

il **CEPPO**[®]



**Prenota
la tua spesa
di Pasqua
entro il 06/04!**

Menù di Pasqua 2023

Scopri il menù dedicato alla Pasqua, troverai le ricette della tradizione con ingredienti di stagione, prodotti del territorio, una pregiata selezione di prodotti internazionali e i grandi classici della nostra gastronomia.

Menù di terra

Insalata di gallina
in saor di verdure

Millefoglie di asparagi
e carletti

Il capretto pasquale
pregiato al forno

Erbette cotte

Piselli in “tecia”

Tiramisù

€ 45,00 menù completo

Dalla storica Gastronomia

Antipasti

Sformatino di piselli e crema di Morlacco

€ 10,00/2 pezzi

Piatto di
Stagione

Fiori di zucca fritti

€ 5,00/porzione

Tranci di polpo con olio e limone

€ 12,00/200 grammi

Insalata di gamberi, asparagi e sedano

€ 12,00/200 grammi

Piatto di
Stagione

Torta salata con asparagi

€ 10,00/3 porzioni

Piatto di
Stagione

Mazzancolle in saor

€ 8,00/200 grammi

I Pregiati

Salmones norvegese affumicato Coda Nera

€ 26,00/170 grammi

Salmones norvegese affumicato Coda Nera

€ 49,90/340 grammi

Caviale italiano Calvisius

30, 50, 100, 250 grammi

Caviale Albino

30, 50 grammi

Patanegra 100% Jabugo

Bacalà

Crocchette di bacalà mantecato

€ 6,00/10 pezzi

Il nostro bacalà alla Vicentina

€ 22,00/500 grammi - 2/3 porzioni

Ricetta
Storica

Bacalà mantecato

€ 9,00/200 grammi - 2 porzioni

Ricetta
Storica

Bacalà senza lattosio con farina di riso

€ 19,00/320 grammi

Polenta

€ 2,00/500 grammi

Pasta fresca fatta a mano

Tortellone con asparagi

€ 1,00/pezzo

Piatto di
Stagione

Tortellone con fiori di zuccina e provola affumicata

€ 1,00/pezzo

Tortellini di Valeggio finissimi da brodo

€ 3,95/etto

Bigoli all'uovo

€ 2,50/150 grammi

Sughi

Sugo di asparagi

€ 4,50/100 grammi - 1 porzione

Piatto di
Stagione

Sugo di gamberi e seppie

€ 4,50/100 grammi - 1 porzione

Ragù d'anatra

€ 3,50/100 grammi - 1 porzione

Ricetta
Storica

Primi piatti

Parmigiana di melanzane

€ 15,00/2 porzioni

Crespelle di asparagi

€ 11,00/2 pezzi

Piatto di
Stagione

Pasticcio alla bolognese

€ 10,00/2 porzioni

Ricetta
Storica

Pasticcio di asparagi e carletti

€ 12,00/2 porzioni

Piatto di
Stagione

Riso alla valenziana

€ 12,00/porzione

Secondi di carne

Capretto pasquale al forno

* Specialità Pasquale

€ 18,00/porzione

Costine di agnello alle erbe

* Specialità Pasquale

€ 18,00/porzione

Spalla di vitello agli asparagi

€ 12,00/porzione

Piatto di
Stagione

Secondi di pesce

Gran filetto di branzino alla griglia

€ 22,00/2 pezzi

Polipetti in umido

€ 25,00/400 grammi - 2 porzioni

Salse

Salsa mimosa

(uovo sodo, maionese, senape)

* Specialità Pasquale

€ 4,50/200 grammi

Contorni

Patate al forno con rosmarino

€ 3,50/200 grammi - 1 porzione

Piselli in “tecia”

€ 4,50/200 grammi - 1 porzione



Erbette cotte in tegame

€ 4,50/200 grammi - 1 porzione

Macedonia di verdure

€ 4,50/200 grammi - 1 porzione

Asparagi bolliti

€ 7,50/200 grammi - 1 porzione



Dolci

Il nostro tiramisù al cucchiaino

€ 6,00/porzione

Focaccia tradizionale Panificio Bari

€ 16,90/640 grammi

Colomba Pasticceria Maistrello

con pere e cioccolato

€ 35,00/750 grammi

Colomba Pasticceria Maistrello classica

con glassa alle mandorle

€ 35,00/750 grammi

Delivery

Comune di Vicenza € **10.00**

Fuori Comune di Vicenza € **15.00**

Il Ceppo Gastronomia e Bistrot

Corso Palladio 196, Vicenza

Per info e prenotazioni:

M. contatti@gastronomiailceppo.com

T. (+39) 0444 544 414

Facebook: [ceppogastronomia](#)

[**ilceppovicenza.it**](http://ilceppovicenza.it)