

Informazioni ristorante

Orari apertura

Lunedì chiuso

Martedì-
Domenica
12:00 -
14:00 e
19:00 -
22:00

Informazioni menù

Le pietanze e prezzi indicati sono aggiornati al 04/12/2022, 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/the-squid>

Antipasti

Code di Mazzancolle

€ 10,00

Code di mazzancolle croccanti servite con polenta e patate fritte steakhouse

Patate Fritte

€ 5,00

Patate fritte con salsa The Squid

Tris di Tartarine

€ 13,50

90g di tartare tra salmone, tonno e pesce spada, servite con salse di accompagnamento e crostini artigianali

Olive all'Ascolana

€ 7,00

Olive all'ascolana accompagnate da polenta croccante

Polpettine di Pesce

€ 6,00

Polpettine di salmone artigianali fatte in casa servite con cubetti di polenta croccante

Primi di pesce

Bigoli al Torchio "In Salsa"

€ 14,00

Bigoli di pasta fresca all'uovo al torchio in salsa di sarde nostrane, acciughe, arancia e menta

Posate

€ 0,30

Secondi di pesce

Salmone al Forno

€ 17,00

170g di salmone norvegese cotto al forno, servito con senape al miele, insalatina rustica, filangè di finocchio, ciliegino confit e patate fritte steakhouse

Trilogia

€ 17,00

Tris di piovra, seppia e mazzancolle al vapore, servite con misticanza, pomodorini ciliegini, filangè di finocchio, julienne di carote, patata rossa bollita e ripassata in forno con crostini.

Calamaro alla Piastra

€ 18,00

200g di calamaro scottato in piastra servito con melanzana arrostita, insalatina mista rustica, dadolata di pomodoro e crostini di pane artigianale

Tagliata di Tonno

€ 18,00

170g di tagliata di tonno rosso guarnita con sesamo bianco e nero. Contorno di peperoni e zucchine grigliate, melanzane arrostite, su letto di misticanza. Accompagnata da crostini di pane artigianale.

Tagliata di Pesce Spada

€ 19,00

170g di pesce spada cotto alla griglia, servito con pomodori cotti al forno, melanzane arrostite e stracciatella pugliese.

Cruditè

Tartare di Salmone

€ 18,00

150gr di salmone norvegese, zeste di agrumi e sesamo nero servito con senape al miele e crostini di pane artigianale

Tartare di Tonno

€ 18,00

150 gr. di tonno del Mediterraneo, mela verde, sesamo, salse di accompagnamento e crostini di pane artigianale

Fritti di Pesce

Gran Fritto Misto di Pesce

€ 18,00

Gran fritto misto tra calamari, alici, gamberetti rosa siciliani (250g) servito con verdure e polenta croccanti

Fish and Chips

€ 14,00

Filetti croccanti di merluzzo COD del Mar Baltico serviti con patate fritte e salsa bernese

Gran Fritto di Calamari

€ 20,00

Grande classico della tradizione lagunare veneta: 250g di calamari fritti serviti con verdure e polenta croccanti

Specialità tradizionali

Sarde in saor

€ 11,50

Specialità della tradizione veneziana fatta in casa: sarde fresche fritte in "saor" con cipolla, uvetta e pinoli servite con polenta croccante

Fish Burgers

Tataki Burger

€ 17,00

100g di tonno cottura tataki, insalatina rustica con ciliegino e grana padano DOP, mozzarella fior di latte, olio EVO al tartufo nero, maio al basilico fresco, servito con pane bun artigianale, patate fritte steakhouse e salsa The Squid

Salmon Burger

€ 14,00

Trancio di salmone norvegese al forno, scamorza affumicata, pomodorini confit, lattuga, salsa guacamole, servito con pane bun artigianale e patate fritte steakhouse con salsa The Squid

Alici Burger

€ 13,00

Alici croccanti, julienne di cipolla di Tropea caramellata, ricotta vaccina, insalata, pomodoro, olio EVO al peperoncino, salsa rosa piccante, pane bun artigianale, patate fritte dippers e salsa the squid

Blue Marlin Burger

€ 18,00

Trancio di pesce spada alla piastra, melanzana arrostita, insalatina rustica mista, burratina affumicata, salsa bernese servito con pane bun artigianale fresco, patate fritte dippers e salsa The Squid

Prawns Burger

€ 17,00

Mazzancolle in tempura, burrata pugliese affumicata, pomodorini caramellati, lattuga, maionese al basilico, pane artigianale, patate dippers e salsa The Squid

Tuna Tartare Burger

€ 17,00

100g di Tartare di tonno, mozzarella fiordilatte, capperi dissalati, pomodoro, lattuga, olio E.V.O., maionese al basilico, servito con pane bun artigianale, patate steakhouse e salsa The Squid

Salmon Tartare Burger

€ 17,00

100g di tartare di salmone norvegese, fiordilatte pugliese, zucchine croccanti, lattuga, pomodoro, mandorle tostate, salsa sarda servito con pane bun artigianale, patate steakhouse e salsa The Squid

The King Burger

€ 18,00

100g di calamaro scottato in piastra, morlacco del grappa, zucchine e melanzane alla griglia, misticanza, pesto di pomodoro secco, servito con pane bun artigianale patate fritte steakhouse e salsa The Squid

Hamburger di carne

Cheeseburger di Pollo

€ 10,50

Cotoletta di pollo alla milanese, cheddar, lattuga, pomodoro, maionese, servito con pane artigianale fresco e patate dippers

Bacon Cheeseburger di Manzo € 12,00
150gr di sorana veneta, cheddar, bacon dolce croccante, lattuga, pomodoro, salsa BBQ, servito su pane bun artigianale con patate fritte dippers e salsa The Squid

Bufalo Burger € 13,00
150g di Sorana veneta a media cottura, Tropea croccante, uovo aromatizzato con olio EVO al tartufo, zucca al forno, radicchio di Chioggia, salsa bernese, pane bun artigianale. Accompagnato da patate fritte con la buccia e salsa The Squid

Caesar Burger € 11,00
Petti di pollo alla griglia, ovetto sodo, fette di bacon dolce croccante, misticanza, scaglie di grana, salsa Caesar al formaggio e erbe aromatiche, accompagnato da patate fritte e salsa The Squid

Burger Vegani/Vegetariani

Cecino Burger € 11,50
Burger a base di ceci, con verdure di stagione al forno e salsa vegana al curry, servito con pane al Kamut e patate dippers.

Burger Vegetariano € 11,50
Stracciatella pugliese, mozzarella fiordilatte, olive taggiasche, pesto al pomodoro secco, lattuga, basilico, organo, pane bun artigianale, servito con patate dippers e salsa the squid

Insalate Fresche

Insalata di Tonno € 12,00
Tonno cotto a bassa temperatura, servito con salsa di basilico fresco, radicchio, misticanza, rucola, pomodorini, julienne di carote, filangè di finocchio, mela verde, arancia, noci e crostini di pane

Insalata di Salmone € 12,00
Salmone cotto a bassa temperatura, radicchio di Chioggia, misticanza, rucola, pomodorini, julienne carote, filangè di finocchio, mela verde, arancia, noci, salsa guacamole e crostini di pane

Insalata di Gambero € 14,00
Cotto a bassa temperatura, radicchio, misticanza, pomodorini, julienne di carote, filangè di finocchio, mela verde, noci, arancia, gocce di yogurt magro servita con crostini di pane artigianale

Caesar Salad € 10,00
Insalatona di pollo grigliato con uova sode, bacon croccante, crostini e salsa Caesar a base di formaggio ed erbe aromatiche

Posate € 0,30

Dolci

Cheesecake ai Frutti di Bosco € 6,00
Cheesecake fatta in casa, cotta in forno con guarnizione di confettura di frutti di bosco misti fatta in casa e freschi

Torta "Ciosota" € 6,00
Torta tipica chioggiotta, ricetta casereccia con nocciole, carote e radicchio

Bibite analcoliche

Coca Cola 33cl € 3,00

Coca Cola Zero 33cl € 3,00

Fanta 33cl € 3,00

Acqua Naturale 50cl € 2,00

Acqua Frizzante 50cl € 2,00

The Freddo Limone 33cl € 3,00

The Freddo Pesca 33cl € 3,00

Vini Bianchi

Ribolla Gialla 75 cl € 18,00
Ribolla gialla I.G.T. Friuli Venezia Giulia

Lugana 75cl € 18,00
Lugana D.O.C Veneto

Soave 75 cl € 17,00
Soave D.O.C. Veneto

Pinot Grigio 75cl € 22,00
Pinot grigio IGP Friuli Venezia Giulia

Chardonnay 75 cl € 22,00
Chardonnay I.G.P. Friuli Venezia Giulia

Gewürztraminer 75cl € 23,00
Gewürztraminer DOC della cantina Villa Vescovile

Custoza 75cl € 15,00
Custoza DOC Veneto

Falanghina del Sannio € 22,00

Pecorino IGT € 22,00

Vini con Bollicine

Prosecco 75cl € 18,00
Prosecco extra dry DOC

Franciacorta 75cl € 29,00
Franciacorta brut millesimato DOCG

Moscato Dolce dei Colli Euganei 75cl € 13,00

Trento DOC 75cl € 29,00
Trento DOC brut 75cl

Cartizze 75cl € 25,00
Valdobbiadene superiore di Cartizze DOCG Dry 75cl
