

Villa Tevere Padova

Antipasti crudi

- Ostriche (al pezzo) 6,00 ^{*14}
Capesante marinate (tre pezzi) 12,00 ^{*14}
Canestrelli (sei pezzi) 12,00 ^{*14}
Battuta di Ricciola con burrata e bottarga 16,00 ^{*4,6,7}
Platò di Scampi e Gamberoni rossi 20,00 ^{*2,4,12}
Tartare di Tonno rosso alla siciliana 15,00 ^{*1,4,5}
Carpaccio di Spigola con tartufo bianchetto 20,00 ^{*4,14}
Selezione di crudo (canestrelli, capesante, scampi, gamberi rossi, tartare di tonno, battuta di ricciola) 40,00

Antipasti cotti

- Astice mantecato con polentina morbida 16,00 ^{*2,4,7}
Mazzancolle su maionese di plancton con insalata di carciofi 16,00 ^{*4,7,9,12,14}
Gamberoni in crosta di melanzane su burrata e salsa pizzaiola 16,00 ^{*1,2,4,5,7}
Noci di Capesante lardellate con zuppetta di lattuga e tartufo nero pregiato 16,00 ^{*1,4,5,6,7,8,12,13,14}
Insalatina di Cicale con puntarelle e salsa di avocado 16,00 ^{*2,12}
Millefoglie di parmigiano con insalatina di carciofi 14,00 ^{*2,4,7,8,12}
Uovo in crosta su crema di patate con tartufo nero e speck croccante 14,00 ^{*1,3,7}

Primi

- Risotto alla buzera (min. due porzioni) 22,00 ^{*2,4,7,9,12}
Paccheri alla carbonara di crostacei 15,00 ^{*1,2,3,4,7}
Fregola sarda con Seppie al nero e tartufo pregiato 16,00 ^{*1,4,14,7}
Maccheroni freschi in puttanesca di tonno 16,00 ^{*1,4,6}
Tortelli con pesto di salicornia, crema di cannellini e tartare di gambero rosso 18,00 ^{*1,2,3}
Tagliolini al ragù di Astice 26,00 ^{*1,2,3}
Linguine cacio, pepe e crudo di scampi 22,00 ^{*1,2,7}
Tagliolini al tartufo nero pregiato 18,00 ^{*1,3}

Secondi

- Trancio di Spigola con cime di rapa, vongole e caviale di muggine 24,00 ^{*4,5,7,8}
Rombo sfilettato su cous-cous di melanzane e capperi lilliput 24,00 ^{*4,5,14}
Filetto di Ombrina in crosta di olive su crema di patate 20,00 ^{*1,4,7}
Trancio di Tonno in crosta su Pak-Choi saltati e salsa miso 26,00 ^{*1,4,5,6}
Molluschi e crostacei "in tecia" 25,00 ^{*1,2,4,13,14}
Catalana di Astice, Scampi e Gamberoni 30,00 ^{*2,4,9,10,12}
Frittura di scampi, gamberi e calamari 24,00 ^{*1,2,14}
Tagliata di black Angus 25,00

Villa Tevere Padova

Menù degustazione

Battuta di ricciola con bottarga e burrata

Astice mantecato su polentina morbida

Noci di capesante lardellate, su zuppetta di lattuga e tartufo nero pregiato

Maccheroni freschi in puttanesca di tonno

Trancio di spigola con cime di rapa, vongole e caviale di muggine

55,00

(Il menù degustazione è sempre servito per tutti gli ospiti del tavolo)

(Le mezze porzioni vengono conteggiate al 75% del prezzo originale)

*Elenco degli ingredienti considerati allergeni utilizzati nelle pietanze sopra indicate: 1 cereali contenenti glutine, 2 crostacei, 3 uova, 4 pesce, 5 arachidi, 6 soia, 7 latticini, 8 frutta a guscio, 9 sedano, 10 senape, 11 semi di sesamo, 12 anidride solforosa e solfiti, 13 lupini, 14 molluschi.

Alcuni ingredienti sono sottoposti ad abbattimento termico.

