

Le pietanze e prezzi indicati sono aggiornati al 12/08/2020, 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/antonio-ferrari-storie-di-cibo-e-di-vino>

## SPECIAL della settimana!!!

### Cicchetti

<b>Acciughe del Cantabrico sotto burro</b> lattina da 28gr	€ 12,50
<b>Acciughe del Cantabrico sotto burro</b> lattina da 60gr	€ 25,00
<b>Acciughe sott'olio</b> Porto Santo Spirito 55 gr	€ 20,00
<b>Acciughe sott'olio del Cantabrico</b> 62gr	€ 25,00
<b>Cicchetto di baccalà mantecato</b> Con polenta grigliata	€ 5,00
<b>Cicchetto di formaggi</b>	€ 5,00
<b>Cicchetto di gamberoni in saor</b>	€ 5,00
<b>Cicchetto di hummus di ceci</b>	€ 5,00
<b>Cicchetto di pollo fritto</b> 2 pz	€ 5,00
<b>Cicchetto di salumi</b>	€ 5,00
<b>Cicchetto di tartara di manzo</b>	€ 5,00
<b>Cicchetto di tartara di tonno</b>	€ 6,00
<b>Gamberi rossi di Mazara del Vallo crudi</b> 5 pezzi	€ 7,00
<b>Polpette croccanti</b> 3pz	€ 7,00

## Scampi crudi

8pz

€ 20,00

## Scampi crudi

2pz

€ 6,00

## Salumeria

### Il piatto dei formaggi e confetture

€ 10,00

### Il piatto misto di salumi e formaggi

€ 12,50

### Il tagliere degli affettati e giardiniera artigianale

€ 10,00

### Patanegra e "Pan Tomato"

Jamon iberico 100% Bellota servito con pane e trito di pomodori

€ 30,00

### Tartara di manzo affumicata

con senape BBQ al bourbon, bacoïn croccante

€ 22,00

### Tartara di manzo semplice

sale, pepe, olio evo, limone

€ 16,00

## Primi Piatti

### Busara di crostacei

Il pacchero di Benedetto Cavalieri con il sugo della tradizione

€ 16,00

### Parmigiana di melanzane

1 porzione

€ 10,00

### Spghettino freddo

Con pomodoro, burrata, capperi e origano di Pantelleria

€ 12,50

### Spghettino freddo al pesto di menta

burrata, zucchine al lime

€ 15,00

## Secondi Piatti

### Carpaccio di tonno alla nizzarda

uova di quaglia, chips di parmigiano, salsa "tzaziky", fagiolini

€ 26,00



# Antonio Ferrari - Storie Di Cibo E Di Vino

[padova.mymenu.it](http://padova.mymenu.it)

## Crudo di pesce

4 scampi, 8 gamberi rossi, 1 capasanta, tartara di tonno

€ 45,00

## Hummus di ceci

Con pomodorini, olive taggiasche e capperi di Pantelleria

€ 15,00

## Insalata di gallina padovana

con ananas al curry, carote, rapa rossa croccante, liquirizia

€ 22,00

## Pluma di patanegra

con patate

€ 28,00

## Polpo croccante

Su crema di piselli e verbena, albicocche piccanti

€ 26,00

## Scottona scozzese

Cipolla alla brace, senape, le verdure del nostro orto

€ 28,00

## Tartare di tonno

con olive taggiasche e pomodorini

€ 18,00

## Contorni

### Patate

€ 5,00

### Verdure grigliate

Melanzane e zucchine

€ 6,00

## Dolci

### Biscotti di Luca Vecchiato

selezione di biscotti e crema di mascarpone

€ 6,00

### Tiramisù con il gran savoiardo sardo

€ 6,00

## Bevande

### Aranciata

€ 3,00

### Coca Cola

€ 3,00



# Antonio Ferrari - Storie Di Cibo E Di Vino

[padova.mymenu.it](http://padova.mymenu.it)

<b>Cocktail Americano</b>	€ 5,00
<b>Crodino</b>	€ 3,00
<b>Gin tonic</b>	€ 7,00
<b>Gingerino</b>	€ 3,00
<b>Lemonsoda</b>	€ 3,00
<b>Negroni</b>	€ 7,00
<b>Sanbitter</b>	€ 3,00
<b>Spritz aperol</b>	€ 3,00
<b>Spritz campari</b>	€ 3,00
<b>Spritz misto</b>	€ 3,00

## Birre

<b>Birra Ambrata - La Cottina</b> 0.33	€ 5,00
<b>Birra Bianca - Otus</b> 0.33	€ 5,00
<b>Birra Bionda- La Cottina</b> 0.33	€ 5,00
<b>Birra salata - La Cottina</b> 0.33	€ 5,00

## Bollicine

<b>Bollinger Special Cuvée</b> Francia 0,75	€ 55,00
<b>Champagne Ayala Brut</b> Francia 0,75	€ 45,00

## Champagne Bruno Paillard “La Mezza”

Francia 0,375

€ 35,00

## Champagne Ruinart Brut

Francia 0,75

€ 55,00

## Dom Perignon 2008

Francia 0,75

€ 180,00

## Ferrari Perlé

Trentino Alto Adige 0,75

€ 35,00

## Fiori D'arancio Docg

Terre Gaie, Veneto 0,75

€ 15,00

## Franciacorta Chabocon

Monterossa, Lombardia 0,75

€ 60,00

## Franciacorta Dosaggio Zero/ Rosé Magnum

Villa Crespia, Lombardia 1,5L

€ 50,00

## Prosecco Doc

Terre Gaie, Veneto 0,75

€ 15,00

## Vini rossi

### Barbaresco

Gaja, Piemonte 0,75

€ 240,00

### Barolo

Renato Ratti, Piemonte 0,75

€ 50,00

### Bolgheri Superiore

Aldrovandi, Toscana 0,75

€ 50,00

### Corvina Riserva Vittorio

Terre Gaie, Veneto, 0,75

€ 35,00

### Merlot-Cabernet Riserva Euganei

Terre Gaie, Veneto, 0,75

€ 25,00

### Mille E Una Notte

Donnafugata, Sicilia 0,75

€ 65,00



# Antonio Ferrari - Storie Di Cibo E Di Vino

[padova.mymenu.it](http://padova.mymenu.it)

## **Nebbiolo Gattinara**

Travaglini, Piemonte 0,75

€ 30,00

## **Rosso Dei Colli Base Euganei**

Terre Gaie, Veneto 0,75

€ 20,00

## **Sassicaia 2016**

Tenuta San Guido, Toscana 0,75

€ 220,00

## Vini bianchi

### **Chardonnay**

Tomaresca, Puglia 0,75

€ 25,00

### **Chardonnay "La Fuga"**

Donnafugata, Sicilia 0,75

€ 25,00

### **Moscato Giallo Colli Euganei**

Terre Gaie, Veneto 0,75

€ 15,00

### **Ribolla Gialla**

Draga Friuli-Venezia Giulia 0,75

€ 25,00

### **Sauvigno Blanc**

Saint Clair, Nuova Zelanda 0,75

€ 35,00

### **Soave Classico Montecarbonare**

Suavia, Veneto 0,75

€ 25,00

### **Zibibbo "Lighea"**

Donnafugata, Sicilia 0,75

€ 30,00