

ANTIPASTI

La "Siciliana". Gamberi Crudi, Pomodori Datterini, Pane Tostato e Olio Evo di Valnogaredo 17,5  **THE BEST**

Capesante al forno **da scarpetta obbligatoria** 16,5 

Polpo arrostito, crema di Melanzane, Pomodorini Confit e terra di Olive Leccino 16,5  

"Saor" di Sarde e Radicchio **Antica Tradizione** 14,5  

Baccalà Mantecato come una volta in fagottino di Pasta Fillo, Crema di Piselli e Patate, Datterini confit e Germogli di piselli 16,5 

Asparagi e Uovo: Uovo soufflé e Asparagi Padovani in doppia consistenza 17,5  
Lo vuoi super godereccio? Ti aggiungo il tartufo! +5

Formaggetta Fior di Capra in panure di pistacchi e albicocche, carpaccio di Pomodoro e Misticanza 16,5 

PRIMI PIATTI

Mezzelune di pasta fresca ripiene di ricotta e limone, con Capesante e Asparagi Padovani 21

Gnocchetti di Patate con Vongole Adriatiche, Tartufo e Limone 21 **spe-tta-co-la-ri** 

Mezzi Paccheri di pasta fresca con Ragù 100% Oca Padovana e Piselli, e Germogli di piselli 18 

Tagliolini di pasta fresca alla "carbonara" di Asparagi 17
Lo vuoi indimenticabili? Ti aggiungo il tartufo! +5

SECONDI PIATTI

Mazzancolle, Guancette di Coda di Rospo e Asparagi bianchi e verdi grigliati, vellutata di Piselli e tegola di Pane 26 

Guazzetto con tutto il Mare dentro, Pomodori datterini e Patate 26  

Seppioline al NerodiSeppia su quadrotto di Polenta al Forno 21  

Baccalà "Spiritual di S. Antonio" e Verdure appena scottate in padella 24,5 **Lo Mangi Solo da Noi!**

Parmigiana di Melanzane, crema di Burrata al Basilico e Vela di Grana Padano 19,8 

Coscia di Coniglio nostrano preparato alla maniera di Mamma Giuliana, con Porcini, crema di Patate e Sformatino di Patate 26  




NERODISEPPIA
Bistrot' d'Autore

MENÙ D'AUTORE



dedicato all'esposizione "Corpus Floret" di Sama

Dal 24 Aprile al 4 Giugno 2025



"Nudols" con crema di polpo, crudità di sedano, menta e basilico, olive Leccino, trito di pistacchi 













"Adamo ed Eva" Filetto di ricciola al forno, melanzane arrostiti, salsa di zucchine, prugne in porchetta e farina di foglie di fico  





"La mela del peccato" Bon Bon di mela, fichi e cioccolato 

STARTERS

- Raw Shrimp, Baby Tomatoes, Crisp Bread and Local Extra Virgin Olive Oil 17,5 **THE BEST!** 
- Roast Octopus, Eggplant cream, Confit Cherry Tomato and Olives 16,5  
- Baked Scallops **It's obligatory to mop up with Bread!** 16,5 
- Very Typical** Sweet-and-Sour Sardines and Radicchio 14,5  
- Roll with Traditional Purée of Dried Cod, Pea and Potato Cream, Cherry Tomato confit and Pea Shoots 16,5 
- Chef's Asparagus and Eggs Soufflè 17,5   Truffle more +5
- Goat Cheese in a Pistachio and Apricot crust, Tomato carpaccio, and mixed greens 16,5 

FIRST COURSE

- Fresh Pasta stuffed with cottage cheese and lemon, with Scallops and Paduan Asparagus 21
- Potato Gnocchi with Local Clams, Truffle and Lemon 21 **wonderful** 
- Macaroni with Paduan Goose ragout and Peas, with Pea Shoots 18 
- Fresh Noodles with Asparagus "carbonara" 17 Truffle more +5

MAIN COURSE

- Grilled Prawns, Monkfish Cheeks and White and Green Asparagus, Pea cream and crisp Bread 26 
- Seafood stewed with Cherry Tomato and Potato 26 
- Very Traditional** Black Cuttlefish with baked Polenta 21  
- Salt Cod with Brased Vegetables 24,5 **Our Special Recipe**
- Chef's Aubergine Gratin 19,8 
- Baked Rabbit Leg with Porcini Mushrooms, Potato Cream and Potato Timbale 26  




NERODISEPPIA
Bistro' d'Autore

MENÙ D'AUTORE



dedicated to the Exhibition "Corpus Floret" of Sama

From 24 April to 4 June 2025



Noodles with octopus cream, celery, mint, basil,
olives and pistachios 



Baked filet of amberjack, roasted eggplant, zucchini
sauce, plums with special salami and fig leaf flour  



Apple Bon Bon, figs and chocolate 