MENÙ

ANTIPASTI:

Polenta con soppressa e Gorgonzola	€ 9/00	
Affettati misti con giardiniera e formaggi	€ 13/00	Gluten free

PRIMI:

Tortelloni fatti a mano con ripieno di funghi porcini e salsa di brasato	€ 14/00
Maccheroncini al ragù bianco*	€ 12/00
Tortellini con panna e prosciutto	€ 9/00

SECONDI:

Baccalà* alla vicentina con polenta	€ 19/00	
Gran bollito misto* (manzo, cotechino, lingua, testina) servito con la pearà oltre a cren e salsa verde	€ 16/00	
Costata di manzo* - 450/500 gr	€ 22/00	Gluten free
Stinco* intero con patate	€ 16/00	Gluten free

La nostra Cucina è una scelta di ingredienti genuini, ricette della tradizione, valorizzazione della cultura Territoriale.
E' il nostro stile e ci teniamo a promuoverla!

CARTA DEI VINI		**BOTTIGLIA**		
LUGANA D.O.C. (Famiglia Olivini)	€	17,00		
GAMBELLARA CA' FISCHELE (Dal Maso)	€	17,00		
TAI ROSSO COLLI BERICI D.O.C. "MONTEMITORIO" (Dal Maso)	€	17,00		
PROSECCO SUPERIORE VALDOBBIADENE	€	14,00		
VINI ALLA MESCITA		**0,5 lt.**		**1 lt.**
Bianco fermo alla spina "Maccari 10,5% vol."	€	3,50	€	7,00
Rosso fermo alla spina "Maccari 10,5% vol."	€	3,50	€	7,00
Bianco frizzante alla spina "Maccari 10,5% vol."	€	4,50	€	9,00
Rosso frizzante "Montelvini 11,5%vol"	€	4,50	€	9,00
Rosé alla spina "Montelvini 11,5%vol"	€	4,50	€	9,00
ALTRE BEVANDE	Secondo listino del bar			

Curiosità: Perché amiamo la Cucina ed i Motori

Quando Enzo Ferrari portò “Pasticcino in F1”

Verso la fine degli anni ‘70, le strutture di ospitalità nei paddock erano inesistenti o molto rudimentali. Il team Ferrari, composto da personale modenese, faticava a trovare cibo di qualità e familiare durante le trasferte internazionali, influenzando **morale e rendimento**.
La filosofia di **Enzo Ferrari** che è anche la nostra:

Il cibo è parte integrante della nostra cultura ed è un
elemento fondamentale per il benessere di tutti noi.

Pasticcino fu inviato per creare una sorta di "area ospitalità" ante-litteram, cucinando pasta e piatti caldi con fornelletti da campeggio sotto le tende Ferrari.
Chi era Pasticcino: Luigi Montanini era un pasticcere di Modena che conosceva Enzo Ferrari fin da bambino, lavorando in un panificio visitato spesso dal Drake.
Divenne il primo vero "cuoco della Formula 1", sfamando non solo i meccanici e gli ingegneri Ferrari, ma diventando un punto di riferimento anche per piloti e rivali (come Villeneuve, Senna e Prost).
La sua figura ha segnato la nascita dell'ospitalità moderna nei paddock, **unendo la passione per i motori con quella per la cucina italiana.**

Fonte: https://style.corriere.it/lifestyle/motori/pasticcino-primo-cuoco-f1-racconto-aneddoti/

NOTE:
*in base alla disponibilità il prodotto potrebbe essere congelato

ELENCO ALLERGENI - CHIEDI INFORMAZIONI AL PERSONALE DI SALA

Cereali contenenti glutine	Soia e derivati	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
Crostacei e prodotti a base di crostacei	Latte e prodotti a base di latte	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2
Uova e prodotti a base di uova	Frutta a guscio	Lupini e prodotti a base di lupini
Pesce e derivati	Sedano e prodotti a base di sedano	Molluschi e prodotti a base di molluschi
Arachidi e prodotti a base di arachidi	Senape e prodotti a base di senape	

Ristorante La Padana
SR 11 località Fracanzana 6, 36054 Montebello Vicentino (VI)
P. Iva 01222640243 - telefono 0444 649007 -mail@lapadanamontebello.it