





Gentili amici,

Grazie per aver scelto la nostra casa.

E' una casa di inizio novecento, adattata a ristorante.

Noi siamo Marco e Alessia, abitiamo qui da sei anni e offriamo una cucina di stagione vegan friendly, a base di ingredienti in larghissima prevalenza biologici e in buona parte coltivati da noi.

Trovate alla fine delle pagine una descrizione più ampia delle nostre scelte al riguardo.

BUON APPETITO!

Marco e Alessia

★ vegetariano - ★ vegan - ★ con carne - ★ con pesce

ANTIPASTI

★ /★ *Assaggi di Buona Stella*

otto diverse proposte dalla nostra cucina: insalata di stagione con erbe, semi e salsa vegan ai fermenti / ortaggi in saor / torte salate, e altri piccoli stuzzichini dalla cucina / polenta di mais Marano bio macinata a pietra, formaggi d'alpeggio

€ 9,00

Assaggi senza polenta e formaggi

€ 6,00

- ★ Soppressa nostrana, crauti,
formaggi di malga e funghi trifolati con chiodini € 8,00

ZUPPE AUTUNNALI

- ★ Orzo e fagioli con borlotti "Calonega" della Val Belluna
★ Zuppa di funghi del saluto Zivijo "Gobova Juha" (+ 0,50)

Tutte le zuppe ½ porz. € 4,00 intera € 7,00

Pane, acqua e coperto, euro 2,50

Il nostro pane è preparato in casa con lievito madre autoprodotta e farine dette "antiche": verna, grani duri, farro, e altre ancora.

L'acqua che serviamo è microfiltrata con filtro a carboni attivi di MBwater.

Alcune delle ricette proposte potrebbero essere realizzate con ingredienti prodotti da noi e surgelati con abbattimento rapido, oppure surgelati freschi all'origine.

Alcune ricette potrebbero contenere allergeni. Siamo a vostra disposizione per informarvi al riguardo.

★ vegetariano - ★ vegan - ★ con carne - ★ con pesce

Primi piatti

- ★ Cerealotto di riso, grano verna e farro
con zucca e radicchio € 8,00
- ★ Lasagne con ortiche, bieta, erbe miste
e formaggi misti di malga € 8,00
- ★ Canederli vegan alla zucca,
fonduta di taleggio e salvia € 8,00

Speciale pesce

- ★ Baccalà mantecato de la Dogal Confraternita € 14,00
- ★ Baccalà alla vicentina (anche in bis con mantecato) € 14,00

Gentile cliente, talvolta sostituiamo alcune delle ricette indicate con altre idee che ci vengono suggerite dalla stagione o dal mercato.

Se non riuscite a terminare quello che avete ricevuto nel piatto o il vino in bottiglia ma vi dispiace sprecarlo non fatevi scrupoli: importante che vi sia piaciuto! :-)

Vi offriremo molto volentieri un contenitore o un tappo per portarlo a casa!

« vegetariano - « vegan - « con carne - « con pesce

★ vegetariano - ★ vegan - ★ con carne - ★ con pesce

Secondi piatti con contorno

★	Rotolo di tacchinella al rosmarino	€ 10,00
★	Pollo ruspante in umido, salsa al curry	€ 10,00
★	Salsiccia all'aglio ursino e prosecco	€ 10,00
★	Fonduta di formaggi di montagna e funghi o radicchio	€ 10,00
★	<i>Goulash</i> di <i>seitan</i> e patate	€ 10,00

I secondi piatti sono tutti accompagnati dai contorni proposti da noi

Contorni (vi diremo quello che abbiamo disponibile)

Piatto piccolo (una scelta) € 3,50 / Medio (fino a due scelte) € 6,00

Piatto grande (porzione, da tre scelte in su) € 8,00

Considerate anche la
nostra proposta
"Buona Stella" valida
per tutto il tavolo!

VINI

Vino rosso della casa, servito in caraffa

1/4 lt. € 2,50 - 1/2 lt. € 3,50 lt. - 1 litro € 6,00

Bottiglie della Casa—AZIENDA DEL MESE: Alla Costiera!

Bianco e rosso Alla Costiera, Colli euganei, bio € 10,00

Agnese (moscato secco), alla Costiera, Colli Euganei € 15,00

BIANCO sui lieviti (glera e garganega) bio alla costiera € 15,00

—
“Curva Minore”, frappato e nero d’Avola biodinamico

Baroni di Pianogrillo, Ragusa Ibla, Sicilia € 22,00

Domandateci per altre bottiglie, siamo a disposizione!

★ Torta cioccovergan con i nostri lamponi sciroppati € 5,00

★ Crostatina di casa al riso e frumento

con confettura di nespole, mele e noci € 5,00

★ Semifreddo al cioccolato bianco, salsa ai mirtilli € 5,00

★ Gelato alla vaniglia con giuggiole sotto grappa € 5,00

Vini dolci al bicchiere

Tocai passito “Eidos”, Podere Roverat € 2,50

Bottiglia € 15,00

—
Caffè bio in moka del Commercio Equo e Solidale € 1,00

Tisana della Casa € 2,00

(con finocchi, erba luigia, cardamomo, stevia foglie, liquerizia, menta e altre erbe)

Liquore artigianale **San Giuseppe** € 2,50 (bottiglie in vendita a euro 18,00)

LE NOSTRE SCELTE

I nostri collaboratori sono in cucina Michael, con Mery ed Eleonora in sala. Gli ortaggi e i cereali utilizzati sono in larghissima prevalenza coltivati con metodo biologico da noi o da coltivatori che offrono biologico e conosciamo di persona: Mariarosa da Musano di Trevignano, Marco e Michela, Daniel (al mercato agricolo del sabato), Mario da Volpago (anche per per l'olio di semi di girasole).

Per tutti i prodotti da fuori zona ci affidiamo a El Tamiso di Padova, Padovana Macinazione, Francesco Calanducci e ai molti negozi bio locali., da Biosapori a "La Spiga d'oro", a Cuore Bio di Montebelluna e altri ancora.

La farina per il pane e i cereali sono in prevalenza di coltivazione locale, e provengono da vari produttori (Giovanni e Antonio il frumento, la farina di polenta Francesco) coordinati dal GAS di Asolo.

Tofu e seitan, se non li facciamo noi, sono de "La Mediterranea" di Bassano, così come shoyu e tamari. Spezie, zuccheri e pasta provengono principalmente dai circuiti del Commercio Equo mentre le mandorle di tipo "curcupara" sono dei nostri amici de "L'arcolao", cooperativa di carcerati siciliana.

Le carni sono provenienti da allevatori locali selezionati dalla cooperativa "Il Campo", i formaggi e la soppressa da Malga Mariech e altre malghe locali. L'olio: in cucina usiamo solo extravergine biodinamico di Pianogrillo e olio di semi di girasole bio estratto a freddo alto oleico; ma proponiamo anche oli di altre aziende calabresi e toscane, molto buoni.

L'energia elettrica è al 100% rinnovabile da Dolomiti Energia, mentre per le pulizie stiamo sperimentando con successo dei prodotti a base di Microrganismi Efficaci e a impatto ambientale zero per il lavaggio stoviglie.

Non usiamo il microonde, quindi se volete scaldare il biberon per il bambino possiamo farlo a bagnomaria

Abbiamo scelto infine di far parte del **circuito commerciale Venetex**, strumento che riteniamo molto prezioso per lo sviluppo dell'economia locale.

Infine, poiché utilizziamo principalmente prodotti freschi, potrebbe essere che alcuni piatti elencati in questo menu non siano disponibili, mentre potremmo avere anche altri da proporvi a voce!

Saremo felici di darvi maggiori informazioni, se lo desiderate, sugli ingredienti che usiamo e sulle nostre scelte per Casa la Buona Stella!

Marco e Alessia

AUTUNNO



Con le prime avvisaglie dell'autunno, in orto hanno cominciato a farsi strada gli ortaggi tipici del periodo: patate, fagioli, zucche, cavoli e radicchio si aggiungono alle erbe del tempo autunnale, dall'orto ma anche dal campo, prima del freddo.

Ovviamente i nostri marroni, assieme alla frutta che si fa più "discreta" rispetto a quella esuberante dell'estate: nespole, kaki, mele, ...

Vi invitiamo a scriverci o a venire a trovarci nel nostro sito o nella nostra pagina facebook per consultare gli eventi.

Vi invitiamo anche a consultarci per le vostre

CENE DEGLI AUGURI.

Vi ricordiamo che organizziamo su richiesta, anche nei giorni infrasettimanali, pranzi e cene su vegan, vegetariane e classiche (anche pesce), e offriamo preparazioni da asporto e per piccoli refreschi.

Siamo a disposizione per informazioni! :-)

—

Alcuni prodotti trasformati da noi o selezionati tra quelli che negli anni ci hanno più convinto sono in vendita. In vendita per chi è interessato sono anche **Liquore San Giuseppe** e **Amaro San Giuseppe**, i digestivi artigianali di erbe di cui siamo distributori per la zona.