

# ANTIPASTI

Le tartine fatte al momento, anche vegane e vegetariane

## PRIMI

Risotto con verdura o frutta di stagione (ad esempio l'uva fragola)

Linguine con il pesce (la bottarga, i canestrelli, le vongole)

Il pasticcio (con pesto e radicchio, ricotta funghi e ragù...)

Linguine con il limone, la menta, il pomodoro fresco e la mozzarella di  
bufala

Linguine con le sarde alla beccafico

Pasta e fagioli

Tagliatelle al ragù

# SECONDI

Polpette al sugo

Hamburger da 200 gr di chianina, serviti alla bismarck, con uovo all'occhio e formaggio

Pollo arrosto (o in umido, o l'insalata di pollo, dipende dalla stagione)

Peperoni ripieni di carne

Filetto di pesce col burro aromatizzato alla vaniglia

Baccalà alla vicentina secondo la ricetta di Toto Allegranzi

Insalata di gallina padovana

le nostre verdure sono le patate ripassate in padella, la misticanza coi fiori, le zucchine e le melanzane spadellate, l'insalatina di spinacini freschi e funghi shitake

# DOLCI

Torta tartufata al cioccolato, su ricetta di Anna Indri Raselli (che sono io, la chef): un MUST, servita con del rum invecchiato 7 anni a parte

Mortadella dolce (sempre su mia ricetta)

Salame di cioccolato senza uova (sempre su mia ricetta)