



# MENU DA ASPORTO DALL'8 DICEMBRE AL 10 GENNAIO



#delivery #take away #buonefeste

## ANTIPASTI

- La nostra DEGUSTAZIONE di merluzzo, stoccafisso e baccalà € 9,50
- La COPPIA di baccalà: mantecato alla veneziana e affumicato al pompelmo e finocchio, pan brioche e crostini € 10,50
- Il SALMONE norvegese affumicato al faggio, marinato con olio EVO e limone, burro, crostini e brioche integrale € 9,50
- Lo STOCCAFISSE con le patate secondo l'antica ricetta dei Frati di Rovereto € 8,50
- Le CRUDITE' di Scampi Islandesi e Gamberi rossi di Mazara del Vallo passion fruit € 3,00/gambero - € 2,50/scampo
- Il PIATTO VENETO con tardivo scottato in padella, salame all'aceto balsamico e polenta abbrustolita € 7,50
- La TARTELLETTA di brisè con radicchio precoce, cubetti di zucca km0 e fonduta al grana 36 mesi € 8,50

## PRIMI PIATTI

- I RAVIOLI di pasta tirata a mano con ricotta e baccalà, purea di zucca ed i suoi semi tostati € 9,00
- I BIGOLI trafilati al torcio al nero di seppia con baccalà alla vicentina e broccolo fiolaro di Creazzo € 8,50
- La LOFOTENFISKESUPPE (zuppa tipica norvegese con merluzzo, salmone e verdure € 8,00
- La CALAMARATA con radicchietto saltato in padella, cappesante e code di gambero € 9,00
- I CAPPELLACCI di pasta all'uovo ripieni di cappone con ricotta e funghi porcini € 9,00

## SECONDI PIATTI

- Sua Maestà il BACALA' ALLA VICENTINA di Palmerino con polenta di mais € 12,50
- Il TRIS di merluzzo al vapore con marinature di zucca, tardivo di Treviso e cipolla rosa € 11,00
- Il POLPO scottato in padella con crema di patate di Posina e lime € 12,00
- Il filetto di BRANZINO al forno con patate, olive, capperi e pomodorini € 15,00
- La BRACIOLINA di maialino Iberico French Rack in lenta cottura con contorno del giorno € 13,00

# DOLCI

- Il PARFAIT al mandorlato veneto con salsa mou e crumble alle mandorle € 4,50
- Il TORTINO al cioccolato fondente e lamponi con crema allo zabaione e torcolato € 4,50
- Marquise al cacao con mousse al cioccolato bianco e lamponi € 4,50
- Il classico TIRAMISU' veneto (anche senza alcool e con caffè deca per bambini) € 4,50

## I NOSTRI MENU DEGUSTAZIONE

### MENU DI BACALA' - € 32,00

LA NOSTRA DEGUSTAZIONE DI MERLUZZO,  
STOCCAFISSO E BACCALA'

I RAVIOLI CON BACALA',  
PUREA DI ZUCCA ED I SUOI SEMI TOSTATI

IL BACALA' ALLA VICENTINA  
DI PALMERINO CON POLENTA DI MAIS

IL CLASSICO TIRAMISU' VENETO

### MENU DI CARNE - € 32,00

IL PIATTO VENETO CON TARDIVO SCOTTATO IN  
PADELLA, SALAME ALL'ACETO BALSAMICO E POLENTA

I CAPPELLACCI DI PASTA ALL'UOVO RIPIENI DI CAPPONE  
CON RICOTTA E FUNGHI PORCINI

LA BRACIOLINA DI MAIALINO IBERICO FRENCH RACK  
IN DOPPIA COTTURA CON CONTORNO DI VERDURE

IL CLASSICO TIRAMISU' VENETO

### VINI IN ABBINAMENTO:

In collaborazione con la cantina "Io Mazzucato" di Breganze

La Cuvèe Io e il Bacalà - brut (vespaiola/p.bianco/p.grigio/chardonnay) € 15,00

Metodo classico - dosaggio zero (vespaiola/pinot nero) € 21,00

Vespaiolo superiore vendemmia tardiva € 15,00

Vespaiolo di Breganze € 10,50

Torcolato di Breganze 375 mL € 18,00

info@palmerino.eu

0444 659034

342 1823950 sms/whatsapp



Accettiamo pagamenti in contanti, carte e Satispay.

*io*  
Mazzucato

