

CAMPAGNON

RISTORANTE

Genuinità e semplicità nei nostri piatti,
gusti autentici rivisitati con fantasia e passione.
Benvenuti!
Marina, Denis e tutto lo Staff

MENU

antipasti

LATTE E DERIVATI, GLUTINE	Tagliere con prosciutto crudo Euganeo Berico DOP, pancetta al pepe, sopressa nostrana, formaggi misto pecora e marmellata di cipolla della casa.	12 €
LATTE E DERIVATI, SEDANO	Sfilacci di gallina su misticanza, verdure in agrodolce, caprino e miele	13 €
UOVA, GLUTINE, LATTE E DERIVATI	Cialda di grano antico con verure di stagione su crema di formaggi tiepida	12 €
GLUTINE, SENAPE	Tartare di manzo con crostini di pane del Campagnon e senape	15 €
LATTE E DERIVATI	Vellutata di zucca con funghi porcini e scaglie di caprino	13 €

primi

LATTE E DERIVATI, GLUTINE, UOVA, SEDANO	Bigoli di pasta all'uovo fatta in casa con ragù d'anatra allevata all'aperto	12 €
GLUTINE, UOVA, CROSTACEI, LATTE E DERIVATI	Tortelli alla ricotta e zucca con crema di formaggi e nocciole	14 €
UOVA, GLUTINE, LATTE E DERIVATI, CROSTACEI, PESCE, MOLLUSCHI	Maccheroni della casa alla carbonara pesce e ricotta affumicata	14 €
UOVA, GLUTINE, LATTE E DERIVATI	Gnocchi caserecci di patata con zucchero grezzo, cannella e scaglie di parmigiano	13 €

secondi

Trilogia d'anitra allevata all'aperto 18 €
con petto all'arancia, coscia al miele,
sovracoscia e patate al forno

Costata di sorana 4,80/hg €
con contorno di stagione

Tagliata di sorana allevata all'aperto 16 €
su misticanza e sale grosso
aromatizzato del Campagnon

Gran fritto misto di pesce* 16 €
con zucchine e carote fresche pastellate,
polenta grigliata

Baccalà alla vicentina con polenta 15 €

Guancia di Manzo con purè 18 €
di sedano rapa

contorni

Contorni di stagione 5 €

ROXEGHELLA
la nostra pizza

Roxeghella farcita Ortolana 13 €
Misticanza, dadolata di verdure miste
spadellate, mozzarella

Roxeghella farcita Montagnana 13 €
Misticanza, scaglie di grana DOP,
prosciutto crudo Euganeo Berico DOP,
mozzarella

Roxeghella Carbonara 13 €
Tosella, pancetta, uovo
e scaglie di parmigiano

Roxeghella Autunno 12 €
Tosella, funghi porcini, zucca
e scaglie di caprino

Roxegella Regina Margherita 11 €
Pomodoro, mozzarella e origano

dolci

Dolci della casa al carrello ** 6 €

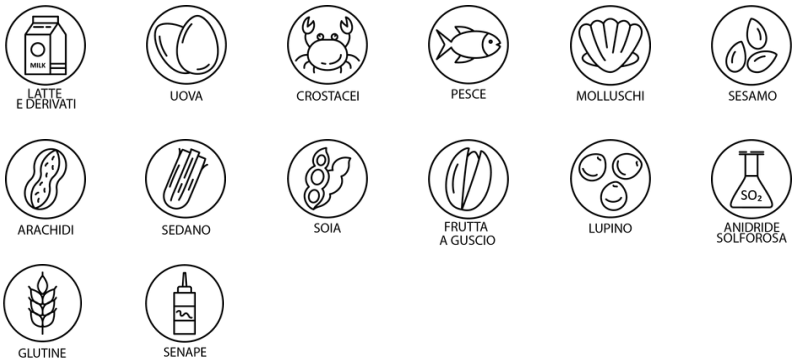
coperto 2,5 €

QUALCOSA DI NOI PER VOI

I nostri fornitori sono selezionati con cura ed attenzione.
Le nostre verdure sono fresche e in gran parte biologiche.
Serviamo carne e pollame allevati all'aperto e nel pieno rispetto della natura.
Per il pollame abbiamo scelto l'az. ag. Scudellaro e per la carne, l'az. Fattoria alle Origini.
Il Caseificio Morandi per i loro formaggi artigianali.
Il prosciutto crudo è di Attilio Fontana di Montagnana.

La nostra pizza è la ROXEGHELLA
Per gli impasti dolci e salati utilizziamo le farine dell'azienda Le Barbarighe.
Usiamo olio extravergine di oliva dell'az. Evo del Borgo.

ALLERGENI



** Rivolgersi al personale per avere tutte le informazioni relative agli allergeni del prodotto che si desidera.

* prodotti surgelati
alcuni prodotti possono essere surgelati all' origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del regolamento Ce 852/2004.