

Le pietanze e prezzi indicati sono aggiornati al 06/04/2020, potrebbero subire modifiche o variazioni. Per il menu aggiornato, i prezzi attuali e l'elenco degli ingredienti vai alla pagina: <https://padova.mymenu.it/ristoranti/antico-brolo>

## Antipasti

<b>Baccalà mantecato con polenta brustolà</b>	€ 13,00
<b>Bruschetta al pomodoro e basilico</b>	€ 7,00
<b>Carciofo ripieno con baccalà mantecato su crema di patate</b>	€ 14,00
<b>Crocchette di baccalà su vellutata di zucca</b>	€ 13,00
<b>Insalata di puntarelle con olio evo alle acciughe</b> Con uova di quaglia e guanciale croccante	€ 12,00
<b>La vera soppressa dei colli euganei con polenta ai ferri</b>	€ 13,00
<b>Pepata di cozze con crostoni di pane</b>	€ 14,00
<b>Piccola tartara di filetto in crosta di sesamo con stracciatella di bufala e radicchio fritto</b>	€ 15,00
<b>Piovra ai ferri su schiacciata di patate e carciofo</b> Con capperi, taggiasche e fave	€ 15,00
<b>Sformato di zucca su crema di gorgonzola</b>	€ 13,00
<b>Tagliere di affettati e gnocco fritto</b>	€ 14,00

## Primi

<b>Bigoli al ragu di corte</b>	€ 11,00
<b>Cavatelli di casa cacio e pepe</b>	€ 11,00
<b>Gramigna con salsiccia mora di Romagna</b>	€ 12,00
<b>I nostri tortellini in brodo</b>	€ 16,00
<b>Le vere lasagne alla bolognese</b>	€ 16,00

<b>Parmigiana di melanzane</b>	€ 12,00
<b>Ravioli al taleggio e radicchio</b>	€ 16,00
<b>Risotto al baccalà - per due persone</b>	€ 38,00
<b>Spaghetti con cozze e pecorino</b> Per due persone	€ 13,00
<b>Spaghetti con puntarelle, alici del cantabrico e pan grattato</b>	€ 16,00
<b>Tortelli di baccalà su crema di fagioli e guanciaie croccante con anelli di cipolla fritti</b>	€ 18,00

## Secondi - carne

<b>Filetto di maiale su fonduta di cipolle di Tropea alla liquirizia e tortino di patate Anna</b>	€ 15,00
<b>Il nostro Hamburger con verdure ai ferri e patate fritte</b>	€ 15,00
<b>Involentino al radicchio tardivo di Treviso</b>	€ 20,00
<b>La vera costoletta di vitello alla milanese</b>	€ 25,00
<b>Nodino di vitello ai carciofi e profumo di timo</b>	€ 20,00
<b>Petto d'anatra al miele e peperoncino</b>	€ 20,00
<b>Piatto vegetariano del giorno</b>	€ 16,00
<b>Polpettine alla mediterranea con riso pilaf</b>	€ 15,00
<b>Salsiccia di mora di romagna con polenta</b>	€ 15,00
<b>Tagliata di sorana al pepe verde</b>	€ 20,00

## Secondi - pesce

<b>Baccalà al vapore su letto di patate bollite</b>	€ 20,00
<b>Baccalà alla vicentina con polenta</b>	€ 20,00

<b>Bianco di orata agli agrumi</b>	€ 20,00
<b>Branzino in crosta di sale - per due persone</b> 800-1000 gr - 30 minuti di preparazione	€ 54,00
<b>Mattonella di baccalà in crosta di pomodoro su purea di carciofi</b>	€ 26,00
<b>Mazzancolle al vapore con insalata di puntarelle</b>	€ 20,00
<b>Tagliata di branzino con carciofi e melograno</b>	€ 20,00

## Zuppe

<b>Pasta e fagioli alla veneta</b> Senza pasta per celiaci	€ 12,00
---	---------

## Insalatone

<b>Bufalina</b> Insalata verde, uovo sodo, pomodori, olive, patate lesse e mozzarella di bufala	€ 13,00
<b>Caprese</b> Mozzarella, pomodoro, basilico	€ 13,00
<b>Greca</b> Feta, pomodorini, peperoni , cetrioli , olive nere, cipolla, origano	€ 13,00
<b>Insalata brasiliana</b> Con avocado, palmito, mais	€ 13,00
<b>Insalatona nicoise</b> Insalata, tonno, cipolle, uovo sodo, pomodoro, patate bollite, acciughe	€ 13,00

## Dessert

<b>Crem caramel profumato al cardamomo</b>	€ 8,00
<b>Fagottino croccante di mele con salsa al Calvados</b>	€ 8,00
<b>Panna cotta al caramello</b>	€ 8,00

<b>Passata di castagne con la sua salsa</b>	€ 8,00
---	--------

<b>Salame al cioccolato con crema vaniglia</b>	€ 8,00
--	--------

<b>Tiramisù</b>	€ 8,00
-----------------	--------

<b>Zuppa Inglese</b>	€ 8,00
----------------------	--------

## Birre in bottiglia

<b>Birra Beck's</b>	€ 5,00
---------------------	--------

<b>Birra Ceres</b>	€ 5,00
--------------------	--------

<b>Birra Leffe Rossa</b>	€ 5,00
--------------------------	--------

<b>Birra Weizen</b>	€ 5,00
---------------------	--------

## Bibite

<b>Acqua</b> 0,5 l	€ 2,00
-----------------------	--------

<b>Aranciata San Pellegrino</b>	€ 3,00
---------------------------------	--------

<b>Coca Cola</b>	€ 3,00
------------------	--------

<b>Coca Cola Zero</b>	€ 3,00
-----------------------	--------

<b>Lemonsoda</b>	€ 3,00
------------------	--------

<b>Sprite</b>	€ 3,00
---------------	--------

## Bollicine

<b>Champagne Brut l'Assale</b> 0,375 l	€ 25,00
---	---------

<b>Ferrari Brut</b> 0,375 l	€ 22,00
--------------------------------	---------

**Franciacorta Brut Alma**

0,375 l

€ 22,00

## Vini bianchi

**Aulente Bianco S. Patignano**

0,375 l

€ 12,00

**Chardonnay Colterenzio**

0,375

€ 12,00

**Friulano Lis Neris 2017**

0,375 l

€ 12,00

**Gewurztraminer Colterenzio**

0,375

€ 12,00

**Lugana Ca' Dei Frati 2018**

0,375 l

€ 12,00

**Pinot Grigio Lis Neris**

0,376

€ 12,00

**Sauvignon Lis Neris 2017**

0,375 l

€ 12,00

**Soave Pieropan**

0,375 l

€ 12,00

## Vini rossi

**Amarone della Valpolicella Domini veneti 2015**

0,375 l

€ 28,00

**Aulente Rosso Sangiovese**

0,375 l

€ 13,00

**Brunello di Montalcino Poggio Salvi**

0,375 l

€ 28,00

**Cabernet Sauvignon Lis Neris**

0,375

€ 13,00

**Pinot Nero Colterenzio** € 13,00  
0,375

**Ronchedone Cà dei Frati** € 13,00  
0,375

**Rosso Riserva Vignalta** € 13,00  
0,375 l

**Valpolicella Classico Domini Veneti** € 13,00  
0,375 l

## Proposte vegetariane

**Insalata tiepida con bufalina** € 12,00

**magrello grigliato con verdure di stagione** € 10,00

**medaglione di seitan al pepe verde** € 12,00

**Parmigiana di melanzane** € 9,00

**Piatto vegetariano** € 12,00  
Verdure ai ferri con frittatina alle erbe di stagione

## Carpacci

**Arancio e Zenzero** € 13,00

**Classico** € 13,00  
Con salsa rosa

**Mais, ciliegino, palmito** € 13,00

**Maniscalco** € 13,00  
Rucola, grana, aceto balsamico

**Sedano e grana** € 13,00