

PALAZZO GARZADORI

dal 1460

Storie, leggende tramandate oralmente, documenti antichi: quello che sappiamo di Palazzo Garzadori proviene da fonti differenti. Una cosa è certa: l'opera del Palazzo, progettato come lo conosciamo oggi, fu commissionata da Gianbattista Garzadori. Il maestro d'orchestra fu Andrea Palladio, che regalò anche quest'opera meravigliosa al patrimonio dell'UNESCO.

La famiglia Garzadori

La leggenda, invece, suggerisce che la storia della famiglia Garzadori iniziò molto prima. Una soleggiata mattina di primavera del XII secolo, quando anche la brina più coriacea iniziava a sfaldarsi sui manti erbosi della Val Leogra – un tempo chiamata Valle dei Garzadori -, dopo un lungo viaggio la famiglia decise di stabilirsi proprio qui. La fortuna dei Garzadori è stata il mercato della garza, con cui fecero crescere le loro ricchezze, commerciando in particolare con la Serenissima.

Ed è da questo commercio fortunato che deriva il loro nome.

Stay with friends

Sono passati più di cinquecento anni. Oggi tra le mura del Palazzo si sentono chiacchiere, risate, profumi di piatti della tradizione presentati in chiave inedita. Piatti fusion, ricette rivisitate, nuove scoperte: questo è Garzadori.

La storia continua

Il nostro non è solo un ristorante.

La nostra missione è far vivere la storia di Garzadori, in modo che il Palazzo continui a vibrare di risate e sorrisi sinceri.

Buon appetito

DA CONDIVIDERE NELL'ATTESA

7

Fiori di zucca in tempura (8/10 pz circa)**In accompagnamento: maionese alla mediterranea**

Zucchini flower tempura (approximately 8/10 pieces)

Accompanied by: Mediterranean mayonnaise

**Frittelline di gamberi e zucchine (12 pz circa)****In accompagnamento: maionese al corallo**

Shrimp and courgette fritters (approximately 12 pieces)

Accompanied by: coral mayonnaise

**Gamberi crunch al panko (6 pz)****In accompagnamento: salsa saor**

Shrimp panko crunch

Accompanied by: saor sauce

**Pesce Spada marinato e fritto (6 pz circa) In
accompagnamento: creme fraiche**

Marinated and fried swordfish

Accompanied by: Creme fraiche sauce

**Carciofi in crosta (10pz)****In accompagnamento: maionese al lime e prezzemolo**

Crusted artichokes (10pcs)

Accompanied by: lime and parsley mayonnaise

**Bocconcini di pollo alle spezie impanati
al panko e cornflakes (8pz)****In accompagnamento: salsa sweet chilly**Spiced chicken nuggets breaded with panko and cornflakes
served with sweet chilly sauce

ANTIPASTI/STARTERS

<p>Petto d’anatra scottato, crema di fave, quinoa soffiata e rapanelli in agrodolce e la sua riduzione</p> <p>Searched duck breast, broad bean cream, crispy quinoa and sweet and sour radishes and its reduction</p> <p>  *</p>	15
<p>Battuta di Fassona piemontese, pan brioches tostato, maionese steak tartare e polvere di capero</p> <p>Beef «Fassona» tartare, toasted brioches, mayonnaise steak tartare and caper powder</p> <p>    *</p>	16
<p>Sashimi di corba rossa semimarinata, latte di cocco alla galanga, olio al basilico e lemon grass e riduzione di violetta</p> <p>Semi-marinated red corba sashimi, coconut milk with galangal, basil and lemon grass oil and violet reduction</p> <p> *</p>	18
<p>Capasanta Bretone scottata, agretti al cartoccio, geleè di pompelmo rosa e pepe di Timut</p> <p>Searched Breton scallop, baked “agretti”, pink grapefruit geleè and Timut pepper</p> <p> *</p>	16
<p>Tartare di scampo, acqua di cedro pepe lungo e cialda di pane</p> <p>Cryfish tartare, long pepper citron water and bread wafer</p> <p>  *</p>	16
<p>Tuorlo croccante con cuore di asparago verde, muffin inglese e spuma di salsa bernese</p> <p>Crispy yolk with green asparagus heart, english muffin and bernese sauge foam</p> <p>    *</p>	14

PRIMI/ FIRST COURSES

Risotto Carnaroli mantecato all' aglio orsino, sabbia di peperoncino e paprika affumicata e tartare di gambero rosso 18

Carnaroli risotto creamed with wild garlic, chilli pepper sand and smoked paprika and red shrimp tartare



Gnocco di patate ripieno agli asparagi e ricotta di bufala, speck d'oca affumicato e ortica fritta 16

Potato dumpling stuffed with asparagus and buffalo ricotta, smoked goose speck and fried nettle



ASSOLUTO DI PISELLO 14

Linguina di pasta nobile, crema di piselli, piselli freschi, aria di piselli e Parmigiano Reggiano vacche rosse 24 mesi

Homemade linguine, pea cream, fresh peas, pea air and 24 month old red cow Parmigiano Reggiano



Conchiglione monograno Felicetti ripieno di coniglio sfilacciato, crema di rapa rossa, gel di rabarbaro e ricotta salata 16

Monograno Felicetti conchiglioni, pulled rabbit, beetroot cream, rabarber gel and salty ricotta


















Tortello di pasta nobile ripieno di baccalà mantecato ai carletti, burro alle alici e salicornia 16

Home made tortello filled with creamed cod with carletti, anchovy butter and glasswort



SECONDI/MAIN COURSES

<p>Baccalà alla Vicentina con polenta morbida di Marano</p> <p>“Baccalà alla Vicentina” with soft Marano polenta</p> <p>   *</p>	19
<p>Agnello St.George scottato, patata schiacciata, salsa romesco e cipollotto brasato e chips di topinambur</p> <p>Seared St.George lamb, mashed potato, romesco sauce, braised spring onion and Jerusalem artichoke chips</p> <p> </p>	20
<p>Calamaro mediterraneo ripieno con gamberi, tamarindo e arachidi stile Tai, insalatina di finocchio, germogli di soia e papaya</p> <p>Mediterranean squid stuffed with prawns, tamarind and peanuts Thai style, fennel, soy sprouts and papaya salad and penauts</p> <p>     *</p>	20
<p>Tagliata di black angus Creekstone Farm, patate novella arrostita e indivia belga gratinata al forno</p> <p>Creekstone Farm black angus steak, roasted potatoes and au gratin Belgian endive</p> <p> </p>	20
<p>Coda di rospo scottata, crema di patata viola, cubotti di carote e porro croccante</p> <p>Seared monkfish, purple potato cream, carrot cubes and crispy leek</p> <p> *</p>	20
<p>Lingotto di Black Angus Chuck flap Creekstone Farm , patata schiacciata al tartufo nero dei Colli Berici, spinacino scottato e la sua riduzione</p> <p>Creekstone Farm Black Angus Chuck flap, mashed potatoes with black truffle, spinach and its reduction</p> <p>  *</p>	25
<p>Polpettine vegetali, crema di piselli, asparagi scottati e chips di patate viola</p> <p>Vegetable meatballs, pea cream, seared asparagus and purple potato chips</p>	16

INSALATE/SALADS

GARZASALAD 2.0 12
Insalata gentile, misticanza, pollo cbt al rosmarino, mela croccante, scaglie di Monteveronese di malga "La Casara", yogurt crispy e glassa di aceto al thè nero home made.

GARZASALAD 2.0

Gentle salad, escarole, slow-cooked with rosemary chicken, crunchy apple, Monteveronese cheese flakes, yogurt crispy and home made black tea flavored vinegar frosting



INSALATA DI MARE 15
Insalata gentile, misticanza, pesce spada marinato, gamberi e piovra scottata, formaggio feta Greca, crispy di pomodoro e salsa all'avocado

SEA SALAD

Gentle salad, mixed salad, marinated swordfish, prawns and seared octopus, Greek feta cheese, tomato crispy and avocado sauce



INSALATA MISTA 7
Insalata gentile, pomodorini, carote

MIXED SALAD

Green salad, cherry tomatoes, carrots

LA NOSTRA CAPRESE 13
Pomodori Cuore di bue a fette, bufala in due consistenze e crema al basilico

Sliced beef heart tomatoes, buffalo mozzarella in two consistencies and basil cream



BURGER

Tutti i nostri burger vengono serviti con le nostre patatine fritte stick con buccia *

All our burgers are served with our skin-on stick fries

Porzione di patate extra (200gr) €7

extra stick fries portion

DOUBLE SMASH OLD STYLE BURGER 14

Bun bianco con semi di sesamo nero home made, doppio hamburger di angus, lattuga, cheddar stravecchio «La Casara», bacon

In accompagnamento: la nostra salsa al cetriolo

White bun with home made black sesame seeds, double ground angus, lettuce, bacon yellow cheddar cheese. Accompanied: ours cucumber sauce



PIZZICOTTA BURGER 17

Bun di patata al nero di seppia e semi di sesamo bianco home made, burger di astice, crema di avocado, misticanza, ricotta di bufala, pomodorini semi dry.

In accompagnamento: maionese al lime

Potato bun with cuttlefish ink and home made sesame seeds, lobster burger, avocado cream, mixed salad, buffalo ricotta, semi-dry cherry tomatoes. . Accompanied: lime mayonnaise



CIKINBAGA 12

Bun bianco con semi di sesamo nero home made, petto di pollo al panko, coleslaw, bacon e salsa tonkatsu

In accompagnamento: maionese alla senape

White bun black sesame seeds, panko chicken breast, coleslaw, bacon and tonkatsu sauce . Accompanied: mustard mayonnaise



GARZABURGER 15

Bun bianco con semi di sesamo nero home made, carne macinata selezionata di Bue grasso di Carrù, bacon, lattuga, pomodoro candito, Formaggio del Pastore «La Casara».

In accompagnamento: «La nostra salsa»

Home made white bun with poppy seeds, ox burger, bacon, lattuce, candied tomato, Pastore cheese . Accompanied: ours burger sauce



COCHINITA BURGER 16

Bun bianco con semi di sesamo nero home made, pulled pork marinato al achiole, crème fraîche, misticanza e cipolla marinata al lime

In accompagnamento: maionese al avocado

White bun with home made black sesame seeds, pulled pork marinated in achiole, crème fraîche, mixed salad and onion marinated in lime
Accompanied by: avocado mayonnaise



CRUNCH



IMPASTO RISO ED ORZO

Carletti scottati, mousse di Caprottino «La Casara», acciuga del Cantabrico. 16

Seared carletti, goat creame cheese, Cantabrian anchovy.

Crema di carote, asparagi bianchi e verdi, chips di patata viola e crema al blu di capra. 15

Carrot cream, white and green asparagus, violet potato chips and goat blue cheese cream.

IMPASATO CLASSICO

Prosciutto crudo 24 mesi «Pedrazzoli» e stracciatella Campana dop 14

Crunchy with 24-month-old «Pedrazzoli» ham and stracciatella Campana dop

Crema di piselli, pancia di maialino Iberico alla Teriyaki, mousse di ricotta affumicata e sesamo cantonese. 16

Pea cream, Teriyaki Iberian pork belly, smoked ricotta mousse and black sesame seeds.

Mortadella di suino nero «Pedrazzoli», Canestrato al Tartufo e carciofo romano sott'olio. 14

«Pedrazzoli» black pork mortadella, truffle cheese and Roman artichoke in oil.

LIEVITATI

PIZZE



MARGHERITA VERACE DOP San Marzano DOP, fior di latte Fine cottura: mozzarella di bufala campana DOP, Parmigiano Reggiano DOP, crema al basilico e olio evo Tomato San Marzano DOP, mozzarella di bufala cheese DOP, End of cooking: Parmesan DOP cheese, basil cream and olive oil	11
CAPRICCIO DI STAGIONE Passata di pomodoro, fior di latte, asparago verde, funghi champignon Portobello, salamino e emulsione al prezzemolo Fuori cottura: prosciutto cotto Branchi 60 giorni Tomato, mozzarella, green asparagus, champignon Portobello mushrooms, salami and parsley emulsion. End of cooking: «Branchi» cooked ham 60 days,	12
SALAMINO, BUFALA E GRANA San Marzano DOP, bufala, grana, salamino piccante, olio all'aglio e rosmarino Tomato San Marzano DOP, mozzarella di bufala cheese, parmesan, spicy salami, garlic oil and rosemary	11
LA PROSCIUTTO E FUNGHI Passata di Pomodoro, fior di latte, funghi champignon Portobello, Fuori cottura: prosciutto cotto Branchi 60 giorni ed emulsione al prezzemolo. Tomato, mozzarella, champignon Portobello mushrooms, End of cooking: Branchi cooked ham aged 60 days and parsley emulsion.	12
AMATRICIANA San Marzano DOP, fior di latte, guanciale arrostito, cipolla stufata, pomodoro candito e pecorino dolce Tomato San Marzano DOP, mozzarella, roasted bacon, stewed onion, candied tomato and pecorino dolce cheese	12

LIEVITATI

PIZZE

BURRATA E CRUDO San Marzano DOP Fine cottura: burrata DOP e prosciutto crudo Pedrazzoli Tomato San Marzano DOP After cooking: Pedrazzoli Parma ham and burrata cheese	13
GARZADORI San Marzano DOP, fior di latte, zucchine, petali di parmigiano, prosciutto crudo Pedrazzoli e glassa di aceto balsamico Tomato San Marzano DOP, mozzarella cheese, ham, zucchini, parmesan cheese and balsamic vinegar glaze	13
PORTO AZZURRO Passata di pomodorini gialli, pomodori semidry, code di gambero e pesto alla genovese Fuori cottura: burrata pugliese yellow cherry tomatoes cream, semi-dry tomatoes, shrimp tails and Genoese pesto End of cooking: burrata pugliese	14
TROPEA Passata di pomodoro, cubettoni di tonno pinna gialla e cipolla rossa di Tropea caramellata Fine cottura: Stracciatella di burrata San Marzano DOP, yellow fin tuna slice and caramelized red onion End of cooking: Burrata stracciatella	14
MADE IN SUD San Marzano DOP, rosmarino, pomodori semidry, capperi, olive taggiasche. Fuori cottura: stracciatella, acciughe e panure Tomato San Marzano DOP, rosemary, semi dry tomatoes, capers, black olives. End of cooking: stracciatella cheese, anchovies and panure	14

LIEVITATI

PIZZE

CARLETTO 13

Passata di pomodoro, fior di latte, carletti scottati,

Fine cottura: canestrato al tartufo e pancetta di suino nero «Pedrazzoli»

Tomato, mozzarella, seared «carletti»,

End of cooking: truffle cheese and «Pedrazzoli» black pork belly

PARMIGIANA 13

Fior di latte, gocce di pomodoro Piccadilly, cubi di melanzane fritte

Fine cottura: mousse di ricotta affumicata

Mozzarella, Piccadilly tomato drops, fried aubergine cubes

End of cooking: smoked ricotta mousse

ORTO DEL GARZA 12

Fior di latte, crema di carote, asparagi verdi e bianchi, piselli

Fuori cottura: crema di Monteveronese

Mozzarella, carrot cream, green and white asparagus, peas

After cooking: Monteveronese cream

CARBONARA DI ASPARAGI 13

Fior di latte, asparagi bianchi e verdi, scamorza.

Fine cottura: Zabaione d'uovo, pecorino scaglie, pepe

mozzarella, white and green asparagus, scamorza cheese

End of cooking: savory eggnog, slices pecorino and pepper

COTTO- PATATE- TARTUFO 12

Fior di latte, Petali di patate.

Fine cottura: Prosciutto cotto «Branchi» e mousse di canestrato al tartufo «La Casara».

Mozzarella, potato petals

End of cooking: Ham «Branchi» and truffle cheese mousse «La Casara».

MAGNIFICA 13

Fior di latte, shiitake, bufala affumicata, salsiccia affumicata

Fine cottura: pancetta di suino nero Pedrazzoli

Mozzarella cheese, porcini mushrooms, smoked scamorza cheese, Cinta

Senese sausage

End of cooking: black pork Pedrazzoli bacon

GARZADORI

ALLERGENI/ALLERGENS



Uova / Egg



Glutine/ Gluten



Latticini / Lactose



Pesce / Fish



Molluschi/ Shellfish



Arachidi/ Peanuts



Soia / Soy



Sesamo / Sesame



Senape / Mustard



Sedano / Celery **Frutta**



a guscio/Nuts



Solfiti/Sulphites



Crostacei/Crustacean



Lupini/Lupins

Wi-Fi: GARZADORI1460
PASSWORD: garzadori

COPERTO € 3