

il **CEPPO**®

Bistrot

Menù

Per iniziare

**Sopressa di Luigi al coltello,
giardiniera e mostarda veneta** ^{1,10,12}

€ 15.00

**Fiori di zucca fritti in farina di riso,
con crema di zucchine** ¹

€ 15.00

Il mantecato in tre versioni

bacalà mantecato con cerfoglio, cialda al nero di seppia
e polenta frita ^{1,4,7,14}

€ 16.00

“Ovi e sparasi”

Uova e asparagi della tradizione vicentina ^{3,10,12}

€ 18.00

Tagliere di salumi e formaggi

Selezione di prosciutto crudo di Parma stagionato 28 mesi,
mortadella La Dotta, sopressa vicentina, n.3 formaggi
vicentini e aceto balsamico ^{1,7,10,12}

€ 20.00

ALLERGENI

Per ogni piatto sono indicati i principali allergeni, ma non possiamo garantire l'assenza di una eventuale contaminazione.

1) glutine 2) crostacei e derivati 3) uova e derivati 4) pesce e derivati
5) arachidi e derivati 6) soia e derivati 7) latte e derivati 8) frutta a guscio e derivati
9) sedano e derivati 10) senape e derivati 11) semi di sesamo e derivati 12) anidride
solforosa e solfiti 13) lupino e derivati 14) molluschi e derivati

I piatti contrassegnati con * possono contenere materia prima congelata o surgelata

Dalle 450 etichette della nostra cantina

Gli spumanti

Durello Nostrum – Metodo classico vicentino

100% Durella – Casa Cecchin – Vicenza

€ 6.00/ € 35.00

Durello Corte Moschina – Metodo charmat lungo

100% Durella – Corte Moschina – Verona

€ 5.00/ € 25.00

Maria Elisa Rosè

100% nebbiolo – Angelo Negro – Piemonte

€ 7.00/ € 38.00

Franciacorta Saten

100% chardonnay – Bonfadini – Franciacorta

€ 7.00/ € 38.00

I bianchi

Mosca Bianca

garganega, chardonnay – Corte Moschina – Verona

€ 5.00/ € 25.00

Vulcaia Sauvignon

100% sauvignon – Inama – Vicenza

€ 5.50/ € 27.00

Ribolla Gialla

100% ribolla gialla – Russolo – Friuli

€ 5.50/ € 28.00

Nozze d'oro siciliano Tenuta Regaleali

inzolia, sauvignon – Tasca d'Almerita – Sicilia

€ 7.00/ € 39.00

Quattro sommelier a Vostra disposizione per scegliere direttamente dallo scaffale la bottiglia più adatta a voi, con un prezzo maggiorato di € 10.00

Bacalà

Poker d'Assi

I quattro bacalà: alla vicentina, mantecato
in insalata e fritto ^{1,3,5,7}

€ 29.00

Insalata di bacalà

Bacalà bollito con olio EVO, prezzemolo e agrumi ^{1,4,7}

€ 18.00

Il bacalà alla vicentina con polenta...

ricetta del fondatore ^{1,4,7}

€ 22.00

La novità... libero da...

Bacalà senza lattosio e con farina di riso, con polenta ^{4,7}

Bacalà e cicchetti

(percorso degustativo in sette cicchetti)

Bacalà mantecato ^{1,4,7}

Mazzancolle in saor ^{1,2,4,12}

Sarde in saor con uvetta e pinoli ^{1,4,8,12}

Polpetta di bacalà e crema di fagioli ^{1,4,7,9}

Polipetti in umido con bruschetta all'olio Evo ^{1,9,12,14}

Il bacalà alla vicentina con polenta ^{1,3,4,7}

Dessert vicentino ^{1,3,7,8,12}

tot. € 45.00

La pasta

Tortello di rapa rossa con gorgonzola di capra
e noci tostate ^{1,3,7,8}

€ 19.00

Spaghetti Mancini con calamari, polipetti
e broccolo in “cassopipa” ^{1,12,14}

€ 20.00

Bigoli all’anatra con scorze d’arancia
e Vezzena a scaglie ^{1,3,12}

€ 18.00

Carne e pesce

Polipetti in umido con pane bruschetta
all’olio EVO ^{1,9,12,14}

€ 20.00

Polpette di bacalà con crema di fagioli ^{1,3,4,7,9}

€ 18.00

Maialino da latte in “tecia” con polenta ^{1,12}

€ 20.00

Dolci

Latte e grappa: Golosesso
crema frita alla veneta ^{1,3,7,8,12}

€ 8.00

La putana con crema ^{1,3,7,8,12}

€ 8.00

Mousse di mirtillo rosso con cioccolato bianco ^{3,7,8}

€ 8.00

Tiramisù al cucchiaio ^{1,3,7}

€ 8.00

Drink

Acqua Naturizzata frizzante e liscia 50 cl

€ 2.00

Birra vicentina 33 ml
Birreria Ofelia Vicenza

€ 5.00

Caffè espresso

€ 1.80

Distillati e grappe

a partire da € 6.00

Coperto € 2.80

Sotto la nostra bottega, nella
cantina dove riposa il vino
e dove si possono scorgere i resti
della Vicenza Antica, abbiamo
realizzato il Bistrot.

È qui che possiamo stare insieme a voi
“parlando” di cibo, di vino e vita
con passione.

Ivana, Maria Giovanna
Eva, Santa, Sabrina e Cristina
gli chef Luca e Alberto