



OSTERIA PERBACCO

*La nostra cucina affonda le radici nelle ricette tradizionali della nonna, fatte di gesti semplici e sapori autentici.
Oggi, con la passione e la creatività del nostro chef, le rinnoviamo e le arricchiamo per offrirvi piatti più accattivanti ed elaborati, rispettosi della tradizione ma pensati per soddisfare ogni palato, dai più legati ai sapori di sempre a chi ama scoprire nuove armonie.
Una cucina che unisce tradizione e innovazione, per accontentare davvero tutti.*

PER INIZIARE

Baccalà mantecato su polentina croccante e zest di lime (4,7) ③⑤	€ 14
Tartare di Garronese Veneta su asparago, cremoso di vaccino e croccante di tarallo (1,7,10) ④⑤	€ 16
Millefoglie di melanzane (7) ⑤	€ 12

I PRIMI

Gnocchi con ragù d'asino cremoso (1,3,7,9) ④⑤	€ 14
Tagliolini al ragù rosso di nonna Luciana (1,3,9) ④⑤	€ 11
Pasta corta all'uovo con ragù d'anatra (1,3,9) ④⑤	€ 13
Spaghettoni con acciughe del Cantabrico, cime di rapa e mandorla (1,4,8) ③	€ 14
Tagliolini Monte Veronese e tartufo nero (1,3,7) ④⑤	€ 16

I SECONDI

Brasato all'Amarone con purè di patate (7,9,12) ③⑤	€ 22
Filetto di maiale cottura dolce, fondo bruno, carciofo fritto e patata novella (9,12)	€ 17
Asparagi al forno bardati con pancetta, frittatina di agretti e cren (3,7,10) ③⑤	€ 13
Trota salmonata con verdure della casa (4)	€ 16
Tagliata di Garronese Veneta alla griglia con patate novelle arrosto	€ 22
Insalata PerBacco 2.0 (insalata, pomodori dry, carciofini, olive taggiasche, straccetti di pollo, noci e mandorle tostate) (8) ③	€ 13

GASTRONOMIA, CONTORNI E PIATTI FREDDI

Selezione di salumi con giardiniera (9) ④⑤	€ 14
Degustazione di formaggi con marmellate (7) ④	€ 14
Carne salada cruda con rucola e Monte Veronese (7) ③⑤	€ 12
Roast beef con patate al forno ③⑤	€ 15
Contorni del giorno ④⑤	