



TARASSACO
- DENT DE CAN -



OLIVO



ASPERULA



RAPERONZOLO
- RANPUSSOLO -

Proposta Verde

*Fritto di verdure, fiori ed erbe
e su salsa allo yogurt*



BORRAGINE
- ERBA PELOSA -



ORTICA
- ORTIGA -

*Risotto alle erbe dell'orto
officinale del Molin (piatto tipico)*



CUMINO

*Crema bruciata al rosmarino
con gelato al "fiordilavanda"*



GENZIANA

EURO 33,00

(in omaggio una litografia di G. Rosset)



BARBA DI BECCO

Sei Vegano ? Richiedi al nostro personale

il menu' a te dedicato.



LUPPOLO
- BRUSCANDOLO -



PARTENIO
- ERBA MARE -



ROSOLACCIO
- PAPAVERO -

proposta

VICENTINA

*Bigoli con "tèghe spago" e maresina
(tipici di Dueville) oppure con l'anitra*

*Guancetta morbida al Durello ed
erba acetosa con insalatina di melone*

*Putàna gentile vicentina (con le mele),
zabaione e cristalli di erba maresina*

EURO 35,00

(in omaggio una litografia di G. Rosset)

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

- * *Insalatina di finocchio con moscardini, pesche e olive* 14,00 €
- * *Carpaccio di salmerino con pomodorini confit e maionese alla rucola* 14,00 €
- Melanzana tonnata al sale di santoreggia, capperi ed erba aglina* 13,00 €
- Fritto di verdure, fiori ed erbe su salsa allo yogurt* 13,00 €
- * *Tartara di manzo ai 3 condimenti: tartufo, senape e composta di cipolla rossa* 15,00 €
- "Ossocòlo", sopressa riserva, salame e polenta brustolà e giardiniera* 13,00 €

Primi piatti

- Agnolotti alla melanzana affumicata, ricotta e menta su crema di peperone* 15,00 €
- * *Risotto alle erbe dell'orto officinale del Molin (piatto tipico)* 14,00 €
- * *Bigoli con "tèghe spago" e maresina (tipici di Dueville) oppure con l'anitra* 12,00 €
- * *Tagliolini al tartufo dei Berici* 15,00 €
- Gnocchi di patate con ragout bianco di vitello, porcini e finferli* 15,00 €
- * *Crema di malva e ortiche con quenelle di caprino e mandorle tostate* 12,00 €

Secondi piatti

- * *Frittatona alle erbe aromatiche, funghi finferli e formaggio Vezzena* 16,00 €
- Guancetta morbida al Durello ed erba acetosa con insalatina di melone* 18,00 €
- * *Suprema di faraona cbt arrostita al tartufo con zucchine grigliate* 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* 20,00 €
- "Scartosso de avannotti" di Risorgiva e polenta fritti con misticanza* 22,00 €

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

Coperto Euro 3,00

Dolci

<i>"Putàna gentile" vicentina (con le mele), zabaione e cristalli di erba maresina</i>	€ 6,00
<i>Cremoso al cioccolato fondente con confettura di pesche</i>	€ 7,00
* <i>Il vasetto : gelato alla nocciola, caramello ai "bagigi" e crumble al cacao</i>	€ 7,00
* <i>Crema bruciata al rosmarino con gelato al "fiordilavanda"</i>	€ 7,00
* <i>"El canarin" : sorbetto al cucchiaino digestivo all' alloro e limone</i>	€ 5,00

Vini dolci a bicchiere

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