

Informazioni ristorante

Orari apertura

Lunedì-Giovedì	12:00 - 14:45 e 19:00 - 22:15	12:00	12:00
		-	-
Venerdì-Sabato	14:45 e 19:00	14:45	14:45
		19:00	19:00
		-	-
		23:00	22:30

Informazioni menù

Le pietanze e prezzi indicati sono aggiornati al 29/01/2023, 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/gourmetteria>

Bellini

Prosecco di Valdobbiadene Sup. Brut "BRT", Duca di Dolle € 14,00

Pesca "Bellini" € 8,00
 Succo Ca' de la Pasina per la preparazione dell'originale Cocktail Bellini. Versando questo vasetto da 33cl in una caraffa e aggiungendo una bottiglia di Prosecco si ottengono 10 flutes.

Vermentino Giancu 2016 Tanca Gioia Carloforte - UTabarka € 18,00
 Vino fruttato arricchito da sfumature minerali e leggermente vegetali il sorso è fresco e con una nota piacevolmente sapida finale

Top 10

Hamburger padovano € 14,50
 200gr manzo biologico, prosciutto crudo Veneto Berico-Euganeo Dop di Montagnana 18 mesi, uovo all'occhio di bue, cipolla caramellata, lattuga, senape e ketchup

Hamburger classico "Km0" € 10,00
 200gr manzo biologico, lattuga, pomodoro, formaggio asiago crosta nera e ketchup

Arancino veneto "risi e bisi" € 10,00
 Con riso di Grumolo delle Abbadesse e salsa al pomodoro

Baccalà mantecato alla veneziana €
Su polenta croccante di mais Maranello 12,50

Tartare di manzo biologico "Gourmetteria" €
Dal gusto più deciso, con capperi, cipolla fresca, olive, senape antica in grani, non viene utilizzato l'uovo, a richiesta anche 19,00
gluten free

Gallina padovana €
Nel suo nido croccante, valeriana, spuma al caprino, pomodorini confit, pinoli e uvetta 12,50

Tagliatelle al ragù di cinghiale €
Polvere di bacche di ginepro, ristretto di vino Raboso e ricotta affumicata 12,50

Special

"Veneziano SPECIAL" €
Panino con polpo scottato, stracciatella, insalata, pomodoro e pesto con basilico 16,00

Hamburger veneti

Hamburger bellunese €
200gr manzo biologico, speck del Cadore, cipolla caramellata, funghi, senape e salsa bbq 14,50

Hamburger classico "Km0" €
200gr manzo biologico, lattuga, pomodoro, formaggio asiago crosta nera e ketchup 10,00

Hamburger veronese €
200gr manzo biologico, Monte Veronese di malga, crema di zucca, mela, lattuga, maionese e senape 13,50

Hamburger trevigiano €
200gr manzo biologico, radicchio rosso, porchetta trevigiana, Casatella Trevigiana dop e salsa bbq 14,50

Hamburger padovano €
200gr manzo biologico, prosciutto crudo Veneto Berico-Euganeo Dop di Montagnana 18 mesi, uovo all'occhio di bue, 14,50
cipolla caramellata, lattuga, senape e ketchup

Hamburger vicentino €
200gr manzo biologico, asiago dop, sopressa scottata, funghi, senape e salsa bbq 13,50

Hamburger rodigino special €
Pulled Pork, Rosti di Patate, Provolone Valpadano dop, Cavolo rosso marinato e bbq 14,50

Tartare di carne

Tartare di manzo biologico "classica"	€
Per esaltare il sapore della carne non viene utilizzato l'uovo	18,00
Tartare di manzo biologico "Gourmetteria"	€
Dal gusto più deciso, con capperi, cipolla fresca, olive, senape antica in grani, non viene utilizzato l'uovo, a richiesta anche gluten free	19,00

Le degustazioni

Degustazione di prosciutto veneto Berico-Euganeo DOP	€
Stagionatura 24 mesi	13,00
Sapori veneti DOP	€
Sopressa Vicentina dop, prosciutto Veneto dop, asiago di malga dop, monte veronese dop, casatella trevigiana dop	17,00
Gli affettati veneti	€
Porchetta trevigiana, sopressa vicentina e speck del Cadore	15,50
I formaggi dei presidi slow food veneti	€
Asiago Stravecchio, Monte veronese di malga, Morlacco del Grappa di malga, confettura e miele	15,00
Porchetta trevigiana	€
Con crostini	11,50
Selezione di formaggi veneti	€
Con miele e confettura bio	16,00

Antipasti

Gallina padovana	€
Nel suo nido croccante, valeriana, spuma al caprino, pomodorini confit, pinoli e uvetta	12,50
Sarde in saor	€
Della tradizione veneziana	11,00
Code di gamberoni in saor	€
Con uvetta e pinoli	13,00
Bis di baccalà	€
Alla vicentina e mantecato guarnito con cipolla caramellata	15,00

Primi

Bigoli in salsa classici	€
Pasta fresca della tradizione veneta con acciughe e cipolle	12,50
Gnocchi di patate al ragù di una volta	€
	11,00
Bigoli al sugo d'oca	€
Con pinoli, uvetta, rosmarino e salvia (piatto tipico della comunità ebraica veneziana sin dal XVII sec.)	13,50
Cappellacci branzino	€
Ripieni di branzino e patate con stracciatella, basilico e pomodorini passiti	13,50
Tagliatelle al ragù di cinghiale	€
Polvere di bacche di ginepro, ristretto di vino Raboso e ricotta affumicata	12,00
Gnocchi di patate al pomodoro dello chef e basilico	€ 9,50
Gnocchi di patate al burro di malga e salvia	€ 9,50
Bigoli in salsa "Gourmetteria"	€
Bigoli in sala "Gourmetteria" con l'aggiunta di stracciatella e briciole di pane ai profumi	13,50

Secondi

Oca in onto	€
Coscia d'oca cotta a bassa temperatura su crema di patate	19,50
Fegato alla veneziana	€
Con polenta croccante di mais Marano	15,00

Contorni

Verdure grigliate	€ 5,50
Insalata mista	€ 5,00
Patate fritte	€ 4,50
Gran piatto di verdure alla griglia	€ 7,50

Gran piatto di insalata mista dell'orto € 7,00

Patate al forno € 5,50

Dessert

Bussolotto € 6,00
Fugassa veneta con crema vaniglia, panna fresca, gocce di cioccolato e amaretti

Cheesecake ai frutti di bosco € 6,00
Con robiola fresca e crumble alle mandorle

Panna cotta gourmetteria € 6,00
Panna cotta al cioccolato con mousse al caramello salato e pera al vino

"NIO" Cocktails

Whisky Sour € 6,30
Bulleit Bourbon - acido citrico bio - zucchero liquido toshi

Negroni € 6,30
Gin Tanqueray - Cocchi Storico Vermouth Di Torino - Campari - Angostura Bitter Aromatico

Milano Torino € 6,30
Cochi Storico Vermouth di Torino - Campari - Angostura Bitter aromatico

DAIQUIRI € 6,30
RUM BIANCO PAMPERO - ACIDO CITRICO BIO - ZUCCHERO LIQUIDO TOSCHI

Old Fashioned € 6,30
Bulleit Bourbon - zucchero liquido toshi - angostura bitter aromarica - angostura orange bitter

Vodka Sour € 6,30
Vodka Keter One - acido citrico bio - zucchero liquido toshi

Cosmopolitan € 6,30
Vodka Keter One - Cointreau - sciroppo ai mirtilli toshi - acido citrico bio

GIN SOUR € 6,30
TANQUERAY GIN - ACIDO CITRICO BIO - ZUCCHERO LIQUIDO TOSCHI

Garden of Russia € 6,30
Vodka Ketel One - liquore ai fiori di sambuco Bols - acido citrico bio - zucchero liquido toshi

Golden Brown € 6,30

Bourbon Bulleit - liquore alla vaniglia Moni - liquore al caffè' Mon - acido citrico bio - zucchero liquido - acqua

BOX "postcards from Japan" 4 cocktails €

1 Hokkaido Pleasure - 1 Kurayoshi Heritage - 1 Okinawa Pure Beauty - 1 Hokkaido Glory € 26,00

Box assortito 10 cocktails €

1 Negroni - 1 MilanoTorino - 1 Daiquiri - 1 Boulevardier - 1 Manhattan - 1 Tommy's Margarita - 1 Whiskey Sour - 1 Gimlet - € 59,00

1 Cosmopolitan - 1 Garden of Russia

Bibite

Galvanina bio gassosa 35,5cl € 3,50

Galvanina bio tonica 35,5cl € 3,50

bevanda analcolica frizzante

Galvanina bio ginger 35,5cl € 3,50

Bevanda analcolica gassata

Coca Cola 33cl € 2,50

Bottiglia di vetro

Galvanina bio ginger beer 35,5cl € 3,50

Bevanda analcolica gassosa

Coca Cola zero 33cl € 2,50

Bottiglia di vetro

Birre Venete

Birra rossa al radicchio Ghetto Veneziano 50cl € 6,50

Delicati sentori caramellati e vegetali, rosso ambrato con schiuma persistente, corpo rotondo e maltato. Lievemente frizzante, retrogusto erbaceo e morbido

Birra Hefe Weizen Ghetto Veneziano 50cl € 6,50

Fragrante aroma di lieviti freschi e frutta. Corpo strutturato con gusto di banana e mela matura, delicatamente speziato. Vivacemente frizzante, retrogusto fruttato e dissetante

Birra bionda Ghetto Veneziano 50cl € 6,50

Fresco profumo di cereale e fieno, corpo maltato in armonia con l'amaro di pregiati luppoli. Moderatamente frizzante, retrogusto equilibrato e rotondo

Birra Maranella Il Birrone 50cl € 6,50

Birra SS46 Il Birrone 50cl	€ 6,50
Classica Hell in stile bavarese. Il gusto pieno del malto e la bassa luppolatura ne fanno una birra adatta a tutti e a tutte le occasioni	
Birra Brusca Il Birrone 50cl	€ 6,50
Decisamente amara ma bilanciata da un malto morbido che ne smussa gli spigoli. L'aroma erbaceo invade velocemente il palato per lasciare gradualmente il posto a un fine, deciso e persistente amaro	
Birra Heaven Il Birrone 50cl	€ 6,50
È una blanche in stile belga speziata con coriandolo e buccia d'arancia amara. Il frumento, presente per il 30%, la rende una birra fresca e dissetante	
Birra Punto G Il Birrone 50cl	€ 6,50
Il malto dolce e il retrogusto di luppolo ne fanno una birra particolarmente beverina, morbida al palato e poco gassata	
Birra Giana Birrificio Follina 33cl	€ 6,00
Birra speciale artigianale di doppio malto, d'ispirazione Belga, di puro malto ottenuta con la rifermentazione in bottiglia e per questo non filtrata e non pastorizzata	
Birra Follinetta Birrificio Follina 33cl	€ 6,00
Stile Belgian Pale Ale Predominante ma marginale aroma di malto. Colore da dorato a ramato. Sapore fruttato e speziato, con un delicato carattere di malto. L'amaro da luppolo è moderato	
Birra Ale "Nevermild" Ofelia 33cl	€ 5,50
Mild Ale dal color tonaca di frate, con le piacevolissime note di tofee, frutta secca e caramello. Il nirvana del malto	
Birra Dubbel "Signorina Silvani" Ofelia 33cl	€ 5,50
Dal colore bruno, è morbida, dolce e richiama le birre di abbazia belghe. La complessità dei malti conferisce note di caramello, uvetta, susine, datteri, frutta a polpa bianca e frutta secca	
Birra Saison "Piazza delle Erbe" Ofelia 33cl	€ 5,50
Birra profumata e fresca, con malto d'orzo e di frumento. È realizzata con alcune spezie ed erbe in infusione, fra cui spiccano: buccia di arancia, cardamomo, anice stellato, coriandolo e menta	

Bollicine

Castello Bonomi, Franciacorta CruPerdu Millesimato Brut, 2009 75,5cl	€ 53,00
Grande annata e millesimo, spumante dosaggio brut, ricco intenso, maturato sui lieviti in bottiglia per più di 70 mesi, sorso sapido e teso ricco sapido e minerale	
Monte Rossa, Franciacorta Sansevé Satèn Brut 75cl	€ 44,00
La Boscaiola Vigneti Cenci, Franciacorta La Capinera Brut 75cl	€ 38,00

Monte Rossa, Franciacorta P.R. Blanc de Blancs Brut 75cl	€ 42,00
---	------------

La Boscaiola Vigneti Cenci, Franciacorta La Via della Seta Cuvée Satèn Brut 75cl	€ 43,00
---	------------

La Boscaiola Vigneti Cenci, Franciacorta Zero Cuvée pas dosè Brut 75cl	€ 44,00
Un pas dosè dal carattere varietale bianco, fresco, agrumato, pompelmo cedro, note citrine accattivanti da accompagnare sicuramente con piatti a base di pesce ottimo se crudo	

Duca di Dolle, Prosecco di Valdobbiadene Superiore Brt Brut 75cl	€ 14,00
---	------------

Duca di Dolle, Prosecco di Valdobbiadene Superiore Exd Extra dry 75cl	€ 14,00
--	------------

Mion, Riferimento in bottiglia Glera 75cl	€ 15,00
--	------------

Duca di Dolle, Rosé 75cl	€ 17,00
Pinot Nero - Metodo Charmat	

Vini bianchi

Garganega Monte Camon Virgilio Vignato, 2020 75cl	€ 14,00
Vino secco ,caldo equilibrato dai sentori minerali, fruttato e floreale, abbinato a piatti a base di verdure , carni bianche e piatti a base di pesce	

Soave Classico "Il Bianco" 2017, Selezione Gourmetteria 75cl	€ 17,00
---	------------

Rore, Vernaza Zinesa, 2016 75cl	€ 14,00
--	------------

Criserà, Duale Bianco, 2017 75cl	€ 14,00
---	------------

Nosiola 2019 Battistotti	€ 16,00
Vino fruttato con sentori di frutta secca e nocciola. Al palato risulta secco, piacevolmente fresco con tendenza aromatica	

Lugana il Gruccione 2020 Ghiraldi 75cl	€ 15,00
Vino ,fresco, minerale, sapido si accompagna bene con piatti a base di pesce bianco, risotti a base vegetale, carni bianche	

Sicilia Grillo Flaneur 2018 Pianogrillo €
Vino minerale, aromatico, fresco e dalla piacevole persistenza, ottimo in abbinamento con piatti vegetariani e a base di pesce di mare 19,00

Vermentino Giancu 2016 Tanca Gioia Carloforte -UTabarka €
Vino con note fruttate arricchito da sfumature minerali e leggermente vegetali fresco di buona persistenza con piacevole nota sapida finale 18,00

Vini rossi

Altare Nicholas, Dogliani, 2017 75cl €
24,00

Cascina Garitina, Nizza 900 Margherita, 2015 750cl €
36,00

Monterosso, Gropello 75cl €
27,00

Petrelli, Tre Archi, Negroamaro 2019 75cl €
Vino strutturato con note di frutti rossi, prugne, ciliegie, con un tannino ben integrato, ottimo da servire con antipasti a base di salumi e formaggi stagionati, carni rosse, hamburger 18,00

Castello di Solicchiata, Boschetto Rosso, 2014 75cl €
Pinot Nero dell'Etna 25,00

Feudi Salentini, Primitivo del Salento 125 Uno-Due-Cinque, 2016 75cl €
18,00

Ciacci Piccolomini d'Aragona, Rosso di Montalcino Rossofonte 2018 75cl €
30,00

Le Vigne di San Pietro, Come un Pino Nero, 2016 75cl €
Uve Corvina 35,00

Pelz, Schiava, 2018 75cl €
16,00

Vini da dessert

Moscato Fior D'Arancio 2019 Spumante docg Quota 101 €
18,00

Mongioia, Moscata, Moscato d'Asti docg, 2019

Premiato come uno dei migliori vini italiani

€
33,00**Cascina Bariséi, Moscato d'Asti Canelli, 2019 75cl**€
18,00**Manara, Recioto della Valpolicella Classico Moronalto, 2015 75cl**€
46,00**Zeni, Moscato rosa, 2014 37,5cl**€
33,00