

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/pazzi-della-scena>

Antipasti

Autunno	€ 11,00
Zucca alla vaniglia, funghi, crema di mandorle e arachidi, sfoglia di riso	
Battuta di manzo	€ 10,00
Battuta di manzo, salsa al curry (e pane croccante)	
Burrata, capocollo e pane di di Laterza	€ 8,00
Capocollo di Parma DOP, burrata Pugliese DOP, origano siciliano e pane di Laterza	
Sarde in saor	€ 8,00
Sarde fritte, spuma di cipolla, pinoli, uvetta	

Antipasti - solo cena

Crudi e formaggi	€ 27,00
Capasanta, ostrica, branzino, cernia, scampi, gamberi rossi	
Focaccia alla griglia	€ 16,00
Focaccia grigliata, foie gras..	
Polpo croccante	€ 14,00
Polpo, fagioli, lime e Marsala	
Tartare di Max	€ 17,00
Tartare, olio al fumo, origano	

Primi piatti - solo cena

Bigoli ai crostacei	€ 18,00
Bigoli mori, gamberoni, astice Carpaccio, colatura di alici, zabaione, elicriso	
Gnocchi della romea	€ 15,00
Gnocchetti ripieni, zucca alla vaniglia, porcini, barbabietola, anice	
Risotto ai funghi	€ 15,00
Risotto alla milanese	€ 15,00

Tortelloni in brodo

Tortellini in triplo brodo

€ 13,00

Primi Piatti

Bucatini cacio e pepe e liquirizia

Pasta di gargano Setaro, cacio, pepe e liquirizia

€ 9,00

Gnocchi fatti in casa al ragù

€ 8,00

Insalata di riso

Riso venere integrale, caponatina di verdure primaverili cotte e crude, salsa tartara e sfoglia di riso

€ 9,00

Maccheroni all'amatriciana

€ 8,00

Risotto ai funghi (x2)

€ 15,00

Risotto al tartufo d'Alba +4€/g (x2)

€ 8,00

Risotto alla milanese (x2)

€ 15,00

Sapore d'autunno

Riso selvatico canadese, ricotta di mandorla, ortaggi cotti e crudi

€ 12,00

Secondi piatti - solo cena

Anguilla

Anguilla grill, alghe, sommaco, mango e avocado

€ 27,00

Fritto di corte del Mare Adriatico

Pesce, carne, verdure e limone

€ 22,00

Super bollito

Agnello, costine, guancia, cotechino, coda, bagnetto verde e mostarda veneta

€ 19,00

Wagyu

Wagyu, cioccolato, caffè, patate

€ 29,00

Secondi Piatti

Branzino di Orbetello € 12,00

Branzino di Orbetello al carbone, erbe autunnali e purè di fagioli

Chicken burger € 12,00

Sovracoscia speziata e frita, cappuccio bianco, bufala pugliese DOP, guryere, guanciale, prosciutto crudo 24 mesi, salsa rosa e patate doppia cottura

Filetto € 19,00

Filetto grill, verdure grill, aioli e basilico

Pollo (latte e miele) alla griglia € 11,00

Pollo latte e miele alla curcuma e parmigiano di montagna DOP e patate

Insalate

Caesar Salad € 7,00

Insalata gentile BIO, salsa aioli, pollo, parmigiano di montagna DOP 40 mesi

Nizzarda € 9,00

Pomodoro, peperoni, cipollato, tonno BlueFin scottato, acciughe del cantabrico, olive taggiasche, uova sode

Menù del Giorno (ordinabile solo a pranzo)

Primo, contorno, acqua 50 cl € 12,00

Per conoscere le proposte del giorno consulta le nostre pagine Facebook e Instagram. Valido dal lunedì al venerdì.

Primo, secondo, contorno, acqua 50 cl € 13,00

Per conoscere le proposte del giorno consulta le nostre pagine Facebook e Instagram. Valido dal lunedì al venerdì.

Secondo, contorno, acqua 50 cl € 11,00

Per conoscere le proposte del giorno consulta le nostre pagine Facebook e Instagram. Valido dal lunedì al venerdì.

Birre

Birra artigianale Crak Guerrilla € 6,00

33 cl 5,8°

Birra artigianale Crak Mundaka € 6,00

33 cl 4,8°

Birra Jever Pilsener € 3,50
33 cl 4,9°

Birra Schweiger Export Helles € 4,50
50 cl 5,1

Bibite

Acqua San Benedetto frizzante € 1,00
50cl

Acqua San Benedetto naturale € 1,00
50cl

Coca Cola € 3,00

Galvanina € 4,50

Succo Kohl € 4,00

Bollicine

Franciacorta "Miolo – Villa Crespia" brut DOCG € 35,00
12,5°

Metodo Classico "Tasca D'Almerita" brut DOC € 57,00
12,0°

OltrePò Pavese Giorgi "Cruasè Rosè" brut DOCG € 40,00
12,5°

Prosecco "Adami – dei Casel" extra dry DOCG € 23,00
11°

Trento Doc "Revi" dosaggio zero € 47,00
12,5°

Vini Bianchi

Gewurztraminer "K. Martini & Sohn" DOC € 30,00
13,5°

Lugana “Villabella” DOC 12,5°	€ 23,00
Malvasia “Vosca” DOC 14,5°	€ 30,00
Ribolla Gialla “Zof” DOC 12,5°	€ 23,00
Riesling “Poderi Colla” DOC 12,0°	€ 30,00
Sauvignon Isonzo “Vosca” 14,5°	€ 30,00
Traminer Sicilia “Fina Kikè” IGP 13,0°	€ 20,00

Vini Rossi

Barabàn “Eolia” DOC 12,5°	€ 17,00
Cannonau “I Fiori” DOC 13,5°	€ 26,00
Lambrusco “Battagliola Grasperossa” dosage 15 DOC 12,0°	€ 23,00
Nebbiolo D’Alba “Poderi Colla” DOC 13,5°	€ 35,00
Rosso Conero “Moroder” DOC 13,5°	€ 20,00
Valpolicella “Villabella” DOC 14°	€ 23,00

Dessert

Creme brulèe	€ 6,00
Torta del giorno, gelato al cioccolato	€ 5,00

Dessert - solo cena

Crepe Crepe, banana, gelato alla vaniglia	€ 9,00
Eton Mess Eton Mess versione autunno	€ 9,00
Fiesta mandorle Snack anni 90, pomodoro, mandorle, gelato al cioccolato	€ 9,00
Tiramisù pazzi della scena Rivisitazione del dessert trevigiano	€ 9,00
