

SÓTOBOTECA
IL BISTROT DEL BACALÀ

*il***CEPPO**

IL BISTROT DEL BACALÀ

Degustazione / Tasting

Percorso vicentino in tre portate / Vicenza in three courses

Bacalà / Bacalà

Frittelle di bacalà, bacalà mantecato, bacalà in insalata

...

Il bacalà alla vicentina con polenta

...

Sorbetto al cucchiaio e il caffè vicentino

Bacalà "mantecato", fried bacalà balls, boiled bacalà

Bacalà alla vicentina served with corned mush

Sorbetto and espresso coffee

28,00

Territorio / Territory

Tagliere di salumi e formaggi vicentini

...

Bigoli con "l'arna" (pasta tipica al torchio con ragù di anatra)

...

Dolci della tradizione e il caffè vicentino

Platter of cold cut and cheeses

"Bigoli" pasta with duck ragout

Espresso coffee and traditional desserts

28,00

IL BISTROT DEL BACALÀ

Bacalà dal 1971

Bacalà from 1971

Mantecato Mon Amour

Bacalà mantecato, crocchette di bacalà, frutti di capperò, frutta e fiori

Bacalà "mantecato", fried bacalà balls, caper fruits, flowers and fruits

13,00

Panzanella di bacalà

Bacalà bollito con patate, pane, cipolla viola, prezzemolo e olive

Boiled bacalà with potatoes, bread, red onion, parsil and olives

14,00

"Sua maestà"

Il bacalà alla vicentina con polenta e quenelle di bacalà mantecato

Bacalà alla vicentina served with corned mush and "mantecato" bacalà

19,00

La novità... libero da...

Bacalà senza lattosio e con farina di riso, con polenta

Bacalà alla vicentina lactose free made with rice flour

22,00

Poker d'Assi

I quattro bacalà: alla vicentina, mantecato, in insalata e fritto

Four ways to eat bacalà: bacalà alla vicentina, "mantecato", boiled and fried

19,00

Bigoli con bacalà e pomodorini

Bigoi (fresh egg pasta) with bacalà and tomato

15,00

IL BISTROT DEL BACALÀ

Antipasti / Starters

Ceppo vicentino:

**sopressa nostrana, pepita affumicata,
prosciutto crudo veneto, Asiago Stagionato DOP Vecchio,**

Bastardo del Grappa e Morlacco del Grappa

Sopressa, smoked pepita, country ham, Asiago cheese,

Bastardo of Grappa and Morlacco of Grappa

15,00

**Bruschetta con pomodorino Cencara,
mozzarella di bufala, pane di grano duro
e polvere di pesto**

"Bruschetta" with Cencara's tomatoes,
buffalo mozzarella, durum wheat bread
and pesto's powder

9,00

Gamberi a carpaccio e cavolo viola

Prawns carpaccio with violet cabbage

15,00

**Che strano tonno: bresaola di tonno,
burratina pugliese e tartufo nero estivo**

Tuna bresaola, burrata and summer black truffle

19,00

Primi / First course

**Spaghetti di grano duro Mancini con
crema di zucchine, polpette di bacalà e alici in salsa**

Mancini's spaghetti with courgettes sauce, bacalà fried balls and anchovies sauce

15,00

Calamarata con sugo di pomodoro Cencara

Calamarata with Cencara's tomatoes

13,00

Bigoli al torchio con ragù d'anatra e scorza d'arancia

Bigoli (fresh egg pasta) with duck sauce and orange zest

13,00

Maccheroncini di mais bianco con verdure

White corn maccheroncini with vegetables - **Gluten free**

13,00

IL BISTROT DEL BACALÀ

Secondi / Main course

Fesa di vitello cotta a bassa temperatura con verdure

Low slowly calf meat with vegetables

15,00

Il nostro vitello tonnato

Veal with tuna sauce

15,00

"Cuore di bacalà"

Merluzzo fresco bianchissimo con caponata

Codefish with peppers, courgettes and aubergines

20,00

Polpo scottato con pomodorini, patate e olive

Braised octopus with cherry tomatoes, potatoes and olives

18,00

"Vacca stracca": selezioni di formaggi italiani e non del nostro casaro con composte, mostarde e frutta

Cheesemaker selection of italian and foreignns cheeses with jam, mostarde and fruits

18,00

Dolci / Dessert

Insalata e Sorbetto di pesche con spruzzo di grappa

Peach salad and sorbet with an hints grappa

8,00

Cheesecake ai lamponi

Cheesecake with raspberries jam

8,00

Il nostro tiramisù al cucchiaio

Our tiramisù on spoon

8,00

Semifreddo di mandorle e miele affogato al caffè

Almond and honey semifreddo drowned in coffee

8,00

Tartufi al cioccolato con calice di Sangue Morlacco

Our handmade chocolate truffe with Cherry Liqueur

8,00

IL BISTROT DEL BACALÀ

Bollicine / Sparkling



| | |
|---|---------------|
| Cion Vespaiolo Uva vicentina vespaiola in charmat lungo vespaiola, pinot nero - Transit Farm – Fara Vicenza | 4,50 / 19,00 |
| Prosecco Borgoluce DOCG Piacevolissimo 100% glera - Borgoluce – Conegliano Valdobbiadene | 4,50 / 17,00 |
| Nostrum Extra Brut La bollicina di Vicenza affinata 36 mesi 90% durella, 10% pinot nero - Cecchin – Lessini Durello Vicenza | 5,50 / 34,00 |
| Montecchi La bollicina di Vicenza “Pas dosè” affinata 66 mesi 100% durella - Bellaguardia – Lessini Durello Vicenza | 7,00 / 34,00 |
| Cà Rovere Brut La bolla dei Colli Berici a km zero 100% garganega - Cà Rovere – Colli Berici Vicenza | 5,00 / 24,00 |
| Monsupello Rose’ Dall’Oltrepo’ pavese 90% pinot nero, 10% chardonnay - Monsupello – Oltrepo’ pavese | 6,50 / 31,00 |
| Derbusco Cives Forza della Franciacorta 100% chardonnay - Debusco Cives – Iseo Brescia | 6,50 / 35,00 |
| Letrari brut L’altra veste di Trento chardonnay e pinot nero - Letrari – Trento | 6,50 / 30,00 |
| Champagne N. Potié Da sole uve nere pinot nero e pinot meunier - N. Potié – Champagne | 10,00 / 55,00 |

Uve nere / Red wines



| | |
|---|--------------|
| Gruajo Il vitigno che ha solo Vicenza uva rara gruaja - Firmino Miotti – Breganze Vicenza | 5,00 / 20,00 |
| Recantina Facile... Estivo... Trevigiano 100% recantina - Serafini e Vidotto – Treviso | 5,00 / 20,00 |
| Pinot nero Tutto vicentino 100% pinot nero - Transit Farm – Fara Vicenza | 5,00 / 23,00 |
| Secco Bertani Da merlot in appassimento corvina, merlot - Bertani – Valpolicella Verona | 5,00 / 25,00 |
| Brumont Gascogna A ridosso dei Pirenei merlot, tannat - Brumont – Francia | 5,00 / 20,00 |
| Lagone toscano Esplosione di calore merlot, cab. sauvignon, cab. franc - Aia vecchia – Toscana | 4,50 / 19,00 |
| Fichimori Il negramaro da bere freddo negramaro, syrah - Tormaresca – Puglia | 4,50 / 17,00 |

IL BISTROT DEL BACALÀ

Uve bianche / White wines



| | |
|---|--------------|
| Gambellara DOC Minerale, profumato, coinvolgente 100%garganega - Natalina Grandi – Gambellara Vicenza | 4,00 / 16,00 |
| Vespaiolo Dalla nostra terra, fatto da ragazzi... speciali... 100% vespaiola - Cantina La Costa – Breganze Vicenza | 4,00 / 17,00 |
| Soave Monte San Pietro Da una terra generosa 100% garganega - Sandro De Bruno – Soave Vicenza | 5,00 / 21,00 |
| Orto di Venezia Sole e sale della laguna 100% malvasia istriana - Thoulouze Michel – Venezia | 7,00 / 35,00 |
| Camparsi L'intensità delle uve mature 100% trebbiano veronese - Cà dei Maghi – Verona | 4,50 / 18,00 |
| Vermentino di Gallura Mediterraneo, pesca e albicocca secche 100% vermentino - Sella & Mosca – Sardegna | 4,50 / 19,00 |
| Catarratto Salinità e tipicità siciliana 100% catarratto - Tasca d'Almerita – Sicilia | 4,50 / 19,00 |
| Malvasia Reversus Fresca e sapida 100% malvasia istriana - Roncus – Friuli | 5,00 / 22,50 |
| Chablis Note minerali e di pietra focaia 100% chardonnay - Billaud Simon - Chablis – Francia | 9,00 / 38,00 |

Drink / Drink

| | |
|---|--------------------------|
| Acqua Panna o San Pellegrino 75 cl. Panna and San Pellegrino water 75 cl | 3,00 |
| Acqua Naturalizzata frizzante e liscia 50 cl. Still and Still and sparkling filtered water 50 cl. | 2,00 |
| Soft drink 375 ml | 4,00 |
| Birra vicentina 33 ml / Vicenza's beer 33 ml | 4,50 |
| Caffè espresso | 1,50 |
| Distillati e Grappe | a partire da / from 4,00 |



8 sommelier a vostra disposizione per scegliere direttamente dallo scaffale la bottiglia più adatta a voi, con un prezzo maggiorato di E 6,00

Get help from our 8 sommelier and choose your favorite bottle from our cellar.
E 6,00 will be added as service, to the price of the take away.

Coperto / Service 2,50

*Vicenza per origine
Bacalà per tradizione
Vino per passione
Accoglienza per vocazione*

*Vicenza as origin
Bacalà as tradition
Wine for passion
Hospitality as vocation*



Il nostro bacalà è consigliato dalla Venerabile Confraternita del Bacalà alla vicentina.

Our Bacalà is suggested by "Honorable Brotherhood" of "Bacalà alla vicentina".



Nel 2015 è stato premiato con due stelle al concorso Bellavita Awards di London. Questo riconoscimento rappresenta il meglio del Food & Beverage made in Italy.

In 2015 awarded with two golden star at Bellavita Awards di London.



Nel 2013 e nel 2016 è stato premiato dall'International Taste & Quality Institute con una doppia stella d'oro.

In 2013 and 2016 awarded by International Taste & Quality Institute with a double golden star.