

il **CEPPO**®

Bistrot

Menù

Per iniziare

Il mantecato

Palla di bacalà mantecato ^{1,3,4,7}

€ 8,00

Radicchio di Castelfranco fritto in pastella di riso, con crema di patate arrosto e timo ^{1,5}

€ 15,00

Tagliere di salumi e formaggi

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

€ 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 Nostrum – Metodo classico, 3 anni sui lieviti

100% durella – Cantina Casa Cecchin – Vicenza

€ 7,00/35,00

Prosecco Borgoluce

100% glera – Cantina Borgoluce –

Conegliano Valdobbiadene

€ 4,50/23,00

Franciacorta Carpe diem Saten

100% chardonnay – Cantina Bonfadini – Franciacorta

€ 7,00/38,00

Franciacorta Rosé Cuvée Prestige - 45° Edizione

Pinot nero, chardonnay – Ca' del Bosco – Franciacorta

€ 8,00/45,00

I bianchi

Corte dei Mei

100% garganega – Cantina Marchetto – Gambellara

€ 4,50/21,00

Mandegolo - Naturalmente frizzante, con il fondo

100% durella – Cantina Casa Cecchin – Vicenza

€ 5,00/25,00

Ribolla gialla

100% ribolla gialla – Cantina Russolo –

Friuli Venezia Giulia

€ 5,50/28,00

I rossi

Tai Rosso - Autoctono rosso vicentino

100% tai rosso – Cantina Fondo Rubro – Vicenza

€ 5,50/27,00

Cabernet Franc 2019

100% cabernet franc – Cantina Fondo Rubro – Vicenza

€ 7,00/35,00

Blend n. 3

Corvina e cabernet appassito – Cantina Ca' dei Maghi – Verona

€ 7,00/38,00

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



La nostra **carta dei vini** completa con i prezzi di enoteca (Take away)

Il Bacalà

Il mantecato in tre versioni

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

€ 16,00

Poker d'Assi

I quattro bacalà: alla vicentina,
mantecato, in insalata e fritto ^{1,3,4,5,7}

€ 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 ^{1,3,4,7}

€ 22,00

La novità... libero da...

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

€ 25,00

Bacalà e cicchetti

(percorso degustativo in sei cicchetti)

Mazzancolle in saor ^{1,2,12,14}

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

Polipetti in umido ^{1,9,12,14*}

Frittelle di bacalà su crema di fagioli ^{1,4,7,9}

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

Torta "La Putana" con crema ^{1,3,7,8,12}

tot. € 48,00

La pasta

Tortello di rapa rossa

con gorgonzola di capra e noci Pecan caramellate ^{1,3,7,8}

€ 19,00

“Pasta e fasoì”

Crema di fagioli borlotti con pasta ^{1,9}

€ 15,00

Bigoli all’anatra

con scorze d’arancia e Asiago di malga ^{1,3,7,12}

€ 18,00

Il primo della nostra gastronomia ^{1,3,7}

€ 15,00

Carne e pesce

Polpetti in umido

con pane bruschetta all’olio EVO ^{1,9,12,14*}

€ 20,00

Cotechino di Luigi

con crema di patate ⁷

€ 19,00

Coniglio in “tecia”

con olive e rosmarino ^{1,9,12}

€ 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

Il nostro Tiramisù ^{1,3,7,8,12}

€ 8,00

Drink

Acqua Naturizzata

frizzante e liscia 50 cl

€ 2,00

Birra vicentina 33 ml

Birrificio Ofelia Vicenza

€ 5,50

Caffè espresso

€ 1,80

Distillati e grappe

a partire da € 6,00

Coperto € 3,30

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, Cristina e Aramatuo,
gli chef Luca e Alberto