



# PALMERINO

IL BACALÁ A SANDRIGO

la Trattoria dal 1947

## Benvenuti nel regno del Bacalà

Gentile Cliente, le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che possono provocare allergie od intolleranze alimentari sono disponibili rivolgendosi al personale. I prodotti ittici serviti in questo locale sono di provenienza certificata, abbattuti e decongelati secondo normativa mantenendo il regime della catena del freddo.

## **Il percorso consigliato da Antonio e Marco**

### **Merluzzo, stoccafisso e baccalà**

viaggio tra gusti e consistenze a fantasia dello chef

### **Fettuccine di pasta fresca al nero di seppia**

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

Sua Maestà

### **Il baccalà alla Vicentina di Palmerino**

con polenta di mais Maranello

(Piatto Vincitore della Prova del Cuoco)

Menu € 33,50

(coperto e bevande esclusi)

## **Antipasti di pesce**

### **Merluzzo, stoccafisso e baccalà**

viaggio tra gusti e consistenze a fantasia dello chef

€ 11,00

### **Coppia di baccalà**

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

€ 13,00

### **Salmone Norvegese**

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

€ 11,50

### **Rotolo di pane con baccalà dissalato,**

pomodoro piccante, olio al prezzemolo ed olive nere del Garda

€ 10,50

### **Gamberi scottati in padella**

sfumati agli agrumi con verdure croccanti dell'orto

€ 10,50

## **Primi Piatti di pesce**

### **Fettuccine di pasta fresca al nero di seppia**

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

€ 11,00

### **Calamarata di grano duro pugliese**

con funghi porcini, scampi islandesi e la loro bisque

€ 12,00

### **Tagliatelle all'uovo**

con salmone norvegese fresco e tardivo di Treviso

€ 11,00

### **Gnocchetti di patate ricamati a mano**

con ragù di stoccafisso, pomodoro, olive nere e capperi

€ 11,00

## 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)*

€ 16,50

### **Merluzzo norvegese**

al vapore con valerianella, olio del Garda EVO e limone

€ 13,50

### **Filetto di salmone**

norvegese in padella e contorno del giorno

€ 15,00

### **Polpo scottato in padella**

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

€ 14,00

## Le alternative di carne

### **Salame e radicchio**

scottati in padella con riduzione al balsamico e polentina

€ 9,50

### **Sfogliatina al forno**

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

€ 9,50

### **Bigoli veneti trafilati al torcio**

saltati in padella con ragù d'anatra

€ 9,00

### **Fagottini di patate**

con purea di zucca e funghi porcini

€ 10,00

### **Tagliata di manzo di cuberoll irlandese**

ai ferri con rosmarino, polenta e contorno del giorno

€ 15,50

### **Braciolina di maialino "French Rack"**

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

€ 13,50

# Per i più piccini

## Pastina all'uovo o pasta di grano duro

Al ragù di anatra o pomodoro

€ 7,50

## Bistecca di manzo

ai ferri con patatine fritte

€ 13,00

## Crocchette di merluzzo

Impanate e fritte

€ 9,00

