



TARASSACO
- DENT DE CAN -



OLIVO



ASPERULA



RAPERONZOLO
- RANPUSSOLO -

Proposta Verde

*Fritto di verdure, radici
ed erbe su salsa allo yogurt*



BORRAGINE
- ERBA PELOSA -



ORTICA
- ORTIGA -

*Crema di ortiche con quenelle
di caprino e mandorle tostate*



CUMINO

*Fragole fresche con spuma di
yogurt e crostini di "fugassa"*

EURO 29,00

(in omaggio una litografia di G. Rosset)

*Sei Vegano ? Richiedi al nostro personale
il menu' a te dedicato.*



GENZIANA



BARBA DI BECCO



LUPPOLO
- BRUSCANDOLO -



PARTENIO
- ERBA MARE -



ROSOLACCIO
- PAPAVERO -

proposta

VICENTINA

Bigoli "co' l' àrna" (ragout d'anitra)

*Guancetta cbt al mosto di Clinto
con "pendolon" e verdure agrodolci*

*Putàna gentile vicentina
(con le mele) e zabaione*

Euro 35,00

(con "IL CALENDARIO DEL POJANA 2024"

"Edizione Speciale del Molin Vecio" con 12 tavole illustrate

di Galliano Rosset e 12 ricette stagionali di Amedeo Sandri)

Per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, alcune preparazioni potrebbero essere state sottoposte ad abbattimento

rapido di temperatura e in caso di non reperibilità del fresco, alcuni ingredienti acquistati surgelati dal produttore.

Per informazioni su questo e sugli ALLERGENI contenuti nelle pietanze consulta il personale di sala o chiedi il MENU' APPOSITO

Antipasti

- * *Erbette di campo a vapore con gamberi bardati al bacon* 13,00 €
- * *Insalatina di moscardini, finocchio, olive ed arancio* 14,00 €
- Tortino fondente di ricotta e tartufo con spugnone, pioppini ed aglio orsino* 14,00 €
- Fritto di verdure, fiori ed erbe su salsa allo yogurt* 13,00 €
- * *Pancia croccante di maialino con cipolla marinata, spuma al kren e maionese affumicata* 13,00 €
- * *Tartara di manzo ai 3 condimenti: tartufo, senape e barbabietola allo zenzero* 15,00 €
- "Ossocòlo", sopressa riserva, salame e polenta brustolà e giardiniera* 13,00 €

Primi piatti

- * *Risotto ai 3 asparagi : bianchi, verdi e selvatici con briciole di speck* 14,00 €
- * *Bigoli " co' l' àrna" (ragout d'anitra)* 12,00 €
- Fettuccine al nero di seppia, baccalà, pomodorini confit e olive* 15,00 €
- Agnolotti alle erbe ripieni di branzino su bisque di gamberi* 15,00 €
- Gnocchi di patate ai "bruscandoli" e tastasale* 14,00 €
- * *Crema di ortiche con quenelle di caprino e mandorle tostate* 12,00 €

Secondi piatti

- * *Cavrèto "in tecia" con i carciofi* 18,00 €
- Guancetta cbt al mosto di Clinto con "pendolon" (polenta di patate) e verdure agrodolci* 18,00 €
- * *Filetto di maialino alla senape con tortino di patate e pissacàn* 19,00 €
- * *Millefoglie di manzo grigliate al sale e ginepro con patate arrosto* 18,00 €
- Baccalà alla vicentina con polenta di Marano* 19,00 €
- * *Salmerino di torrente alle erbe con verdure arrosto e tre maionesi* 19,00 €
- L'ASPARAGO : degustazione di asparagi in diverse cotture e consistenze* 20,00 €
- * *Tosella del Pennar alla piastra con polenta e funghi* 17,00 €

I piatti così contrassegnati sono disponibili anche **SENZA GLUTINE** con piccole modifiche. Si prega di avvisare

Coperto Euro 2,00

Dolci

<i>"Putàna gentile" vicentina (con le mele) e zabaione</i>	€ 6,00
<i>Crema fritta con gelato alla vaniglia e uvetta al Girolimino</i>	€ 6,00
* <i>Il vasetto : gelato alla nocciola, cioccolato e crumble al cacao</i>	€ 7,00
* <i>Fragole fresche con spuma di yogurt e ricotta e crostini di "fugassa"</i>	€ 7,00
<hr/>	
* <i>Sorbetto al cucchiaino alle arance e zest candite</i>	€ 5,00
<i>Tisana digestiva del Molin (blend di camomilla, menta, finocchietto, liquirizia)</i>	€ 4,00

Vini dolci a bicchiere

<i>Moscato fior d'arancio Spumante - La Roccola Colli Euganei</i>	€ 4,00
<i>Torcolato - Vitacchio Breganze</i>	€ 6,00
<i>Clinto Passito - Anonimo</i>	€ 5,00
<i>Recioto Spumante - Montecrosetta</i>	€ 4,00