

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

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

## Antipasti - solo cena

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

## Primi piatti - solo cena

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

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

## Vini Rossi

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

## Dessert

<b>Creme brulèe</b>	€ 6,00
<b>Torta del giorno, gelato al cioccolato</b>	€ 5,00

## Dessert - solo cena

---

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

---