

# MENÙ ASPORTO/DELIVERY 22-24 Maggio

## ANTIPASTI

**Tortino fondente** di ricotta e tartufo dei Berici con pioppini 8  
*Riscaldare il tortino in forno a 180°C per 8 min., i pioppini in acqua calda (max 80°C) per 5 min.*

**Moscardini** al limone con insalatina di finocchio e ed olive pignoline 9  
*Riscaldare la busta dei moscardini in acqua calda (max 80°C) per 5 min.*

**"Tartare"** di manzo al sale e ginepro con maionese alla senape 8

**Insalatina** con erbe, fiori dell'orto officinale e "tastasale" 8  
*Riscaldare la busta del tastasale in acqua calda (max 80°C) per 5 min.*

**Tagliere di salumi tipici:** ossocòlo, sopressa, salame, coppa al Durello e giardiniera 8

## PRIMI

**Lasagnette del "Casteo"** al ragout bianco di vitello e funghi 8  
*Cuocere le fettuccine e spadellarle con il sughetto*

**Bigoli** all'anitra e rosmarino 8  
*Cuocere i bigoli e spadellare col sugo*

**Sformato** di asparagi, porri, zucchine ed Asiago 8  
*Gratinare in forno a 180°C per 15 min. circa*

**Tagliolini** alle melanzane, pesto d'erba aglina e pomodorini confit 8  
*Cuocere i tagliolini e spadellare con il sughetto*

## SECONDI

**Petto di faraona** cotto a bassa temperatura alle 3 salvie 10  
*Scaldare in forno a 160°C per 5 min.*

**Seppie** con i "bisi" e polenta 12  
*Riscaldare la busta in acqua calda (max 80°C) per 10 min.*

**Coniglio** in casseruola alle rose e polenta di Marano in fetta 10  
*Riscaldare in forno a 160° per 10min*

**Filetto** di trota alle erbe aromatiche ed erba maresina 12  
*Riscaldare la busta in acqua calda (max 80°C) per 8 min.*

**Baccalà** alla vicentina e polenta 13  
*Riscaldare la busta in acqua calda (max 80°C) per 5 min.*

**Contorni a scelta:** piselli/verdura cotta/purè/patate arrosto 3  
*Riscaldare la busta in acqua calda (max 80°C) per 8 min. Le patate vanno riscaldate in padella.*

## DOLCI

**Putàna vicentina** con zabaione al mosto di Clinto bianco 4  
*È consigliato intiepidire la torta a microonde*

**Crostata** al sambuco con crema alle rose e yogurt 4  
*Intiepidire la crostata in forno*

**Mimosa** alla crema pasticcera e fragole 4