



AL PARADISO

R I S T O R A N T E

— *di Jacopo Tranquilli* —

Mossi da una passione decennale per la cucina, da sempre lavoriamo con l'intento di creare esperienze per i nostri clienti, tramite un'attenta scelta della materia prima ed un ambiente familiare.

La parola ora, va ai nostri piatti.



PER COMINCIARE

Una tradizione trasmessa di padre in figlio.

PESCE

SOUTE' di COZZE e VONGOLE Souté mussels and clams	11,00 €
GRAND PLATEAU di CRUDITA' di PESCE (per 2 persone) Great tray of raw fish crudités	35,00 €
TARTARE di TONNO al NATURALE Tuna in brine tartare	16,00 €

CARNE

JAMON IBERICO "PROSCIUTTO PATANEGRA BELLOTA" (portata esclusiva servita direttamente dallo chef) Spanish ham (exclusively served by the chef)	19,00 €
TARTARE di FILETTO di MANZO (con selezione di condimenti dello chef) Beef tartare (with seasonings at the discretion of the chef)	16,00 €
CARPACCIO di MANZO con INSALATINA e BURRATA Beef Carpaccio w/ salad and burrata	13,00 €

LE TRADIZIONI

ANTIPASTO TIPICO alla VENETA Traditional appetizer of Veneto	8,00 €
TAGLIERE di SALUMI e FORMAGGI Platter of coldcuts or cheese	14,00 €
MELANZANE alla PARMIGIANA Parmigiana of eggplant	8,00 €
OLIVE all' ASCOLANA (di nostra produzione) Meat stuffed olives	7,00 €



PRIMI

Mettiamo la scelta della materia prima al primo posto.

- Pasta dell' Antico Mulino di Gagnano
- Riso Carnaroli stagionato 22 mesi

LA PASTA

MEZZE MANICHE con PESCESPADA,
POMODORINI CONFIT e OLIVE NERE
"Mezze maniche" pasta with swordfish,
plum tomatoes and black olives 14,00 €

SPAGHETTI alle VONGOLE
Spaghetti w/ clams 12,00 €

BIGOLI all' ANITRA
Bigoli w/ duck sauce 9,00 €

TAGLIOLINO con TARTUFO dei COLLI BERICI e PORCINO FRESCO 13,00 €
SERVITO in CIALDA di PARMIGIANO REGGIANO
Tagliolini w/ truffle, porcini mushrooms served
in parmesan crust

ZUPPA del GIORNO
Soup of the day 10,00 €

I RISOTTI

RISOTTO ai FRUTTI di MARE 12,00 €
Seafood risotto

RISOTTO CREMOSO con TARTUFO e CHAMPAGNE 16,00 €
(Servito direttamente dallo Chef)
Risotto w/ cream sauce truffle and champagne
(Served by the Chef)



SECONDI

Crediamo fermamente nella selezione di prodotti freschi giorno per giorno.

- Scegliamo giornalmente il pescato nei pescherecci di Chioggia

PESCE

PESCE SPADA alla GRIGLIA 13,00 €
Grilled swordfish

GAMBERONI alla GRIGLIA avvolti di LARDO 15,00 €
di COLONNATA
Grilled prawns w/ lard

GRAN FRITTO di PESCE 15,00 €
Mixed fried fish

TAGLIATA di TONNO ROSSO con RUCOLA e 16,00 €
ACETO BALSAMICO
Sliced tuna w/ rucola and balsamic winegar

BACCALA' alla VICENTINA 16,00 €
Creamed codfish

GRIGLIATA con il PESCE PESCATO del GIORNO 25,00 €
Grilled mixed fish

CARNE

TAGLIATA di FASSONA HEREFORD 19,00 €
Sliced 'fassona Hereford' beef

CHIANINA BURGER 10,00 €
Chianina Burger

FILETTO al PEPE VERDE 20,00 €
Fillet with green pepper

NODINO di VITELLO ai FERRI con IMPANATURA 19,00 €
SPEZIATA
Grilled veal with spicy bread coating

CONTORNI

4,00 €

•
PATATE FRITTE, al FORNO & BOLLITE
french fries, baked or boiled potatoes

•
VERDURE GRIGLIATE & BOLLITE
Grilled, boiled or battered vegetables

•
INSALATA MISTA
Mixed salad



INSALATONE

12€



SCEGLI LA TUA BASE

FRESCA

(Brasiliana, rucola, radicchio, carote, finocchi, ciliegino e mais)
Fresh base: iceberg salad, rucola, radicchio, carrots,
fennel, cherry tomatoes, corn

TIEPIDA

(Patate, fagiolini, carote, zucchine e broccoli)
Warm base: Potatoes, green beans, carrots, zucchini, broccoli

ARRICCHISCI LA

PESCATRICE

(Polipo - seppie - gamberetti - polpa di granchio)
Seafood

RUSPANTE

(Pollo ai ferri - olive taggiasche - feta greca)
Chicken breast - olives - feta cheese

PROTEICA

(Bresaola - grana - pere)
Bresaola - parmesan - pears



MENU DEGUSTAZIONE

25€ a persona coperto incluso



PERCORSO TIPICO VICENTINO

ANTIPASTO alla VENETA
(Sopressa - polenta - asiago - misto funghi)

BIGOLI con il RAGU' di ANITRA

BACCALA' alla VICENTINA
(Servita con polenta)

Calice di vino

Acqua

Caffè



LA PIZZERIA

La differenza sta nell'impasto particolarmente friabile e digeribile: preparato con acqua minerale, farina biologica macinata a pietra, lievito madre, sale marino e maturazione lunga 36 ore.

Mettiamo la scelta della materia prima al primo posto.

- Mozzarella fior di latte
- Pomodoro pelato San Marzano
- Origano dalle terre di Calabria

LA PIZZA A MODO NOSTRO

FOCACCIA con OLIO D'OLIVA e ROSMARINO Focaccia with olive oil and rosemary	4,00 €	POMODORI PELATI, MOZZARELLA FIOR di LATTE, BUFALA CAMPANA e POMODORINI CONFIT Peeled tomatoes, mozzarella, buffalo mozzarella and baby plum tomatoes	9,00 €
POMODORI PELATI, MOZZARELLA FIOR di LATTE e BASILICO Peeled tomatoes, mozzarella and basil	6,00 €	POMODORI PELATI, MOZZARELLA FIOR di LATTE, SALAME PICCANTE IBERICO Cular de Bellotta Peeled tomatoes, mozzarella and pepperoni	8,00 €
POMODORI PELATI, MOZZARELLA FIOR di LATTE, BUFALA CAMPANA e PROSCIUTTO CRUDO di MONTAGNANA Veneto Dop Peeled tomatoes, mozzarella, buffalo mozzarella and raw ham	10,00 €	MOZZARELLA FIOR di LATTE con FRIARIELLI e SALSICCIA Mozzarella, rapini and sausage	9,00 €
POMODORI PELATI, MOZZARELLA FIOR di LATTE, FILETTI di ACCIUGHE del Mar Cantabrico Peeled tomatoes, mozzarella, anchovies from Cantabrico sea	11,00 €	MOZZARELLA FIOR DI LATTE con FORMAGGIO ASIAGO, PATATE al FORNO e TARTUFO dei COLLI BERICI Mozzarella, Asiago cheese, roast potatoes and truffle	10,00 €
POMODORI PELATI, MOZZARELLA FIOR di LATTE, PROSCIUTTO COTTO ALLA BRACE di alta Nocinaria e CHAMPIGNON FRESCHI Peeled tomatoes, baked ham and fresh 'Champignon' mushrooms	8,00 €	PIZZA VEGANA con POMODORI PELATI e VERDURE ALLA MEDITERRANEA Vegan pizza with peeled tomatoes and vegetables	8,00 €
POMODORI PELATI, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SPECK Stagionato in legno di faggio Peeled tomatoes, mozzarella and seasoned speck	9,00 €	CALZONE GRATINATO al PARMIGGIANO REGGIANO con MOZZARELLA FIOR di LATTE, RICOTTA e PROSCIUTTO COTTO ALLA BRACE di alta Nocinaria Calzone cooked au gratin with parmesan cheese, mozzarella, ricotta, baked ham	8,00 €
POMODORI PELATI, MOZZARELLA FIOR di LATTE, PORCINI FRESCHI saltati in padella Peeled tomatoes, mozzarella, fresh 'porcini' mushrooms stir-fly	8,00 €		

PIZZE GOURMET

" Monet "	19,00 €
FORMAGGIO CAPRINO con CULATELLO e CIPOLLA di TROPEA CARAMELLATA Caprino chesse, culatello and red onion	
" Picasso "	20,00 €
JAMON IBERICO PATANEGRA "BELLOTA" TAGLIATO a COLTELLO, BURRATA, DATTERINO e PESTO di BASILICO freshly cut spanish ham w/ burrata mozzarella, cherry tomatoes, basil pesto	
" Leonardo "	19,00 €
FIOR di LATTE, TARTUFO dei COLLI BERICI, PORCINO FRESCO e PARMIGIANO REGGIANO a SCAGLIE Mozzarella, truffles, porcino mushrooms and parmesan cheese	
" Raffaello "	18,00 €
FIOR di LATTE, PROSCIUTTO COTTO alla BRACE di ALTA NORCINERIA, CARCIOFINI alla ROMANA, CHAMPIGNON e POMODORI SECCHI Grilled ham, artichokes, mushrooms and tomatoes	
" Van Gogh "	20,00 €
VELLUTATA di POMODORO con GAMBERONI, ZUCCHINE e TRIONFO di CAPPESANTE Veil of tomatoe w/ prawns, zucchini, scallops	



"Non si può pensare bene, amare bene, dormire bene se non si ha mangiato bene."

Virginia Woolf



DA BERE

BIRRA

	0,25 l	0,5 l	1 lt
BIRRA alla SPINA BIONDA "Nastro Azzurro"	2,50 €	5,00 €	10,00 €
BIRRA alla SPINA ROSSA "Kardinal Norbertus"	3,00 €	5,50 €	11,00 €
WEISSBIER alla SPINA "Oberdorfer"	3,00 €	5,50 €	11,00 €

CONSULTA LA NOSTRA CARTA DELLE BIRRE

BIBITE

	0,25 l	0,5 l	1 lt
COCA COLA alla SPINA	2,50 €	4,50 €	8,00 €
ACQUA "Panna" & "S. Pellegrino"	0,75 l 2,50 €		
BIBITE	0,33 l 3,50 €		

VINO DELLA CASA

	0,5 l	1 lt
VINO della CASA (Rosso - Bianco - Bianco frizzante)	6,00 €	10,00 €

VINO al calice

BOLLICINE

Prosecco di Valdob. BRUT docg Bosco di Gica Az. Adami	3,00 €
Prosecco di Valdob. docg MILLESIMATO DRY Vigna Giardino Az. Adami	4,00 €
Franciacorta Extra BRUT docg MILLESIMATO Az. Villa	5,00 €
Franciacorta Satèn BRUT docg Az. Villa	5,00 €
Franciacorta Rosé BRUT docg Az. Villa	5,00 €
Champagne BRUT Reserve Maison Palmer	9,00 €

BIANCHI

Scaia Bianca IGT Tenuta S. Antonio	3,00 €
Soave Classico doc Az. Pra	3,00 €
Lugana doc Pansere Az. Fraccaroli	3,00 €
Alto Adige Valle d'Isarco Muller Thurgau doc Az. Martini e Sohn	3,50 €

Alto Adige Gewurztraminer doc Az. Hartmann donà	4,50 €
---	--------

ROSSI

Cabernet Sauvignon IGT Tenuta S. Antonio	3,00 €
Valpolicella Ripasso Morandina doc Az. Pra	5,00 €
Chianti Classico docg Az. Poggio Scaletta	4,00 €
Pinot Nero doc Az. Donati Marco	3,00 €
Barbera del Monferrato Az. Vicara	3,50 €
Scaia Rosato IGT Tenuta S. Antonio	3,00 €

PASSITI

7-14-21 Moscato Giallo Vendemmia Tardiva Az. la Costa	2,50 €
Moscato di Pantelleria Turbè Az. Salvatore Murana	5,50 €
Riccioto della Valpolicella doc Tenuta S. Antonio	7,00 €

PER LA NOSTRA CANTINA POTETE CONSULTARE LA CARTA DEI VINI



AL PARADISO

R I S T O R A N T E

di Jacopo Tranquilli

NON RIMANDARE A DOMANI CIÒ CHE POTRESTI MANGIARE OGGI.



Alcuni ingredienti e prodotti potrebbero essere, in base alla stagione, surgelati e congelati in questo esercizio viene adottato e rispettato il sistema h.a.c.c.p. ai sensi del reg. ce 852/00 in questo esercizio gli alimenti che vengono serviti/venduti potrebbero contenere tracce di sostanze allergeniche/allergologiche.

COPERTO 2,50 euro
Cover charge 2,50 euro

Contra' Pescherie Vecchie, 5 – Vicenza
Tel. +39 0444 322 320 – e-mail: info@alparadiso.net

Dal Martedì alla Domenica
12.00 / 15.00 – 18.30 / 24.00