

il **CEPPO**®

La Gastronomia a Vicenza



**Menù di
Pasqua 2024**



Scopri il menù dedicato alla Pasqua, troverai le ricette della tradizione con ingredienti di stagione, prodotti del territorio, una pregiata selezione di prodotti internazionali e i grandi classici della nostra gastronomia.

DALLA STORICA GASTRONOMIA

ANTIPASTI

- 01 **Sformatino** **PIATTO DI STAGIONE**
di piselli e crema di formaggio di Malga
Camporossignolo
- 02 **Fiori di zucca fritti**
con purè di patate allo zafferano
- 03 **Insalata di seppie** **PIATTO DI STAGIONE**
e asparagi verdi
- 04 **Torta salata** **PIATTO DI STAGIONE**
con asparagi
- 05 **Torta salata** **PIATTO DI STAGIONE**
con spinaci e uova
- 06 **Mazzancolle**
in saor

PREGIATI

- 07 **Salmone norvegese affumicato**
Coda Nera confezione 170 grammi
- 08 **Caviale italiano Calvisius**
30, 50, 100, 250, 500 grammi
- 09 **Pata Negra**
100% Jabugo

BACALÀ

- 10 **Crocchette**
di bacalà mantecato
- 11 **Il nostro bacalà**
alla vicentina (ricetta del fondatore)
- 12 **Bacalà**
mantecato (ricetta del fondatore)
- 13 **Bacalà senza lattosio**
con farina di riso
- 14 **Polenta**
500 grammi

PASTA FRESCA FATTA A MANO

- 15 Tortellone **PIATTO DI STAGIONE**
con asparagi
- 16 Tortellone
agli agrumi
- 17 Tortellini
di Valeggio finissimi da brodo
- 18 Bigoli all'uovo

I SUGHI

- 19 Asparagi **PIATTO DI STAGIONE**
- 20 Pomodoro datterino
- 21 Ragù d'anatra **RICETTA STORICA**
- 22 Gamberi, seppie e zucchine

PRIMI

- 23 Parmigiana
di melanzane
- 24 Bauletti **PIATTO DI STAGIONE**
agli asparagi
- 25 Pasticcio **RICETTA STORICA**
alla bolognese
- 26 Pasticcio **PIATTO DI STAGIONE**
di zucchine e pomodoro datterino
- 27 Riso nero venere
alle verdure

SECONDI DI CARNE

- 28 Capretto pasquale **SPECIALITÀ PASQUALE**
al forno
- 29 Costine di agnello **SPECIALITÀ PASQUALE**
alle erbe
- 30 Tacchino
con spinaci e pancetta
- 31 Bocconcini di coniglio
con piselli

SECONDI DI PESCE

32 Filetto di San Pietro
gratinato

33 Moscardini
in umido

SALSE

34 Salsa mimosa **SPECIALITÀ PASQUALE**
(uovo sodo, maionese, senape)

CONTORNI

35 Patate al forno
con rosmarino

36 Piselli
in “tecia”

37 Erbette cotte
in tegame

38 Macedonia di verdure

39 Asparagi
bolliti

DOLCI

40 Il nostro tiramisù
al cucchiaio

41 Focaccia tradizionale **SPECIALITÀ PASQUALE**

IL MENÙ DELLA TRADIZIONE

Frittatine
con gli asparagi

Riso nero venere
con verdure croccanti

Parmigianina
di melanzane

Costine d'agnello
alle erbette

Piselli
“in tecia”

Patate
al forno

Tiramisù
al cucchiaio

€ 38,00 PER PERSONA

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

IL MENÙ DI PESCE

Cocktail scomposto
(Gamberi, salsa rosa e lattuga)

Capasanta gratinata

Fagottini
agli asparagi

Filetto di branzino
con pomodori e olive

Patata duchessa

Piselli
“in tecia”

Tiramisù
al cucchiaio

€ 43,00 PER PERSONA

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

Aperto Pasqua e Pasquetta

Il Ceppo

Corso Palladio 196, Vicenza

contatti@gastronomiailceppo.com

Tel. 0444 544 414

Facebook: [ceppogastronomia](#)

ilceppovicenza.it