

SÓTOBOTECA
IL BISTROT DEL BACALÀ

*il***CEPPO**

*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.

WiFi password: ceppo2016

Per qualsiasi informazione su INGREDIENTI e ALLERGENI, è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita su richiesta, dal personale in servizio.

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

15,00

Panzanella di bacalà

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

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

16,00

"Sua maestà"

Il bacalà alla vicentina con polenta e quenelle di bacalà mantecato

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

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

25,00

Bigoli con bacalà e pomodorini

Bigoli (fresh egg pasta) with bacalà and tomato

18,00

IL BISTROT DEL BACALÀ

Antipasti / Starters

Eccellenze italiane:

Culatello di Zibello, Coppa aged in Amarone wine, Salame di Felino,
Parmigiano Vacche Rosse, Pecorino cheese with truffle,
balsamic vinegar
28,00

**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
12,00

Gamberi a carpaccio e cavolo viola
Prawns carpaccio with violet cabbage
20,00

Che strano tonno:

filetto di tonno, burratina pugliese e tartufo nero estivo
Tuna, burrata and summer black truffle
22,00

Primi / First course

**Risotto con tartufo e Morlacco (formaggio locale tipico)
e crumble di guanciale al pepe**
Truffle and Morlacco cheese risotto with crisp and crumble "guanciale"
20,00

**Spaghetto di grano duro Mancini con crema di zucchine,
morbidelle di ricotta e mandorle**
Mancini's spaghetti with courgettes cream, ricotta cheese balls and toasted almond
15,00

Calamarata con sugo di moscardini
Calamarata with moscardini sauce
18,00

Bigoli al torchio con ragù d'anatra e scorza d'arancia
Bigoli (fresh egg pasta) with duck sauce and orange zest
15,00

Tortello di Valeggio sul Mincio ripieno di porcini con tartufo
Hand made tortelli from Valeggio sul Mincio,
stuffed with porcini mushrooms served with truffle
18,00

IL BISTROT DEL BACALÀ

Secondi / Main course

Tagliata di faraona con finferli

Guinea fowl breast with chanterelles

20,00

Fesa di vitello cotta a bassa temperatura con verdure

Low slowly calf meat with vegetables

20,00

Polpo scottato con pomodorini, patate e olive

Braised octopus with cherry tomatoes, potatoes and olives

25,00

Il nostro vitello tonnato

Veal with tuna sauce

20,00

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

Cheesemaker selection of italian and foreigns cheeses with jam, and fruits

20,00

Dolci / Dessert

Insalata e Sorbetto di pesche con spruzzo di grappa

Peach salad and sorbet with an hints grappa

9,00

Cheesecake ai lamponi

Cheesecake with raspberries jam

9,00

Il nostro tiramisù al cucchiaio

Our tiramisù on spoon

9,00

Semifreddo di mandorle e miele affogato al caffè

Almond and honey semifreddo drowned in coffee

9,00

Tartufi al cioccolato con calice di Recioto della Valpolicella

Our handmade chocolate truffle with Valpolicella Recioto

12,00

IL BISTROT DEL BACALÀ

Bollicine / Sparkling



| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| Nostrum Extra Brut 90% durella, 10% pinot nero - Cecchin – Lessini Durello Vicenza | 5,50 / 27,00 |
| Montecchi 100% durella - Bellaguardia – Lessini Durello Vicenza | 7,00 / 34,00 |
| Derbusco Cives 100% chardonnay - Debusco Cives – Iseo Brescia | 7,00 / 35,00 |
| Perlè Zero 100% chardonnay - Ferrari – Trento | 10,00 / 56,00 |
| Kron Pinot Nero 100% pinot nero - De Vescovi – Trento | 8,50 / 44,00 |
| Franciacorta Saten 100% chardonnay - Bellavista – Erbusco Franciacorta | 10,00 / 54,00 |
| Bruno Paillard première cuvée 100% chardonnay - Bruno Paillard – Champagne | 8,50 / 45,00 |
| Jany Poret premièr cru rosé 100% pinot nero - Jany Poret – Champagne | 10,00 / 52,00 |

Uve nere / Red wines



| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| San Martino cabernet merlot - Masari – Vicenza | 5,00 / 21,00 |
| Rosso di Rosso merlot e cabernet - Diesel Farm – Marostica Vicenza | 12,00 / 65,00 |
| Secco Bertani corvina e merlot - Bertani – Valpolicella Verona | 5,50 / 25,00 |
| Nebbiolo Occhetti 2016 100% nebbiolo - Prunotto – Langhe Piemonte | 5,50 / 24,00 |
| Il bruciato Guado al Tasso cabernet, merlot, syrah - Antinori – Bolgheri Toscana | 6,00 / 29,00 |
| Valpolicella Ferragù 2015 corvina e corvinone - Ferragù – Valpolicella Verona | 8,00 / 41,00 |
| Amarone... <i>scelga Lei l'annata</i> | |

IL BISTROT DEL BACALÀ

Uve bianche / White wines



| | |
|----------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Soave Monte Carbonare 100% garganega - Suavia – Soave Verona | 5,00 / 21,00 |
| Chardonnay Diesel 100% chardonnay - Diesel Farm – Marostica Vicenza | 8,50 / 45,00 |
| Orto di Venezia 100% malvasia istriana - Thoulouze Michel – Venezia | 7,00 / 35,00 |
| Pinot grigio riserva – Gris 100% pinot grigio - Lis Neris – Friuli | 6,00 / 29,00 |
| Illivio pinot bianco, chardonnay, picolit - Livio Felluga – Friuli | 6,50 / 31,00 |
| Pouilly Fumé 100% sauvignon blanc - Domaine Masson Blondelet – Loira Francia | 6,50 / 31,00 |
| Chablis 100% chardonnay - Billaud Simon - Chablis – Francia | 8,00 / 38,00 |

Drink / Drink

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| Acqua Panna o San Pellegrino 75 cl. Panna and San Pellegrino water 75 cl | 3,50 |
| 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 | 5,00 |
| Caffè espresso | 1,50 |
| Distillati e Grappe | a partire da / from 6,00 |



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 5,00

Corso Palladio 196, Vicenza
Tel. 0444 544 414

Da martedì a domenica
dalle 11.30 alle 16.00

www.gastronomiailceppo.com
[@sotobotegailbistrodelbacala](https://www.instagram.com/sotobotegailbistrodelbacala)