

il **CEPPO**®

La Gastronomia a Vicenza

Il menù delle Feste

NATALE E CAPODANNO



PRENOTA
LA TUA SPESA
ENTRO
IL 30/12!

Anche quest'anno le proposte per il menù delle feste sono ispirate alla tradizione valorizzando prodotti del territorio e ricette storiche della nostra Gastronomia. Componi il pranzo di Natale o di Capodanno secondo le tue esigenze, oppure lasciati consigliare dal nostro personale esperto.

L'APERITIVO CON STILE

01

Salmone selvaggio

canadese Red King pescato all'amo
in confezione regalo

02

Salmone affumicato

Coda Nera pescato all'amo
170, 340 grammi

03

Caviale

italiano Calvisius
30, 50, 100, 250, 500 grammi

04

Caviale

italiano Beluga

05

Pata Negra 5J

06

Terrine di foie gras

07

Tartufo

bianco e nero

Le proposte sottolineate rappresentano
i piatti iconici della tradizione natalizia.

ANTIPASTI

- 08 Sformatino € 9,50/2 pz
di zucca e rosmarino
- 09 Torta salata € 9,00/3 porzioni
con radicchio e formaggio di malga
- 10 Tranci di polpo € 12,00/200 gr
con sedano, olio e limone
- 11 Mazzancolle € 8,00/200 gr
in saor
- 12 Il bacalà **SPECIALE IL CEPPO** € 8,00/200 gr
mantecato 3 porzioni
- 13 Il bacalà **SPECIALE IL CEPPO** € 9,00/220 gr
in insalata 1 porzione
-

PRIMI PIATTI

- 14 Crespelle **SPECIALE IL CEPPO** € 9,90/2 pz
con radicchio di Treviso e formaggio Morlacco
- 15 Crespelle € 12,00/2 pz
con rapa, gorgonzola di capra e noci Pecan
- 16 Pasticcio **SPECIALE IL CEPPO** € 9,50/2 porzioni
alla bolognese
- 17 Pasticcio € 12,00/2 porzioni
con broccolo fiolaro e salsiccia
- 18 Riso € 11,50/1 porzione
alla Valenziana
- 19 Tortellini € 9,90/250 gr
di Valeggio finissimi da brodo € 39,50/1000 gr
- 20 Tortellone € 1,00/1 pz
con zucca e amaretto
- 21 Bigoli all'uovo € 4,00/250 gr
-

SUGHI

- 22 Gamberi e seppie € 12,00/3 porzioni
in bianco
- 23 Sarde € 9,90/3 porzioni
- 24 Salsiccia e radicchio € 6,00/3 porzioni
- 25 Ragù d'anatra € 9,90/3 porzioni

SECONDI

- 26 **Moscardini** € 24,00/2 porzioni
in umido
- 27 **Branzino** € 25,00/2 filetti
al cartoccio
- 28 **Il nostro Bacalà** **SPECIALE IL CEPPO** € 22,00/500 gr
alla Vicentina ricetta del fondatore 2-3 porzioni
- 29 **Bacalà** **SPECIALE IL CEPPO** € 19,00/320 gr
senza lattosio con farina di riso
- 30 **Il cotechino di Luigi** € 14,00/2-3 porzioni
intero
- 31 **Cappello del Prete** € 16,00/2 porzioni
a fette
- 32 **Coniglio** € 19,50/2 porzioni
in "tecia"
- 33 **Guancia di vitello** € 24,00/2 porzioni
con patate
- 34 **Arrosto di tacchino** € 16,00/2 porzioni
ripieno di castagne
-

CONTORNI

- 35 **Polenta** € 2,20
500 grammi
- 36 **Spade di radicchio** € 8,50/2 porzioni
di Treviso brasato
- 37 **Verdure cotte** € 8,00/2 porzioni
in tegame
- 38 **Lenticchie** € 8,00/2 porzioni
della tradizione
- 39 **Patate** € 6,50/2 porzioni
al forno con rosmarino
-

SALSE

- 40 **Verde** € 7,00/300 gr
- 41 **Cren** € 5,80/200 gr
- 42 **Mostarda vicentina** € 6,50/350 gr

IL MENÙ DELLA TRADIZIONE

Radicchio
di Castelfranco fritto con farina di riso

Sformatino
di zucca e rosmarino

Crema
di fagioli con chips di sopressa

oppure

Pasticcio
al broccolo fiolaro e salsiccia

Arrosto di tacchino
ripieno alle castagne

Cotechino di Luigi

Lenticchie
della tradizione

Purè di patate

Crema
mascarpone e mandorlato di Cologna Veneta

€ 60,00 PER PERSONA

il **CEPPO**[®]
La Gastronomia a Vicenza

IL MENÙ DI PESCE

Insalata di mare
con verdure croccanti

Capasanta
gratinata

Tortello
al bacalà variegato al nero di seppia
con burro e limone

Moscardini
in umido con polenta

oppure

Branzino
al cartoccio con patate e olive

Lenticchie
della tradizione

Purè di patate

Crema
mascarpone e mandorlato di Cologna Veneta

€ 70,00 PER PERSONA

il **CEPPO**[®]
La Gastronomia a Vicenza

Il Ceppo

Corso Palladio 196, Vicenza

Orario continuato
dalle 8.00 alle 20.00

contatti@gastronomiailceppo.com

Tel. 0444 544 414

Facebook: ceppogastronomia
ilceppovicenza.it