

## ANTIPASTI STARTERS



Strudel di champignon e zenzero  
su misticanza e coulis di pomodoro  
*Mushrooms and ginger strudel  
with mixed greens and tomato coulis*  
€ 11.00



Insalata tiepida di stinco di maiale  
con mostarda di frutta e pinoli tostati  
*Warm pork shank salad with fruit mustard and toasted pine nuts*  
€ 12.00



Prosciutto crudo, di Parma  
e mozzarella di bufala  
*Parma ham, and buffalo mozzarella*  
€ 12.00



Polpo grigliato  
zucca arrostita al rosmarino e olive taggiasche  
*Grilled octopus, roasted pumpkin with rosemary and olive*  
€ 14.00

Baccala'\* mantecato alla veneziana con crostini  
*Venetian style whipped cod fish with croutons*  
€ 13.00



Senza glutine  
Gluten free



Vegetariano  
Vegetarian



Vegano  
Vegan



CROWNE PLAZA®

PADOVA

Via Po, 197, Padova, 35135, Italy  
T +39 0498656511 | E info@crowneplazapadova.com

## PRIMI PIATTI *FIRST COURSES*

Spaghetti alla carbonara  
*Spaghetti carbonara with bacon, eggs and cheese*  
€ 12.00

Tagliatelle con ragu' d'anatra\*  
*Tagliatelle egg noodles with original duck\* sauce*  
€ 13.00



Risotto con radicchio, tastasal e cabernet  
*Risotto with radicchio, sausage and cabernet*  
€ 14.00



Pasta e fagioli alla veneta  
*Traditional venetian beans soup with pasta*  
€ 10.00



Paccheri con porcini  
e mollica croccante all'aglio polesano  
*Paccheri with porcini mushrooms and crispy garlic breadcrumbs*  
€ 14.00

Gnocchi di ricotta fatti in casa, crema di sedano rapa  
e patate al timo, ragu di mazzancolle\* e sesamo nero  
*Homemade ricotta dumplings, celeriac cream with potato and thyme, prawns  
ragout and black sesame*  
€ 14.00

Tagliatelle mantecate con zucca,  
provola affumicata e guanciale croccante  
*Tagliatelle pasta, cooked risotto style with pumpkin,  
smoked provola and bacon chips*  
€ 13.00

Trofie allo stracotto di manzo con zest di limone ed arancia  
*Trofie pasta with braised beef, lemon and orange zest*  
€ 13.00



Minestrone di verdure\*  
*Vegetable\* soup*  
€ 8.00



Senza glutine  
*Gluten free*



Vegetariano  
*Vegetarian*



Vegano  
*Vegan*



CROWNE PLAZA®

PADOVA

Via Po, 197, Padova, 35135, Italy  
T +39 0498656511 | E info@crowneplazapadova.com



## SECONDI PIATTI MAIN COURSES



Funghi misti  
con polenta grigliata e fonduta di caprino  
*Mixed mushrooms with grilled polenta and cheese fondue*  
€ 15.00



Pollo al curry "Tikka Masala" con riso Basmati  
*Curry chicken "tikka masala" with basmati rice*  
€ 17.00

Burger di manzo, maionese al lime e jalapeno  
pecorino, pane al sesamo e patatine  
*Grilled beef burger, spicy mayo with jalapeno and lime,  
pecorino, sesame bun and chips*  
€ 18.00



Controfiletto di manzo Irlandese  
salsa al timo, rösti di patate alla lionese  
*Grilled Irish sirloin steak with thyme sauce,  
served with rösti lionese potato cake*  
€ 22.00



Filetto di orata gratinato al finocchietto  
su crema di zucca e caponatina di verdure  
*Seabrim gratinated with wild fennel,  
pumpkin puree and vegetables caponata*  
€ 18.00



Gamberoni in saor con polenta bianca abbrustolita  
*Prawns with braised onions,  
pine nuts and raisins with grilled white polenta*  
€ 20.00



Senza glutine  
Gluten free



Vegetariano  
Vegetarian



Vegano  
Vegan



CROWNE PLAZA®

PADOVA

## DOLCI DESSERTS

### TRE CIOCCOLATI

La ricca eleganza del cioccolato  
*The rich elegance of chocolate*  
€ 6.00

### NUVOLA

Mousse di ricotta con il croccante al pistacchio  
e il mandarino di Ciaculli con biscuit al cacao.  
*Ricotta mousse with pistachio crisp and mandarin*  
€ 6.00

### MADAGASCAR

Bavarese classica all'arachide, con gelèe al passion fruit  
e pan di spagna al cioccolato.  
*Peanut Bavarian with gelèe of passion fruit*  
€ 6.00

### MAIA

Biscotto friabile con farina integrale  
e cuore cremoso al limone,  
bavarese al cioccolato bianco con profumo di camomilla.  
Bastoncini di mandorla tostata.  
*Crumbly wholemeal cookie with a creamy lemon hart. White  
chocolate with a scent of chamomile, Toasted almond sticks*  
€ 6.00



### LAMPOUR VEGANO

Cremoso di anacardi e lampone  
su base croccante di fichi secchi e mandorle.  
*Creamy cashews and raspberry  
on a crunchy base of dried figs and almonds.*  
€ 6.00



Senza glutine  
Gluten free



Vegetariano  
Vegetarian



Vegano  
Vegan



CROWNE PLAZA®

PADOVA

Via Po, 197, Padova, 35135, Italy  
T +39 0498656511 | E info@crowneplazapadova.com