

Informazioni ristorante

Orari apertura

Lunedì-Mercoledì	12:00 - 15:00		12:00 - 15:00	Sabato	19:00 - Domenica	chiuso
		Giovedì- Venerdì	e 19:00 - 22:00		22:00	

Informazioni menù

Le pietanze e prezzi indicati sono aggiornati al 06/07/2022, 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/ytheca-by-fiorital>

Aperitivo

Tagliere cotto (per 2 persone)

€ 18,00

Porchetta di tonno, carpaccio di polpo, carpaccio di seppia e baccalà mantecato accompagnati da crostino di pane, olive taggiasche e verdura di stagione

Tagliere crudo (per 2 persone)

€ 20,00

Salmon, ricciola, tonno, calamaro, scampo, tataki di tonno e alici marinate al limone su crostino di pane accompagnati da verdure di stagione

Crudi

Mignon di mare

€ 16,50

Sfiziosi bocconcini di pesce crudo, ispirati alla tradizione giapponese e arricchiti dalla creatività italiana

Passione di scampi

€ 21,00

Scampi scozzesi DYP conditi con passion fruit

Selezione di crudi

€ 38,00

Scampo, canocchia, cappasanta, calamaro, tonno, salmone, alice marinata su crostino di pane, fasolaro, tartare e carpaccio di pesce del giorno

Tartare di tonno

€ 16,50

con burrata, salsa catalana, basilico e crostini

Tris di tartare € 22,00
 tonno con burrata, salsa catalana e basilico, tartare salmone con avocado e mandorle, tartare di ricciola con mango e basilico fresco

Tutto tonno € 24,00
 Tonno servito in cinque versioni: carpaccio, sashimi, tartare, tataki e mignon di mare

Cotti

Bollito misto € 21,00
 con polpo, seppia, scampo, gambero, sciarpe di carote e zucchine e maionese alla salsa catalana

Frittura Ytheca € 26,00
 Frittura con calamaro, sarda, pesce bianco, scampo con verdura di stagione e polenta bianca frita

Grigliata mista € 34,00
 Calamaro, gamberone, sarda, cappasanta, scampo, filetto di pesce bianco, polenta e verdure di stagione

Insalatona con polpo € 13,50
 misticanza, julienne di verdure: zucchine, carote e cappuccio viola; mais, cetrioli, pomodorini, peperoni arrosto, polpo e origano

Millefoglie di baccalà € 13,00
 baccalà mantecato con crackers all'olio d'oliva, pomodorino confit e melanzane

Parmigiana di melanzane € 13,50

Seppia scottata € 18,50
 seppia DYP scottata su crema di salicornia, purè di patate viola e zucchine alla piastra

Tagliata di pesce spada € 22,00
 con salsa di acciughe del cantabrico e peperoncino su melanzane al funghetto

Tataki di tonno € 19,00
 su crema di datterino e coulis di basilico fresco accompagnato da zucchine alla piastra

Cocktail

Daiquiri € 6,00
 Cocktail monoporzione accompagnato da ghiaccio. Rum chiaro dei Caraibi invecchiato 12 anni all'equatore, succo fresco di lime e zucchero di canna grezzo

Gin Sensation

€ 6,00

Cocktail monoporzione accompagnato da ghiaccio. GIN, LIQUORE AL LYCHEES, SUCCO DI LIME, SCIROPPINO DI ZENZERO, PUREA DI MANGO

Margarita

€ 6,00

Cocktail monoporzione accompagnato da ghiaccio. Un sorso di Messico, solo tequila messicana di Jalisco 100% agave blu, Triple Sec, zucchero e succo di lime.

Negroni

€ 6,00

Cocktail monoporzione accompagnato da ghiaccio. Mix di bitter naturale, vermouth rosso artigianale e dry gin italiano.

Vodka Sour

€ 6,00

Cocktail monoporzione accompagnato da ghiaccio. La vodka italiana incontra la dolcezza dello zucchero e l'acidità dei migliori limoni, per un Vodka Sour cocktail bilanciato alla perfezione.

Vino rosso

Haderburg Blauburgunder

€ 34,00

Pinot nero

Mayr St. Magdalener

€ 15,00

Pichler Olte Reben

€ 12,00

Vino bianco

Ca dei Frati Lugana

€ 14,50

Casa Roma Manzoni Bianco DOC Veneto

€ 8,50

Gregoletto Manzoni Bianco IGT Colli Trevigiani 750

€ 10,00

Haderburg Hausmannhof Gewurztraminer

€ 23,00

Kofererhof Gewurztraminer

€ 24,00

Kofererhof Kerner

€ 21,00

Kofererhof Muller Thurgau

€ 15,00

Kofererhof Sylvaner

€ 19,00

Kuhn Jakobu Riesling Trocken	€ 26,00
Kuhn Quarzit Riesling Trocken	€ 33,00
Kuhn St. Nikolaus Riesling Trocken	€ 75,00
Lageder Gewurztraminer	€ 18,00
Lageder Muller Thurgau	€ 13,50
Lageder Sauvignon	€ 16,50
Lucien Jacobs Bourgogne Chardonnay	€ 33,00
Occhipinti SP68	€ 20,00
OTT Bernhard Fass 4	€ 27,00
Pieropan Calvarino Soave DOC Veneto	€ 24,00
Pieropan La Rocca Soave DOC Veneto	€ 34,00
Pieropan Soave Classico DOC Veneto	€ 13,50
Pietracupa Fiano d'Avellino	€ 19,50
Pietracupa Greco di Tufo	€ 19,50
Prager Hinter der Burg Prager	€ 34,00
Prager Steinriegel Riesling	€ 35,00
Samas Isola dei Nuraghi	€ 19,00
Sirch Chardonnay	€ 13,50
Sirch Friulano	€ 13,00
Sirch Pinot Grigio	€ 13,50
Sirch Ribolla Gialla	€ 15,00

Sirch Sauvignon € 15,00

Strahler Stroblhof Weissburgunder € 19,00

Bollicine

Adami Bosco di Gica Prosecco Superiore Brut Docg € 13,50

Adami Dei Casel Ex Dry € 13,50

Gregoletto Prosecco Superiore Lieviti € 8,50

Ruggeri Giustino Prosecco Superiore Extra Dry Docg € 19,50

Vino - metodo classico

Casa Cecchin Durello Metodo Classico € 27,00

Faccoli Franciacorta Extra Brut € 30,00

Haderburg Brut € 30,00

Kuhn Sekt Brut € 35,00

Monterossa Prima Cuvèe € 28,00

Monterossa Sansevé Brut Satèn € 30,00

Pojer Sandri Millesimato € 39,00

Pojer Sandri Rosè € 28,00

Revi Trento Doc Brut € 25,00

Vino dolce

Firmino Miotti Torcolato 37,5cl € 34,00

Champagne

Bollinger Special Cuvée	€ 68,00
Chopin Carte Noire	€ 35,00
Chopin Carte Verte	€ 35,00
Chopin Les Originelles Extra brut	€ 38,00
Larmandier Longitude Blanc de blancs	€ 65,00
Tribaut Blanc de Chardonnay	€ 46,00
Tribaut Brut Origine	€ 40,00
Tribaut Brut Rosé	€ 42,00
