

Le pietanze e prezzi indicati sono aggiornati al 17/01/2019, 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>

Hamburger veneti

Bellunese	€ 13,50
200gr manzo biologico, speck del Cadore, verze stufate con cipolla, crema di porcini, senape e salsa bbq	
Classico "Km0"	€ 9,00
200gr manzo biologico, lattuga, pomodoro e ketchup	
Padovano	€ 13,50
200gr manzo biologico, prosciutto crudo Veneto Berico-Euganeo dop di Montagnana, uovo all'occhio di bue, cipolla caramellata, lattuga, senape e ketchup	
Rodigino	€ 13,00
200gr manzo biologico, Provolone Valpadano dop, frittatina, guanciale croccante, insalata di Lusia Igp e ketchup	
Trevigiano	€ 13,00
200gr manzo biologico, radicchio rosso, porchetta Trevigiana, Casatella Trevigiana dop e salsa bbq	
Veneziano	€ 12,50
200gr manzo biologico, cipolla in saor, caviale di melanzana, pomodoro e salsa tartara	
Veronese	€ 13,00
200gr manzo biologico, Monte Veronese di malga , zucca, mela, lattuga, cren, maionese e senape	
Vicentino	€ 12,50
200gr manzo biologico, Asiago dop, sopressa scottata, funghi, senape e salsa bbq	

Tartare di carne

Tartare di manzo biologico "classica"	€ 16,50
*Non viene utilizzato l'uovo	
Tartare di manzo biologico "Gourmetteria"	€ 16,50
Dal gusto più deciso - *Non viene utilizzato l'uovo	
Tartare di selvaggina	€ 18,50

Tartare di pesce

Tartare di baccalà € 17,00
Con olive, capperi, pomodorini, aneto ed essenza naturale di limone

Tartare di gamberi € 19,00
con sale, olio EVO, pepe e limone servita con mela e purea di lamponi

Tartare di tonno € 18,50
con salsa di soia, oli essenziali di limone e arancia

Le degustazioni

Degustazione di prosciutto veneto Berico - Euganeo DOP € 11,50
18 mesi

Gli affettati veneti € 11,50
porchetta trevigiana, sopressa e speck del Cadore

I formaggi dei presidi slow food veneti € 13,50
Asiago Stravecchio, Monte Veronese di malga, Morlacco del Grappa di malga, confettura e miele

Porchetta trevigiana € 9,50
Con crostini

Sapori veneti DOP € 14,50
Sopressa Vicentina dop, Prosciutto Veneto dop, Asiago di malga dop, Monte Veronese dop, Casatella Trevigiana dop

Selezione di formaggi veneti € 14,50
con miele e confettura bio

Antipasti

Arancini veneti € 8,50
"Risi e bisi" con riso di Grumolo delle Abbadesse e salsa al pomodoro

Baccalà mantecato alla veneziana € 9,50
su polenta croccante di mais Maranello

Code di gamberoni in saor € 11,00
Con uvetta e pinoli

Flan di zucca € 11,00
con crema al Marlacco del Grappa, ristretto di Raboso Riserva e semi di zucca tostati

Gallina padovana € 11,50
con pinoli, uvetta e crema leggera di ceci e spuma di valeriana

Sarde in saor € 11,50

Sformato di Piave Vecchio € 11,50
con cuore di mascarpone, porcini, speck del cadore e coulis di melograno

Tartare vegetariana € 9,50
con verdure di stagione

Primi

Caserecci di mais Maranello € 9,50
con verdure di stagione, spuma di valeriana, crema e semi di zucca

Bigoli al sugo d'oca € 10,50
pinoli, uvetta, rosmarino e salvia (piatto tipico della Comunità Ebraica Veneziana sin dal XVII sec.)

Bigoli in salsa € 9,50
Pasta fresca della tradizione veneta con acciughe

Cappellacci € 12,00
ripieni di Asiago e porcini con chiodini al vino rosso dei Colli Euganei

Gnocchi di patate € 8,00
al burro di malga e salvia

Gnocchi di patate € 9,00
con ragù di pesce

Gnocchi di patate € 8,00
pomodoro dello chef e basilico

Gnocchi di zucca € 10,00
con porcini e Monte Veronese di malga stagionatura 30 mesi

Pasta e fasioi € 9,50
ricetta della nonna

Tagliatelle al ragù di selvaggina € 11,50
Pasta fresca all'uovo

Tagliolini con baccalà € 11,50
pomodorini confit, briciole di polenta e profumo di agrumi

Secondi

Baccalà in umido con polenta di mais Maranello	€ 16,50
Barchetta di melanzana con ragù vegetale	€ 12,50
Burger Vegano alla zucca con crema di porcini e radicchio precoce croccante	€ 11,50
Fegato biologico alla veneziana Con polenta croccante di mais Maranello	€ 14,00
Filetto di storione con patata viola, gocce di barbabietola e maggiorana fresca	€ 18,00
Guancetta di vitellone in agrodolce al rosmarino con polentina morbida di mais Maranello	€ 18,00
Maialino da latte su crema di patate e spuma al cren	€ 15,50
Moscardini alla busara	€ 16,50
Oca in onto coscia d'oca cotta a bassa temperatura su crema di patate	€ 17,00
Spezzatino di cinghiale al profumo di ginepro con polenta morbida di mais Maranello	€ 17,00
Tentacoli di polpo con patate, pomata di pomodoro e olive	€ 16,50

Contorni

Gran piatto di verdura e insalata mista dell'orto	€ 6,50
Gran piatto di verdure alla griglia	€ 8,50
Insalata mista	€ 4,50
Patate fritte	€ 3,50

Patate rustiche speziate € 4,00

Radicchio di treviso marinato € 5,50

Radicchio rosso al forno € 5,00

Verdure grigliate € 4,50

Dessert

Bussolotto fugassa veneta € 6,00

fugassa veneta con crema vaniglia, panna fresca, gocce di cioccolato e amaretti

Crema "BLU 61" € 6,00

Formaggio erborinato a pasta morbida affinato in Vino Raboso Passito Veneto IGT e mirtilli rossi, semifreddo di ciliegie e amarene, terra al cacao, pere sciropate e noci caramellate

Il mascaffè "Gourmetteria" € 6,00

La rivisitazione del tiramisù in coppetta

Tiramisù "sbagliato" con crema al Vov € 6,00

Tortino di zucca € 6,00

con crema di latte di soia e pistacchi

Zaeti e biscotteria secca della tradizione veneta € 6,00

Birre

Birra al radicchio € 6,50

Delicati sentori caramellati e vegetali, rosso ambrato con schiuma persistente, corpo rotondo e maltato. Lievemente frizzante, retrogusto erbaceo e morbido - 0,5 l

Birra Biancoperla Ivan Borsato 375 ml € 6,50

Birra chiara ispirata stile Farm. Le note del mais si percepiscono chiaramente al naso, grazie al lievito molto neutro. In bocca risulta fresca e secca, la nota di cereale lascia spazio a un lievissimo amaro vegetale. La sua insolita secchezza, unita al g

Birra bionda € 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 Brusca Il Birrone 500ml € 6,50

Birra decisamente amara ma bilanciata da un malto morbido che ne smussa leggermente gli spigoli. L'aroma erbaceo invade velocemente il palato per lasciare gradualmente il posto a un fine, deciso e persistente amaro.

Birra Calibro-5 Ivan Borsato 375ml € 6,50

Birra chiara, fatta con malto biondo italiano. Profumi di fieno, leggermente erbacea. In bocca malto, mandorla e miele. Poco amara, moderato grado alcolico.

Birra Dazio Ivan Borsato 375ml € 6,50

American Pale Ale, ambrata, luppolata, abbastanza amara. Profumi inconfondibili dei luppoli di Cascade e Amarillo, poi frutta gialla matura, miele e cuoio, liquirizia. Persistente in bocca.

Birra Follinetta Birrificio Follina 330 ml € 6,00

Stile Belgian Pale Ale Predominante ma delicatamente marginale aroma di malto. Colore variabile da dorato a ramato Sapore fruttato e speziato, con un leggero e delicato carattere di malto. L'amaro da luppolo è moderato. Corpo da leggero a medio

Birra Formenton Ivan Borsato 375 ml € 6,50

Birra di Grano, aromatizzata con buccia d'arancia e coriandolo. Profumi freschi ma pastosi, piena al palato, sensazione agrumata, frutta fresca esotica, poco alcolica, dissetante.

Birra Giana Birrificio Follina 330ml € 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 Heaven Il Birrone 500ml € 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 hefe weizen 500ml Ghetto Veneziano € 6,50

Fragrante aroma di lieviti freschi e frutta. Corpo strutturato con gusto di banana e mela matura, delicatamente speziato. Vivacamente frizzante, retrogusto fruttato e dissetante - 0,5 l

Birra Itala Pilsen 330ml € 4,50

Birra Maranella Il Birrone 500ml € 6,50

Birra Punto G Il Birrone 500ml € 6,50

Il malto dolce e il retrogusto di luppolo ne fanno una birra particolarmente beverina, morbida al palato e poco gassata.

Birra Sanavalle Birrificio Follina 330ml € 6,00

Speciale bionda d'abbazia, d'ispirazione belga. Stile bionda d'abbazia di puro malto ottenuta con la rifermentazione in bottiglia e per questo non filtrata e non pastorizzata.

Birra SìSiLì Ivan Borsato 375ml € 6,50

Birra chiara, piacevole al palato, con delicati sentori di luppoli e d'orzo. Il malto è fatto con orzo di origine biologica.

Birra Special Ivan Borsato 375ml € 6,50

Birra chiara in stile Belga che si ispira alle birre di Abbazia. Profumi speziati, aromi intensi. Sentore di frutta esotica matura, pepe e chiodi di garofano. Piena al palato. Moderato l'amaro.

Birra SS46 Il Birrone 500 ml € 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.

Bibite

Coca Cola € 3,50

0,35 l

Coca Cola zero € 3,50

0,35 l

Vini da dessert e amari

Fior D'Arancio Spumante Docg € 19,00

Recioto della Valpolicella 2014 Moronalto 750 ml € 25,50

Bollicine

Franciacorta Grande Annata Brut 2009 (Castello Bonomi-BS) € 49,00

Haderburg Brut € 32,00

Prosecco di Valdobbiadene Sup. Brut "BRT"(Duca di Dolle- TV) € 20,00

Spumante Saca Bianchetta Trevigiana Extra Dry (De Bacco- TV) € 19,50

Vini rossi

Amarone della Valpolicella € 63,00

Massimago 2011

Montepulciano Senzaniente € 19,00

Marina Palusci

Raboso del Piave "Indigeno" 2007	€ 36,00
---	---------

Rosso di Valtellina 2016	€ 24,00
---------------------------------	---------

Tai "Rosso Calbin" 2016	€ 20,00
--------------------------------	---------

Valpolicella Ripasso	€ 22,00
-----------------------------	---------

Vini bianchi

"Occhio al bianco" 2016 Garganega e Tai Bianco	€ 20,00
---	---------

" Kheter" Prosecco Tranquillo	€ 19,00
--------------------------------------	---------

Lugana "Il Gruccione" 2016	€ 18,00
-----------------------------------	---------

Soave Classico, garganega in purezza "Il Bianco"	€ 18,00
---	---------

La pizza veneta
