il CEPPO®

Bistrot

Menù

Per iniziare

Radicchio fritto [5]
€ 18,00

Il Doppio Mantecato [4,7]
€ 16,00

Tagliere di salumi e formaggi
Selezione di coppa affinata al vino Amarone, prosciutto crudo Veneto di Montagna, mortadella La Dotta, sopressa vicentina, n. 3 formaggi [1,7,8,10,12]
Porzione per 2 persone € 22,00

Sopressa tutta naturale di Luigi
con la nostra polenta
€ 10,00

La Pasta

Gargati
con cime di rapa, acciuga, pane croccante
e crema di formaggi di Malga [1,3,4,7]
€ 19,50

Bigoli all'anatra
con scaglie di Asiago e scorza d'arancia [1,3,7,12]
€ 18,00

Pasta e "fasoi" [1,7,9]
€ 16,00

La lasagna del giorno [1,3,7,9]
€ 15,00

Carne e Pesce

Faraona in "tecia"
con le sue verdure e polenta [9,12]
€ 22,00

Moscardini in umido del nonno Bepi
con polenta [9,14]
€ 24,50

Le verdure del giorno
a partire da € 5,00

Il Bacalà

Il bacalà alla vicentina con polenta…
ricetta del fondatore [1,3,4,7]
€ 24,90

Libero da…
Bacalà cotto alla vicentina senza lattosio,
con farina di riso e servito con polenta [4,7]
€ 25,90

I tre bacalà
Bacalà mantecato, frittelle di bacalà
bacalà alla vicentina… ricetta del fondatore [1,3,4,7,12]
€ 33,00

Percorso degustazione Bacalà
Frittelle di bacalà
Cannolo con bacalà mantecato e cipolla caramellata
Gargati con cime di rapa, acciuga
e crema di formaggio di malga
Bacalà alla vicentina… ricetta del fondatore
Torta "la putana" [1,2,3,4,7,12]
€ 59,00

N.B. il bacalà alla vicentina può contenere lische

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

Dolci

Torta "la putana"
con la sua salsa [1,3,5,7,8,12]
€ 8,50

La sbrisolona
con crema alla vaniglia e grappa [1,3,7,8,12]
€ 8,50

Il nostro Tiramisù [1,3,7]
€ 8,50

Pasticceria vicentina
con zabaione [1,3,7,8,12]
€ 8,00

Drink

Acqua Naturizzata
frizzante e liscia 50 cl
€ 2,30

Birra vicentina 33 ml
€ 5,50

Caffè espresso
€ 1,80

Gin, distillati e grappe
a partire da € 6,00

Coperto € 3,30

Dalle 350 etichette della nostra enoteca

Gli spumanti

Durello “Il nostro Prosecco” – Metodo Charmat lungo
100% durella – Cantina Corte Moschina – Vicenza
"ombra" / calice / bott.
€ 3,50 / 6,00 / 25,00

Durello – Metodo Classico
100% durella – Cantine locali – Vicenza
"ombra" / calice / bott.
€ 5,00 / 8,50 / 40,00

Quando i piccoli diventano grandi…
L'altra Franciacorta
calice / bott.
€ 10,00 / 45,00

Trento DOC
calice / bott.
€ 10,00 / 45,00

I bianchi

Il nostro territorio
uva garganega autoctona
"ombra" / calice / bott.
€ 3,00 / 6,00 / 25,00

Dalla zona del Collio
Sauvignon, Friuliano, Ribolla
calice / bott.
€ 7,50 / 35,00

"A tutto rosè"

Rosè locale
Cantina Corte Moschina – Vicenza
"ombra" / calice / bott.
€ 3,50 / 6,00 / 25,00

“Solo Lei” Rosè – Metodo Classico 24 mesi sui lieviti
100% tai rosso – Cantina Natalina Grandi – Vicenza
"ombra" / calice / bott.
€ 3,50 / 6,00 / 28,00

I rossi

100% Vicentino
Tai rosso del territorio
"ombra" / calice / bott.
€ 3,50 / 6,00 / 25,00

Carmenere – Cabernet – Merlot
"ombra" / calice / bott.
€ 4,00 / 6,50 / 30,00

Valpolicella Superiore
"ombra" / calice / bott.
€ 5,00 / 8,50 / 40,00

Valpolicella Ripasso
"ombra" / calice / bott.
€ 5,00 / 8,50 / 40,00

Volete fare una degustazione di vino?
Chiedete a noi, siamo a vostra disposizione.

La nostra **carta dei vini** completa

Sotto la nostra bottega,
nella cantina dove riposa il vino
e dove si possono scorgere i resti
della Vicenza Antica,
abbiamo realizzato un sogno:
il Bistrot.

È un luogo per stare insieme
a voi "parlando" di cibo,
di vino e vita con passione.

Ivana, Maria Giovanna
Cristina, Petronela, Debora, Ange
e i nostri chef
Luca, Nicola e Filippo

Wi-fi: Ceppo_bistrot / password: ceppo2016