

il **CEPPO**[®]

Bistrot

Menù di
San Valentino

Per iniziare

Timballo di verdure con cremosa di pomodoro

€ 16,00

Tris di tartare di tonno/salmone/branzino

€ 20,00

Sopressa di Luigi con gin CR 42 Falco

€ 18,00

**Frittura di radicchio di Treviso tardivo
con crema di patate arroste**

€ 15,00

I formaggi

**Cuore di San Valentino
con “amore” dolce/piccante
(da mangiare in coppia)**

€ 12,00

Dalle 500 etichette della nostra cantina

Gli spumanti

Durello Nostrum – Metodo classico vicentino

100% durella – Cantina Casa Cecchin – Vicenza

€ 6,50/35,00

Ferrabrut – La bolla della Valpolicella

90% corvina, 10% chardonnay – Cantina Ferragù Carlo Valpolicella

€ 8,50/59,00

Franciacorta Saten

100% chardonnay – Cantina Bonfadini – Franciacorta

€ 6,50/38,00

Ferrari Riserva Lunelli – Trento DOC

100% chardonnay – Ferrari – Trento

€ 85,00

I bianchi

Mosca Bianca

Garganega, chardonnay – Corte Moschina – Verona

€ 4,50/21,00

Falanghina

100% falanghina – Casa Marsella – Campania

€ 6,50/35,00

Gewurztraminer

100% gewurztraminer – TefenBrunner – Alto Adige

€ 5,00/28,00

Nozze d'oro

Inzolia, sauvignon – Tasca d'Almerita – Sicilia

€ 7,00/39,00

I rossi

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 pasta

Tortello nero

ripieno di branzino saltato con pomodori e basilico

€ 19,00

Linguine Mancini

al pesto rosso con ricotta salata e noci Pecan

€ 18,00

Vellutata di broccolo fiolaro

con cialda di Parmigiano Reggiano 60 mesi
e radicchio fritto

€ 15,00

Fettuccina all'uovo

con ragù del cortile

€ 19,00

Carne e pesce

Polpo alla Galega

su crema di ceci

€ 22,00

Branzino al cartoccio

con patatine e olive

€ 20,00

Maialino da latte croccante

€ 20,00

Fegato alla veneziana

con polenta morbida

€ 20,00

I 7 cicchetti

(percorso degustativo in sette cicchetti)

Mini burger al mantecato con erbette

Mazzancolle in saor con uvetta e pinoli

Vellutata di pomodoro
con ovetti di quaglia e acciughe

Fegato alla veneziana

Stufatino di seppioline con piselli e polenta

Il bacalà alla vicentina con polenta

Dessert vicentino

tot. € 55,00

Dolci

“La Putana” con crema

€ 9,00

**Tartelletta con crema pasticcera
e frutta fresca**

€ 9,00

Tiramisù al cucchiaio

€ 9,00

**Sbrisolona scomposta
con grappa vicentina**

€ 9,00

Drink

Acqua Naturizzata
frizzante e liscia 50 cl

€ 2,00

Caffè espresso

€ 1,80

Distillati e grappe

a partire da € 10,00

Coperto € 3,80

