



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

€ 10,50

Coppia di baccalà

Mantecato alla veneziana e affumicato con crudità di asparagi
marinati all'arancia rossa, crostini e pan brioche

€ 12,00

Salmone Norvegese

Affumicato con legno di faggio, marinato con olio evo del lago di Garda
e limone, frutti del capperò e brioche integrale ai semi di girasole

€ 10,50

Rotolo di pane con baccalà dissalato,

pomodoro piccante, olio al prezzemolo ed olive nere del Garda

€ 9,50

Spiedini di gamberi islandesi

Impanati al sesamo ed intingolo agli agrumi di Sicilia

€ 10,00

Primi Piatti di pesce

Ravioli di pasta fresca con baccelà alla vicentina

e ricotta fresca, asparagi veneti e caviale affumicato di merluzzo

€ 10,50

Spaghetti di grano duro

con tonno pinne gialle a cubetti, pomodorini confits,

olive taggiasche e frutti del capperò

€ 11,50

Gnocchetti di patate

ricamati a mano e spadellati con il baccelà alla vicentina

foglia di spinacino e speck croccanti

€ 9,50

Fettuccine di pasta fresca

all'uovo tirata a mano con asparagi bianchi di Mason

e gamberi islandesi

€ 10,50

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

Semplicemente cotto al vapore con insalatina valerianella,

olio del Garda EVO e zest di limone

€ 12,50

Polpo scottato in padella

con crema alle patate di Posina, le loro chips croccanti e scorzetta di lime

€ 14,00

Filetto di tonno pinne gialle

del mare Nostrum scottato in padella

con contorno di verdure

€ 14,50

Le alternative

Antipasti

Sfogliatina al forno

Con funghi porcini, asparagi veneti e crema al grana Padano 24 mesi

€ 9,00

L'asparago

Asparagi di Mason gratinati con bacon croccante
e uovo all'occhio di bue con gocce di fonduta al grana

€ 9,50

Primi piatti

Cappellacci di pasta fresca

con ricotta e funghi porcini, burro di malga e Grana Padano

€ 9,50

Gargati di pasta all'uovo trafiletti al torcio

spadellati al ragù d'anatra

€ 9,00

Le alternative

Secondi piatti

Tagliata di manzo di cuberoll irlandese

ai ferri con rosmarino, polenta e contorno di verdure

€ 14,50

Guancia di maialino

In doppia cottura, scottato in padella ed oltre 6 ore in forno,

polentina e contorno di verdure

€ 13,00

Uova e asparagi

Asparagi di Mason cotti nella "sparasera" e uova sode (7 minuti di cottura)

secondo la tradizionale ricetta veneta

€ 12,00

Per i più piccini

Gnocchi o pasta di grano duro o all'uovo

al ragù di anatra o pomodoro

€ 6,50

Bistecca di manzo

ai ferri con patatine fritte

€ 12,00

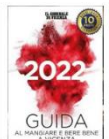
Crocchette di merluzzo

Impanate e fritte

€ 8,00

LA NOSTRA CANTINA CLICCA QUI

Le bottiglie da asporto sono scontate del 20%



Dolci

della nostra pasticceria

Tiramisù di Palmerino

con crema al mascarpone, torcolato di Breganze
ed amaretti mignon

€ 5,00

Meringata espressa

ai frutti di bosco e kiwi con pan di spagna, meringhe
e panna fresca

€ 5,00

Zuppetta di ananas

In marinatura di acqua al cedro Nardini
e crumble alle mandorle

€ 4,00

Tortino alle pere e cioccolato fondente

con zucchero di canna grezzo, farina macinata a pietra,
e pere abate caramellate

€ 5,00