



PEDROCCHI NEWS



UN CICHETTO PER INIZIARE...

- ☛ Gallina padovana 5.⁰⁰
in saor (1,8,9,12)
- ☛ Polpettine al sugo (1,9,12) 5.⁰⁰
- ☛ Mazzancolle* in saor (1,2,12) 5.⁰⁰
- ☛ Giardiniera di verdure 5.⁰⁰
artigianale con sopressa veneta (9,12)
- ☛ Polpo* scottato 5.⁰⁰
su crema di patate, pomodorini confit e
chips di riso allo zafferano (14)
- ☛ Polenta con baccalà 5.⁰⁰
mantecato (4,7)
- ☛ Stracciatella di bufala, 5.⁰⁰
pomodorino confit,
chips di riso e pesto (7,8)

DAL RISTORANTE...

- Gallina padovana 15.⁰⁰
in saor (1,9,12)
- ☛ Prosciutto Veneto 16.⁰⁰
con mozzarella di bufala Dop (1,7)
- Carpaccio di carne salada, 15.⁰⁰
crema di Pecorino Romano
e carciofi marinati (1,7)
- Polpo* scottato su crema 18.⁰⁰
di cavolfiore e chips di riso (14)
- ☛ Cupola di baccalà mantecato 18.⁰⁰
su crema di patata viola, caviale
Royal Food Caviar e pane carbone (1,4,7)
- Insalatina di seppia, 17.⁰⁰
sedano croccante, bottarga
e dressing al mango (9,14)
- ☛ Tagliolini al Caffè 16.⁰⁰
con ragù d'anatra,
carciofi e menta (1,3,9)
- Spaghetti Vicidomini 13.⁰⁰
con pomodorini datterino (1,9)
- Tortelli verdi ricotta e spinaci 15.⁰⁰
su fonduta di pecorino Romano
e prosciutto croccante (1,3,7)
- Lasagna alla bolognese (1,3,7,9) 15.⁰⁰
- Paccheri ai frutti di mare 16.⁰⁰
e pomodorini (1,2,3,4,14)
- Zuppa di funghi con crostini (1,9) 16.⁰⁰
- Crema di porri e patate 15.⁰⁰
con tartufo nero e olio evo bio (9)
- Tagliata di manzo al rosmarino 24.⁰⁰
con patate al forno
e verdure grigliate (1,4,12)
- Carrè d'agnello scottato al timo 25.⁰⁰
con carciofo fritto e patate al forno
- ☛ Baccalà* alla vicentina 22.⁰⁰
con polenta di mais Marano
alla griglia (1,4,7)
- ☛ Coscia d'oca a bassa temperatura .. 23.⁰⁰
su crema di cavolfiore e tartufo
- Filetto di orata al lemon grass 24.⁰⁰
con caponatina di verdure (4,9)





PEDROCCHI NEWS



VERDURE & CLASSICI

EXOTIC SALAD	18 ^{.00}
Misticanza, pomodorini, avocado, gamberi e dressing al mango (1,2)	
CAESAR SALAD	16 ^{.00}
Insalatina novella, pollo grigliato, bacon, crostini di pane, scaglie di Parmigiano e salsa Caesar (acciughe, capperi, aglio, maionese) (1,3,4,7)	
SALMON SALAD	16 ^{.00}
Misticanza, pomodorini, salmone, salsa allo yoghurt, crostini di pane (1,4,7)	
TOTEM DI VERDURE	15 ^{.00}
grigliate con formaggio Asiago alla piastra (1,7)	
RAVIOLO VEGETARIANO	15 ^{.00}
al vapore con olio al sesamo e glassa al teriyaki (1,6)	
TOFU E INDIVIA	15 ^{.00}
all'arancia, insalatina, terra di olive e patate arrosto (6)	
RISO ROSSO	15 ^{.00}
con julienne di verdure, salsa di soia, miele e avocado (6)	
BURGER PEDROCCHI	18 ^{.00}
Hamburger di Fassona* con cipolla, guanciale affumicato, pomodoro, insalata e pane, servito con patate fritte (1,7)	
CLUB SANDWICH*	16 ^{.00}
Pollo alla piastra, uova, pomodoro, bacon, insalata (1,3,7)	

KIDS MENU

Pennette con sugo di pomodoro / ...	15 ^{.00}
Nuggets di pollo con patatine fritte e bibita (1,3)	

...UNA DOLCEZZA PER CONCLUDERE

Torta Pedrocchi (3,7,8).....	7.00
Semifreddo alla vaniglia (3,7).....	7.00
Cheesecake al pistacchio (7,8).....	7.00
Tiramisù Pedrocchi (1,3,7,8).....	7.00
Zabaione Stendhal (1,3).....	7.00



Coperto.....	2.50
--------------	------

EX REG. CE 1169/2011

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

Sul menù, accanto al nome delle pietanze si trova indicazione degli allergeni presenti come ingrediente della pietanza stessa. Gli allergeni sono evidenziati con numero di riferimento indicato tra parentesi.

1. Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti derivati
3. Uova e prodotti derivati
4. Pesce e prodotti derivati
5. Arachidi e prodotti derivati
6. Soia e prodotti derivati
7. Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)
8. Frutta a guscio e prodotti derivati
9. Sedano e prodotti derivati
10. Senape e prodotti derivati
11. Semi di sesamo e prodotti derivati
12. Anidride solforosa e sol ti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO₂
13. Lupino e prodotti a base di lupino
14. Molluschi e prodotti a base di mollusco

Tutti gli alimenti da noi serviti sono preparati in cucina, dove vengono lavorati diversi alimenti quindi potrebbero essere presenti tracce degli allergeni sopra indicati, in ogni pietanza.

EX REG. CE 1169/2011

SUBSTANCES OR PRODUCTS THAT CAUSE ALLERGIES OR INTOLERANCES

On the menu, next to the name of the dishes there is an indication of the allergens present as an ingredient in the dish itself. Allergens are highlighted with reference numbers indicated in brackets.

1. Cereals containing gluten (wheat, barley, rye, oats, spelled, kamut or their hybridized strains) and derivatives
2. Crustaceans and derivatives
3. Eggs and derivatives
4. Fish and derivatives
5. Peanuts and derivatives
6. Soybeans and derivatives
7. Milk and derivatives (including lactose)
8. Nuts and derivatives
9. Celery and derivatives
10. Mustard and derivatives
11. Sesame seeds and derivatives
12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations above 10 mg/kg or mg/l as SO₂
13. Lupine and products based on lupine
14. Molluscs and derivatives on molluscs

All the food we served is prepared in the kitchen, where different foods are processed so there may be traces of the aforementioned allergens, in any dish.