

il **CEPPO**[®]

Bistrot

Menù

IN OCCASIONE DI / ON THE OCCASION OF

VO **vicenzaoro**

Per iniziare / Starter

Treccina fiordilatte all'olio Evo, pomodori marinati e il nostro prosciutto crudo (consigliata per 2 persone) ^{1,7,12}

Braided Fiordilatte (mozzarella) cheese with olive oil Evo and our raw cured ham (suggested for 2 people) ^{1,7,12}

€ 18,00

Fiori di zucca fritti in tempura di riso con zucchine e basilico ¹

Fried zucchini flowers in rice tempura with zucchini and basil cream ¹

€ 15,00

Insalata di porcini con burrata affumicata ^{5,7,9}

Porcini mushrooms salad with smoked burrata ^{5,7,9}

€ 25,00

Tagliere di salumi ^{1,7,10,12}

Selezione di Culatello di Zibello DOP 25 mesi, mortadella La Dotta e sopressa vicentina

Platter of cured ^{1,7,10,12}

Italian meats selection of Culatello of Zibello 25 months, mortadella La Dotta and Sopressa of Vicenza

€ 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.

ALLERGENS

The main allergens are indicated for each dish, but we cannot guarantee the absence of any contamination. 1) gluten 2) shellfish and derivatives 3) eggs and derivatives 4) fish and derivatives 5) peanuts and derivatives 6) soy and derivatives 7) milk and derivatives 8) nuts and derivatives 9) celery and derivatives 10) mustard and derivatives 11) sesame seeds and derivatives 12) sulfur dioxide and sulphites 13) lupine and derivatives 14) molluscs and derivatives.

Dishes marked with * may contain frozen or deep-frozen raw material.

Dalle 500 etichette della nostra cantina
From the 500 labels of our cellar

Gli spumanti / *Sparkling wine*

Roero Angelo Negro

100% arneis – Angelo Negro – Piemonte

€ 38,00

Durello Nostrum

100% durella – Casa Cecchin – Vicenza

€ 34,00

Annamaria Clementi

Chardonnay, pinot nero, pinot bianco

Ca' del Bosco – Franciacorta

€ 140,00

I rosè / *Rosè wine*

Franciacorta Cuvèe Prestige

Pinot nero, chardonnay – Ca' del Bosco – Franciacorta

€ 55,00

Aliè Rosè

Syrah, vermentino – Frescobaldi – Toscana

€ 26,00

Dalle 500 etichette della nostra cantina
From the 500 labels of our cellar

I bianchi / *White wine*

Appius

Chardonnay, pinot grigio, pinot bianco

S. Michele Appiano – Alto Adige

€ 170,00

Sanct Valentin

100% sauvignon – San Michele Appiano – Alto Adige

€ 40,00

I rossi / *Red wine*

Quattro sommelier a Vostra disposizione per scegliere direttamente dallo scaffale la bottiglia più adatta a voi, con un prezzo maggiorato di € 10,00.

Our four sommeliers are at your service to help you choose the best bottle of wine, with a € 10,00 surcharge to consume in the restaurant.

LA NOSTRA CARTA DEI VINI COMPLETA

OUR COMPLETE WINE LIST

Il Bacalà

Pallina di bacalà mantecato ^{1,4,7}

Bacalà mantecato ball ^{1,4,7}

€ 9,00

Il mantecato in tre versioni:

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

3 varieties of our traditional bacalà mantecato:

Stockfish cream with chercil, with squid ink wafer and with fried polenta ^{1,4,7,14}

€ 18,00

Il bacalà alla vicentina con polenta...

ricetta del fondatore ^{1,3,4,7}

Il Ceppo's signature Vicenza - styled bacalà ^{1,3,4,7}

€ 25,00

La novità... libero da...

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

Same but different...

Bacalà made with rice flour, without lactose and served with polenta ^{4,7}

€ 28,00

Bacalà e cicchetti / *Bacalà and cicchetti*

Percorso degustativo in 7 cicchetti
Tasting tour in 7 typical appetizers

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

Shrimps in saor (pickle onion) marinated ^{1,2,4,12}

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

*Typical sardines in saor marinated
with raisins and pine nuts* ^{1,4,8,12}

Bacalà mantecato classico e al nero di seppia ^{1,4,7,14}

Classic bacalà mantecato with squid ink ^{1,4,7,14}

Stracciatella e acciughe del Cantabrico ^{1,7,4}

Stracciatella cheese with Cantabrien anchovies ^{1,7,4}

Fiore di zucca fritto con crema di zucchine e basilico ¹

Fried zucchini flowers with zucchini and basil cream ¹

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

Vicenza-style bacalà with polenta ^{1,3,4,7}

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

Tot. € 50,00

La pasta

Tortello variegato al nero di seppia con bacalà mantecato, basilico e limone ^{1,3,4,7,9}

Squid ink tortello stuffed with bacalà mantecato, basil and lemon ^{1,3,4,7,9}

€ 20,00

Pacchero di grano duro con pomodoro Cencara infornato ^{1,9}

Pacchero with baked Cencara tomato ^{1,9}

€ 18,00

Risotto con porcini mantecato con Parmigiano 50 mesi (minimo 2 porzioni) ^{7,9,12}

Porcini mushrooms risotto with Parmigiano 50 months (2 people minimum) ^{7,9,12}

€ 25,00

Carne e pesce / *Meat and fish*

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

Stewed baby octopus with olive oil Evo bruschetta ^{1,9,12,14}

€ 25,00

Guancia di vitello all'Amarone con purè ^{1,7,9,12,}

*Veal cheek cooked in Amarone wine served
with mashed potatoes* ^{1,7,9,12,}

€ 25,00

**Fesa di vitello cotto a bassa temperatura
con salsa al tonno pinne gialle Riserva** ^{4,5,12}

Slow-cooked veal rump with yellowfin tuna cream ^{4,5,12}

€ 23,00

Degustazione di formaggi

Parmigiano Reggiano 50 mesi, Parmigiano Vacche Rosse,
Formaggio di pecora toscano affinato nella paglia
con aceto balsamico ^{7,12}

Cheese tasting

*Parmigiano Reggiano 50 months, Parmigiano Vacche Rosse,
Tuscany sheep's cheese aged in straw with balsamic vinegar* ^{7,12}

€ 20,00

Dolci / *Dessert*

Stracciatella di stracchino con fragole e cetriolo ^{1,3,7,8,12}

Fresh stracciatella cheese with strawberries and cucumber ^{1,3,7,8,12}

€ 10,00

Sorbetto al melone e basilico ^{3,6,7,8}

Melon and basil sorbet ^{3,6,7,8}

€ 10,00

Torta rustica “La Putana” ^{1,3,7,8,12}

Rustic cake ^{1,3,7,8,12}

€ 10,00

Tiramisù ^{1,3,7}

€ 10,00

Drink

Acqua Naturizzata frizzante e liscia 50 cl

Still and sparkling water

€ 2,00

Birra vicentina 33 ml - Birrificio Ofelia Vicenza

Local beer 33 ml - Birrificio Ofelia Vicenza

€ 5,00

Caffè espresso / *Coffee*

€ 1,80

Distillati e grappe / *Distillates and grappa*

a partire da € 6,00 / *from € 6,00*

Coperto € 3,50 / *Service € 3,50*

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.

*We made the bistro beneath our shop,
in the cozy cellar where our wine mature
and develope and where you can still see
the ruins of the ancient city below.*

*A special place to talk about food,
wine and life with passion.*

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