

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