

il **CEPPO**[®]

Bistrot

Menù

Per iniziare

Cono di bacalà mantecato ^{1,4,6,7}

€ 6,00

Fiore di zucca fritto

in pastella di riso e gazpacho di verdure ¹

€ 15,00

Tartare di Scottona Garronese veneta

con stracciatella e pomodori semidry

con “salsa cepposa” ^{3,4,7,9,12}

€ 18,00

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

Le insalatone 1971

Pomodoro

Pomodoro, basilico, valeriana, stracciatella ⁷

€ 18,00

Polpo

Trancio di polpo, sedano, lime, pomodori semidry ^{9,12,14}

€ 14,00

Finocchio

Finocchio, “salsa cepposa”, straccetti di carne, arancia ^{3,4,9,12}

€ 12,00

Il Bacalà

Il mantecato in TRI-colore

Bacalà mantecato classico, con erbe
e pomodoro secco ^{1,4,7}

€ 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,
patate e “salsa cepposa” ^{1,4,7,12}

€ 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

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

La pasta

Gnocchetti 1971

al nero di seppia con bacalà mantecato ^{1,3,4,7,14*}

€ 18,00

Paccheri di grano duro Mancini

crema di burrata, olive taggiasche e limone ^{1,7}

€ 15,00

Bigoli all'anatra

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

€ 18,00

Il primo della nostra gastronomia ^{1,3,7,9}

€ 13,00

Secondi piatti

Tagliata di seppia

con aceto balsamico su spuma di piselli ^{7,12,14*}

€ 20,00

Morbido vitello

con spuma di salsa tonnata ^{3,4,12}

€ 18,00

Tartare di verdure

con salsa tzatziki ⁷

€ 16,00

Dolci

Cubetti di frutta

con crumble al cioccolato e I Capitelli Anselmi ^{1,7,8,12}

€ 9,00

Sorbetto di frutta al cucchiaio*

€ 8,00

Il nostro Tiramisù ^{1,3,7,8,12}

€ 8,00

Cheesecake a modo nostro

ai frutti di bosco ^{1,3,7,12}

€ 8,00

Drink

Acqua Naturizzata

frizzante e liscia 50 cl

€ 2,00

Birra vicentina 33 ml

Birrificio Ofelia - Sovizzo (Vicenza)

€ 5,50

Caffè espresso

€ 1,80

Distillati e grappe

a partire da € 6,00

Coperto € 3,00

Dalle 500 etichette della nostra cantina

Gli spumanti

Durello “Il nostro Prosecco” – Metodo Charmat lungo
100% durella – Cantina Corte Moschina – Verona
€ 4,50/25,00

Durello Nostrum – Metodo Classico, 3 anni sui lieviti
100% durella – Cantina Cecchin – Vicenza
€ 7,00/37,00

La bolla che non ti aspetti – Metodo Classico
uve diverse, eleganti
€ 7,00/38,00

I bianchi

Il nostro territorio
uva garganega autoctona
€ 4,50/21,00

Pietralava
100% durella – Cantina Casa Cecchin – Vicenza
€ 4,50/25,00

Camparsi
100% trebbiano veronese – Cantina Ca’ dei Maghi
Verona
€ 5,00/28,00

La Pettegola
100% vermentino toscano – Cantina Banfi – Toscana
€ 4,50/25,00

I rossi

Tai Rosso – Autoctono rosso vicentino

100% tai rosso – Cantina Mattiello – Vicenza

€ 4,50/25,00

Ode rosso

50% cabernet e 50% merlot – Cantina Vignalta
Colli Euganei

€ 4,50/22,00

Nonomemo – Tutto merlot

100% merlot – Cantina Mattiello – Vicenza

€ 4,50/25,00

**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)

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, Petronela, Nicola
e i nostri chef