



PALMERINO

IL BACALÁ A SANDRIGO

la Trattoria dal 1947

MENU DA ASPORTO

Antipasti di pesce

Merluzzo, stoccafisso e baccalà

viaggio tra gusti e consistenze a fantasia dello chef

€ 10,00

Coppia di baccalà

Mantecato alla veneziana e affumicato con finocchietto selvatico e melograno, cialda di mais e pan brioche

€ 11,00

Salmone Norvegese

Affumicato con legno di faggio, marinato con olio evo del lago di Garda e limone, capperi di Pantelleria e crostini

€ 10,00

Rotolo di pane con baccalà dissalato,

pomodoro piccante, olio al prezzemolo ed olive nere del Garda

€ 9,00

Gamberi scottati in padella

sfumati agli agrumi con verdure croccanti dell'orto

€ 9,50

Primi Piatti di pesce

Fettuccine di pasta fresca al nero di seppia

con crema di bacalà alla vicentina e cubetti di zucca km 0

€ 10,00

Calamarata di grano duro pugliese

con funghi porcini, scampi islandesi e la loro bisque

€ 10,50

Tagliatelle all'uovo

con salmone norvegese fresco e tardivo di Treviso

€ 10,00

Gnocchetti di patate ricamati a mano

con ragù di stoccafisso, pomodoro, olive nere e capperi

€ 10,00

Secondi Piatti di pesce

Sua Maestà

Il Bacalà alla Vicentina di Palmerino

con polenta di mais maranello

Piatto Vincitore della Prova del Cuoco - (disponibile anche senza glutine e senza lattosio)

€ 13,50

Merluzzo norvegese

al vapore con valerianella, olio del Garda EVO e limone

€ 11,50

Filetto di salmone

norvegese in padella e contorno del giorno

€ 13,50

Polpo scottato in padella

con crema alle patate di Posina, lime e chips di patate viola

€ 13,00

Le alternative di carne

Salame e radicchio

scottati in padella con riduzione al balsamico e polentina

€ 8,50

Sfogliatina al forno

con zucca km0, tardivo di Treviso e fonduta ai formaggi di malga

€ 8,50

Bigoli veneti trafilati al torcio

saltati in padella con ragù d'anatra

€ 8,00

Fagottini di patate

con purea di zucca e funghi porcini

€ 9,00

Braciolina di maialino "French Rack"

In lenta cottura al forno (6 ore) e contorno del giorno

€ 12,50

Per i più piccini

Pastina all'uovo o pasta di grano duro

Al ragù di anatra o pomodoro

€ 6,50

Cotoletta di pollo impanata

ai ferri con patatine fritte

€ 11,00

Crocchette di merluzzo

Impanate e fritte

€ 9,00

LA NOSTRA CANTINA CLICCA QUI

Le bottiglie da asporto sono scontate del 20%



Dolci

della nostra pasticceria

Frittelle di carnevale

con ricotta di malga e mele renette, zabaione al marsala
e frutti di bosco freschi

€ 7,00

Tortino alle castagne

con la loro farina, mele golden delicious, zucchero di canna grezzo,
coulis di cachi e quenelle di ricotta dolce

€ 5,00

Meringata espressa

alle fragole con pan di spagna, zabaione, meringhe e panna fresca

€ 5,00

Pere Williams

in lenta cottura nel vino groppello, il suo ristretto,
polvere di cannella e croccante al riso

€ 4,50