



O S T E R I A
PERBACCO



—€30— **PER INIZIARE** —€3—

BACCALÀ MANTECATO CON POLENTINA CON MAIONESE ALL'AGLIO ORSINO, E ZEST DI LIME (1,3,4,7)	14 €
TARTARE DI GARRONESE AL NATURALE CON I SUOI CONDIMENTI (10)	15 €
CAPRESE DI MELANZANA VIOLA (MELANZANA GRIGLIATA, POMODORO, MOZZARELLA) (7)	12 €

—* I PRIMI *

GNOCCHI FRESCHI DI PATATA FATTI IN CASA CON RAGÙ D'ASINO (1,3,9)	14 €
PASTA CORTA ALL'UOVO CON ANATRA (1,3,9)	13 €
TAGLIOLINI AL RAGÙ ROSSO DI NONNA LUCIANA (1,3,9)	12 €
TAGLIOLINI IN CREMA DI MONTE E TARTUFO NERO DELLA LESSINIA (1,3,7)	16 €
RISOTTO AL POMODORO DATTERINO CREMA DI STRACCIATELLA, EMULSIONE AL BASILICO (7)	16 €
SPAGHETTONE SENATORE CAPPELLI IN CREMA DI RAPA ROSSA, ACCIUGHE DEL CANTABRICO E PINOLI TOSTATI (1,4,8)	16 €

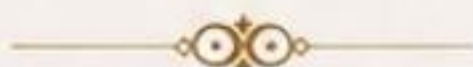
—* I SECONDI *

TAGLIATA DI GARRONESE VENETA POMODORO DATTERINO, RUCOLA, GRANA (7)	22 €
TAGLIATA DI GARRONESE VENETA CREMA DI MONTE, TARTUFO NERO (7)	25 €
BRASATO ALL'AMARONE CON PATATE (9,12)	22 €
INSALATA TIEPIDA DI POLPO POMODORO CONFIT, CROCCANTE DI SEDANO, OLIVE TAGGIASCHE SU PATATA SCHIACCIATA (9,14)	18 €
CULACCIA CON POMODORO SAN MARZANO, MOZZARELLA DI BUFALA DOP E BASILICO (7)	15 €





O S T E R I A
PERBACCO



—€30— **LE SELEZIONI E INSALATE** —€30—

SELEZIONE DI SALUMI MISTI CON GIARDINIERA (9,10,12) 16 €

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI CON MOSTARDINE (7,10) 15 €

TRIO DI CRUDI (CRUDO SOAVE, CULACCIA
AL VINO, MONTAGNANA FUMÉ) (12) 16 €

INSALATA PERBACCO TERRA (7,8) 15 €
(INSALATA MISTA, POMODORO SECCO, MANDORLE TOSTATE,
FETTINE DI POLLO, OLIVE, GRANA, CARCIOFI)

INSALATA PERBACCO MARE (4,7) 15 €
(INSALATA MISTA, CAPPERI, OLIVE, TONNO, MOZZARELLA)

—€30— **I NOSTRI CARPACCI** —€30—

“DI VITELLO ROSA” COTTURA DOLCE (3,4) 18 €
(FETTINE DI VITELLO ROSA CON IL SUO FONDO,
SALSA TONNATA, PEPERONE DOLCE, AMAZIONICO, FRUTTI DI CAPPERO)

“CARNE SALA” DI FUMANE (7,8) 16 €
(SERVITA CON CREMA DI CANNELLINI,
GOCCE DI PEPERONE ROSSO E GIALLO,
CROCCANTE DI MANDORLA TOSTATA, PINOLI, MONTE VERONESE)

“IL CARPACCIO DI MANZO GARRONESE” 18 €
(SERVITO CON TARTUFO NERO DELLA LESSINIA
E SPINACINO)

“ROAST BEEF COTTURA DOLCE” (3,7) 16 €
(SERVITO CON LAMELLE DI CHAMPIGNON,
SALSA VERDE, POMODORO CONFIT
E SCAGLIE DI PARMIGIANO)

