

*il* **CEPPO**®

Bistrot

Menù

# Per iniziare

**Treccina fiordilatte all'olio evo, pomodori marinati e il nostro prosciutto crudo (consigliata per 2 persone)** <sup>1,7,12</sup>

€ 18.00

**Fiori di zucca fritti in tempura di riso con zucchine e basilico** <sup>1</sup>

€ 15.00

**Insalata di coniglio confit con prugne e salsa al caprino e pepe** <sup>5,7,9</sup>

€ 16.00

**Tagliere di salumi e formaggi**

Selezione di prosciutto crudo di Parma stagionato 28 mesi, mortadella La Dotta, sopressa vicentina, n. 3 formaggi vicentini <sup>1,7,10,12</sup>

€ 18.00

## 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 500 etichette della nostra cantina**

# Gli spumanti

**Durello Corte Moschina Metodo charmat lungo**

100% durella – Corte Moschina – Verona

€ 5.00/ € 25.00

**Pinot grigio metodo charmat vicentino**

100% pinot grigio – Fondo Rubro – Vicenza

€ 5.00/ € 25.00

**Franciacorta Opera Rosè**

pinot nero, chardonnay – Bonfadini – Franciacorta

€ 8.00/ € 35.00

# I bianchi

**Prima Rosa**

100% nebbiolo rosè – Angelo Negro – Piemonte

€ 4.50/ € 22.00

**Mosca Bianca**

garganega, chardonnay – Corte Moschina – Verona

€ 5.00/ € 25.00

**Soave Monte Fiorentine**

90% garganega 10% trebbiano Soave – Ca' Rugate – Verona

€ 5.00/ € 27.00

**Phigaia bianco**

70% sauvignon, 30% pinot bianco – Serafini e Vidotto –

Treviso

€ 5.50/ € 29.00

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

Our complete wine list



# Il Bacalà

## **Il mantecato in tre versioni**

Bacalà mantecato con cerfoglio, cialda al nero di seppia e polenta fritta <sup>1,4,7,14</sup>

€ 16.00

## **Poker d'Assi**

I quattro bacalà: alla vicentina, mantecato, in insalata e fritto <sup>1,3,5,7</sup>

€ 29.00

## **Insalata di bacalà**

Bacalà bollito con olio EVO, prezzemolo e agrumi <sup>1,4,7</sup>

€ 18.00

## **Il bacalà alla vicentina con polenta...**

**ricetta del fondatore** <sup>1,3,4,7</sup>

€ 22.00

## **La novità... libero da...**

Bacalà senza lattosio e con farina di riso, con polenta <sup>4,7</sup>

€ 25.00

# Bacalà e cicchetti

(percorso degustativo in sette cicchetti)

Mazzancolle in saor <sup>1,2,4,12</sup>

Sarde in saor con uvetta e pinoli <sup>1,4,8,12</sup>

Bacalà mantecato classico e al nero di seppia <sup>1,4,7,14</sup>

Stracciatella e acciughe del Cantabrico <sup>1,7,4</sup>

Fiore di zucca fritto con crema di zucchine e basilico <sup>1</sup>

Il bacalà alla vicentina con polenta <sup>1,3,4,7</sup>

Dessert <sup>1,3,7,8,12</sup>

tot. € 48.00

# La pasta

Tortello variegato al nero di seppia  
con baccello mantecato, basilico e limone <sup>1,3,4,7,9</sup>

€ 19.00

Pacchero di grano duro  
con pomodoro Cencara infornato <sup>1,9</sup>

€ 18.00

Bigoli all'anatra con scorze d'arancia  
e Asiago di malga <sup>1,3,12</sup>

€ 18.00

Il primo della nostra gastronomia

€ 14.00

# Carne e pesce

Polipetti in umido  
con pane bruschetta all'olio EVO <sup>1,9,12,14</sup>

€ 20.00

Tranci di polpo con sedano e limone <sup>9,12,14</sup>

€ 18.00

Fesa di vitello cotto a bassa temperatura  
con salsa al tonno pinne gialle Riserva <sup>4,5,12</sup>

€ 19.00

# Dolci

Stracciatella di stracchino  
con fragole e cetriolo <sup>1,3,7,8,12</sup>

€ 8.00

Sorbetto al melone e basilico

€ 8.00

Semifreddo al mandorlato di Cologna Veneta <sup>1,3,7,8</sup>

€ 8.00

# Drink

Acqua Naturizzata frizzante e liscia 50 cl

€ 2.00

Birra vicentina 33 ml

Birrificio 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  
Cristina, Santa e Cristina  
gli chef Luca e Alberto