

il **CEPPO**[®]



**Menù di Febbraio
e San Valentino**

*14 febbraio
Bistrot aperto
anche a cena!*

**Con noi tutto
Febbraio
è San Valentino.**

Dalla storica Gastronomia

Antipasti

Capesante gratinate

Insalata di mare tutta naturale

Tranci di polpo

Ricetta
Storica

Tagliata di tonno
con aceto balsamico 3 medaglie

Radicchio di Castelfranco fritto

I Pregiati

Salmone affumicato Coda Nera

170 grammi

Caviale italiano Calvisius

30, 50, 100, 250, 500 grammi

Primi piatti e pasticci

Pasticcio di carne

Ricetta
Storica

Millefoglie con scampi, seppie e calamari

Riso alla Valenziana

Ricetta
Storica

Parmigiana di melanzane

Pasta fresca

Tortellini di Valeggio finissimi

Cuore di gnocchi

Tortello con branzino
al nero di seppia

Tortellone al tartufo

Sughi

Sugo di radicchio

Sugo di scampi, seppie e calamari

Ragù di carne

Ricetta
Storica

Ragù d'anatra

Ricetta
Storica

Bacalà

Crocchette di bacalà mantecato

Bacalà bollito in insalata

Bacalà mantecato

Ricetta
Storica

Bacalà alla vicentina
ricetta del nostro fondatore

Ricetta
Storica

Bacalà senza lattosio con farina di riso

Polenta

Secondi di pesce

Frittura di pesce (calamari, seppioline, gamberi e canestrelli)

Trancio di salmone con agretti

Seppie in umido con piselli

Branzino al cartoccio

Secondi di carne

Arrostino di faraona con salsiccia e radicchio

Fegato alla veneziana

Roast beef con erbe

Maialino da latte croccante

Ricetta
Storica

Contorni

Macedonia di verdure
(melanzane, peperoni, zucchine)

Sformatino di zucca e tartufo

Piatto di
Stagione

Radicchio di Treviso brasato

Purè di patate

Dolci

Tiramisù

Salame al cioccolato

Torta "La putana"

Ricetta
Storica

Il Ceppo Gastronomia e Bistrot

Corso Palladio 196, Vicenza

Per info e prenotazioni:

M. contatti@gastronomiailceppo.com

T. (+39) 0444 544 414

Facebook: [ceppogastronomia](https://www.facebook.com/ceppogastronomia)

ilceppovicenza.it