

ANTIPASTI

- La nostra DEGUSTAZIONE di merluzzo, stoccafisso e baccalà € 8,50
- La COPPIA di baccalà: mantecato alla veneziana e affumicato al pompelmo e finocchio, pan brioche e crostini € 9,50
- Code di GAMBERO con straciatella di burrata, valerianella, cubetti di melone e ananas € 8,50
- Il RUSTICO con soppressa, speck, pancetta pepata, grana 36 mesi e formaggio "imbriago" nel torcolato € 7,00
- Il SALMONE norvegese affumicato con legno di faggio e marinato con olio EVO e limone con brioche integrale € 9,50
- La SFOGLIATINA con cubetti di verdure e crema al grana padano Dop 24 mesi € 8,50

PRIMI PIATTI

- RAVIOLI di pasta fresca fatti a mano con ricotta e baccalà, purea di zucca ed i suoi semi tostate € 8,50
- I BIGOLI trafilati al torcio al nero di seppia con crema di baccalà alla vicentina e julienne di zucchine € 7,50
- I PACCHERI con bisque di crostacei, gamberi, scampi e straciatella di burrata € 9,00
- I GARGATI rossi di barbabietola con ragù di carni bianche di cortile e ratatouille di verdure € 7,50
- Le FETTUCCINE di pasta fresca all'uovo saltate con funghi finferli e timo fresco € 8,50

SECONDI PIATTI

- Sua Maestà il BACALÀ ALLA VICENTINA di Palmerino con polenta di mais € 12,00
- Il BACCALÀ dissalato con pomodoro leggermente piccante ed olive nere con crostone di pane caldo € 10,50
- L'insalatina di MARE con gamberi, mazzancolle, polpo, patate, sedano bianco ed olive taggiasche € 11,00
- Il MERLUZZO norvegese cotto al vapore con olio EVO e limone del Garda € 11,00
- La TAGLIATA di Frisona italiana ai ferri al profumo di rosmarino con contorno del giorno € 12,00
- La COPPA di maialino cotta a bassa temperatura (8 ore) con polentina e contorno del giorno € 10,00

DOLCI

- Il TORTINO di cioccolato fondente e mele golden con zabaione al torcolato € 4,50
- Il SEMIFREDDO con savoiardo al caffè, meringa italiana ed arancia di Sicilia € 3,50
- Il classico TIRAMISU' veneto con pan di spagna e crema al mascarpone € 4,00



I NOSTRI MENU DEGUSTAZIONE ORA A CASA TUA



MENU DI BACALA' € 32,00

BACALA' MANTECATO ALLA VENEZIANA , MOUSSE DI MERLUZZO E TONNO SUL KIWÌ, MERLUZZO AL VAPORE CON CIPOLLA ROSA MARINATA E BACCALA' DISSALATO IN ROSSO CON OLIVE NERE

RAVIOLI DI PASTA FRESCA TIRATA A MANO CON BACALA' E RICOTTA, PUREA DI ZUCCA ED I SUOI SEMI TOSTATI

SUA MAESTA' IL BACALA' ALLA VICENTINA DI PALMERINO CON POLENTA DI MAIS

IL CLASSICO TIRAMISU' VENETO CON SAVOIARDI E CREMA AL MASCARPONE

MENU DI CARNE - € 30,00

LA SFOGLIATINA CON CUBETTI DI VERDURE E FONDUTA AL GRANA PADANO DOP 24 MESI

GNOCCHETTI FATTI A MANO CON CREMA DI ZUCCA E TARTUFO NERO DEI NOSTRI COLLI

COPPA DI MAIALINO COTTA A BASSA TEMPERATURA CON POLENTINA E VERDURE

IL CLASSICO TIRAMISU' VENETO CON SAVOIARDI E CREMA AL MASCARPONE




#take away
passate a ritirare voi dalle 11 alle 15
e dalle 19 alle 21

#freedelivery
consegna gratuita entro i 5 km 

accettiamo ordini entro le
ore 21.00 del giorno prima



con due menu una bottiglia di Vespaiolo
DOC "Io Mazzucato" in regalo!!

 info@palmerino.eu  0444 659034
 342 1823950 sms/whatsapp/clienti fastweb

Accettiamo pagamenti
in contanti, carte e Satispay