

il **CEPPO**®

La Gastronomia a Vicenza

Il menù delle Feste

NATALE E CAPODANNO

PRENOTA
LA TUA SPESA
ENTRO
IL 20/12!

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
di zucca e rosmarino
 - 09 Torta salata
con radicchio e formaggio di malga
 - 10 Tranci di polpo
olio e limone
 - 11 Mazzancolle
in saor
 - 12 Il bacalà **SPECIALE IL CEPPO**
mantecato
 - 13 Il bacalà **SPECIALE IL CEPPO**
in insalata
-

PRIMI PIATTI

- 14 Crespelle **SPECIALE IL CEPPO**
con radicchio di Treviso e formaggio Morlacco
 - 15 Crespelle
con rapa, gorgonzola di capra e noci Pecan
 - 16 Pasticcio **SPECIALE IL CEPPO**
alla bolognese
 - 17 Pasticcio
con broccolo fiolaro e salsiccia
 - 18 Riso
alla Valenziana
 - 19 Tortellini
di Valeggio finissimi da brodo / 250, 1000 grammi
 - 20 Tortellone
con zucca e amaretto
 - 21 Bigoli all'uovo
-

SUGHI

- 22 Gamberi e seppie
in bianco
- 23 Sarde
- 24 Salsiccia e radicchio
- 25 Ragù d'anatra

SECONDI

- 26 Moscardini
in umido
 - 27 Branzino
al cartoccio
 - 28 Il nostro Bacalà **SPECIALE IL CEPPO**
alla Vicentina ricetta del fondatore
 - 29 Bacalà senza lattosio **SPECIALE IL CEPPO**
con farina di riso
 - 30 Il cotechino di Luigi
intero
 - 31 Cappello del Prete
a fette
 - 32 Coniglio
in “tecia”
 - 33 Guancia di vitello
con patate
 - 34 Arrosto di tacchino
ripieno di castagne
-

CONTORNI

- 35 Polenta
500 grammi
 - 36 Spade di radicchio
di Treviso brasato
 - 37 Verdure cotte
in tegame
 - 38 Lenticchie
della tradizione
 - 39 Patate
al forno con rosmarino
-

SALSE

- 40 Verde
- 41 Cren
- 42 Mostarda vicentina

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