

CIVICO 36



Menu

Antipasti dal territorio di terra e dal mare Starters from the farm and from the sea

Battuta di Fassona 80g. con tuorlo marinato al balsamico e salsa giardiniera della casa alla senape antica € 15
Beef tartare with marinated egg yolk and vegetable sour sauce with honey mustard

Crudo dei Colli Euganei IGP, salame di Felino del Cavalier Boschi, Coppa stagionata affinata nel Valpolicella, zia ferrarese, accompagnati da pinzini e giardiniera sottolio € 18
Selection of local cold cuts with fried pinzini and vegetables giardiniera in oil

Selezione di formaggi con miele e mostarde € 15
Selection of cheeses with honey and fruit pickles

Tartare di Tonno Pinne Gialle con Guacamole, Maionese al Wasabi e Soia al Sesamo € 16
Tuna Fish Tartare with Guacamole, wasabi Mayo and Sesamo Soy Sauce

Tortino di zucca con crema di padano e code di mazzancolle scottate € 16
Seared prawns with pumpkin flan and Padano cream

Primi piatti dal territorio di terra e dal mare

First courses from the farm and from the sea

Cappellacci di Zucca ferraresi al ragù della tradizione € 15
Cappellacci di zucca al burro e salvia
Cappellacci di zucca alla crema di melanzane e cacioricotta
Pumpkin cappellacci (alternative: traditional ragù or butter and sage or aubergine and cheese)

Cappelletti ferraresi artigianali crema di padano e burro € 16
Cappelletti ferraresi artigianali in brodo della tradizione
Cappelletti degli Estensi con ragù pasticciato, briciole di frolla e tartufo nero € 18
Ferrarese handmade cappelletti with Padano cheese cream and butter
Ferrarese handmade cappelletti in broth
Ferrarese handmade cappelletti with ragout, shortcrust pastry and truffle

Mezzi rigatoni molisani alla carbonara con guanciale IGP € 14
Carbonara half rigatoni pasta with bacon

Pappardelle al ragù d'anatra punta di coltello e porcini € 14
Pappardelle pasta with duck ragout and porcini mushrooms

Spaghetti alla Chitarra con crostacei e molluschi nudi, datterini e basilico € 18
Thick Spaghetti with naked crustaceans and clams, datterini tomatoes and basil

Spaghetti neri alla carbonara di mare con gamberi e calamari € 18
Black Spaghetti with seafood carbonara, shrimps and squids

La nostra Specialità

Il Risotto con riso Carnaroli dop del Veneto e ingredienti di stagione

Chiedete le nostre proposte del giorno allo staff € 14 terra / € 18 mare
(min. 2 persone)

Risotto Prepared with Carnaroli rice and seasonal ingredients

Please ask our staff for the proposals of the day € 14 farm / € 18 sea
(min. 2 persons)

Secondi Piatti

Second courses from the farm and the sea

dalla Terra

- Tagliata di controfiletto SASHI, pesto rosso con peperone pomodori secchi basilico senape e noci – servita su lastra di sale** € 26
Sliced entrecôte beef with a sweet peppers sauce and a dried cherry tomatoes mayo
- Tagliata di Scamone Irlanda con rucola e grana** € 20
Sliced Irish beef with grana cheese and rocket salad
- Tagliata di filetto di pollo “cbt” con pancetta affumicata e gratin di Limone** € 16
Sliced fillet of slowly cooked chicken with smokey bacon and lemon gratin
- Filetto di Manzo ai porcini** € 30
Beef Filet with porcini mushrooms

dal Mare

- Polpo croccante “cbt” pappa al pomodoro e olive verdi** € 28
Crispy octopus with tomato bread crumps and green olives
- Filetto di pescato dal mercato alla griglia o al forno** € 25
Fish fillet from the daily market, oven or grilled
- Tagliata di Tonno scottata al sesamo con misticanza agli agrumi** € 28
Sliced Tuna Fish with sesame and citrus fruits salad

dalla Griglia

- Filetto di Manzo alla griglia** € 28
Beef Grilled Filet
- Controfiletto di scottona SASHI alla griglia** € 25
Beef Sirloin grilled steak

Piatti unici e singolari

Unique and singular dishes

- Hamburger home made - IL CLASSICO - scottona “200 gr”** € 16
Insalatina, pomodoro, cetriolo marinato in emulsione, cheddar, salsa BBQ
CLASSIC Burger 200 gr - beef
Salad, tomato, pickled cucumber, cheddar, BBQ sauce
- Hamburger home made - CIVICO 36 - scottona “200 gr”** € 18
Uovo fritto, Asiago, pancetta, cipolla caramellata e maionese al pomodoro fresco
CIVICO 36 Burger 200 gr - beef
Crunchy egg, taleggio cheese, bacon, caramelized onion and fresh tomato mayonnaise
- Carpaccio di Carne Salada Trentina con fili di zucchine crude marinate con menta, pinoli e gocce di balsamico** € 16
Raw meat “Carne Salada” carpaccio with raw courgettes in mint and balsamic vinegar
- Roast Beef di Scottona con Rucola e Padano** € 16
Sliced Scottona Roast Beef with Rocket Salad and Grano Padano
- Caesar Salad** € 16
Filetto di Pollo con Insalata e crostini di Pane, servito con salsa Caesar e scaglie di Grana Padano dop riserva
Chicken Fillet with Salad and Croutons, served with Caesar cheese sauce and flakes of Grana Padano
- Insalatone CIVICO 36** € 14
Base di insalate, Mozzarella di Bufala, olive di Riviera, pomodori, avocado, tonno, uova
Civico 36 - mixed salad
(Salad base with the addition of Buffalo Mozzarella, Riviera olives, tomatoes, avocado, tuna, eggs)

Contorni - Side Dishes

- Verdure crude, Verdure cotte e Insalate d'orto del giorno** € 6*
Vegetables and salads of the day

* se abbinato ad altre pietanze. Se preso come unico piatto € 10

* when accompanied by one or more dishes. When taken individually € 10

- Pane, servizio e coperto a persona** € 3
Service / Cover Charge - Per Person

Solo a Pranzo – Offerta Speciale

Lunch Deal

Scegli un piatto tra i Primi di Terra o i Piatti Unici e Singolari di Terra
Mezza acqua minerale, caffè e coperto sono inclusi € 18,90

1 plate of your choice among the First courses or the Unique Dishes from the Farm

Half liter mineral water, coffee and cover charge are included

Or

Scegli un piatto tra i Primi di Mare e i Piatti Unici e Singolari di Mare
Mezza acqua minerale, caffè e coperto sono inclusi € 22,90

1 plate of your choice among the First courses or the Unique Dishes from the Sea

Half liter mineral water, coffee and cover charge are included

* sabato, domenica e festivi esclusi

* offer not valid on Saturdays Sundays and Holidays

Alcuni prodotti, se non reperibili dal mercato, potrebbero essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura). Vi invitiamo a rivolgervi al personale di sala per avere tutte le informazioni relative al prodotto che desiderate.

Some products, if not available at the market, might be frozen. Please feel free to ask our staff.

Civico 36

Menu Bambini

Pasta al pomodoro o al ragù di carne	€ 10
Tortellini alla Panna	€ 11
Cotoletta di Pollo con patatine	€ 12
Cheeseburger pomodoro e lattuga con patatine	€ 12
Baby Coppa di Gelato	€ 4
Baby Tenerina al Cioccolato	€ 4

...e noi bambini non paghiamo il coperto!



*Valido fino ai 12 anni / up to 12 years old

Le Bevande del Civico 36

Drinks & Coffee

<i>Acqua 0,75 lt</i>	€ 3
<i>Coca Cola, Fanta, Sprite</i>	€ 4
<i>Succhi di Frutta e Ice tea</i>	€ 4
<i>Birre tradizionali in vetro 0,33 lt</i>	€ 5
<i>Birre artigianali e non filtrate - in vetro 0,33 lt</i>	€ 6
<i>Aperol Spritz</i>	€ 6
<i>Campari Spritz</i>	€ 6
<i>Cocktails e long drinks</i>	€ 8
<i>Caffè Espresso</i>	€ 2
<i>Decaffeinato, Orzo, Ginseng</i>	€ 2
<i>Caffè Americano, Cappuccino</i>	€ 2
<i>Amari e Digestivi</i>	€ 6
<i>Grappe, Rum, Brandy</i>	da € 6
<i>Grappe Invecchiate e Barricate, Rum 7 anni</i>	€ 8
<i>Rum Riserva</i>	
<i>Zacapa Gran Reserva, Cardenal Mendoza, Diplomatico</i>	€ 10
<i>Whiskey oltre i 5 anni</i>	
<i>Glen Grant – Ballantine’s – JW Red Label – William Lawson’s</i>	
<i>Chivas Regal 12 y.o. – Jack Daniel’s - Bourbon Four Roses</i>	€ 8
<i>Whiskey Single Malt Scozzesi Torbati</i>	
<i>Oban 14 y.o. – Talisker Skye - Lagavulin</i>	€ 10

Buon Appetito
e Arrivederci al
CIVICO 36

importante

SE SEI ALLERGICO O INTOLLERANTE AD UNA O PIÙ SOSTANZE, INFORMACI E TI INDICHEREMO LE PREPARAZIONI PRIVE DEGLI SPECIFICI ALLERGENI.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

