



TARASSACO  
- DENT DE CAN -



OLIVO



ASPERULA



RAPE RONZOLO  
- RANPUSSOLO -

# Proposta Verde



BORRACHINE  
- ERBA PELOSA -



ORTICA  
- ORTIGA -

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

*Risotto alle erbe aromatiche  
del nostro orto officinale*

*Infornata di ricotta, cioccolato bianco  
e mandorle con confettura di sambuco*

**Euro 33,00**  
*(in omaggio una litografia di G. Rosset)*

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



CUMINO



GENZIANA



BARBA DI BECCO



LUPPOLO  
- BRUSCANDOLO -



PARTENIO  
- ERBA MARE -



ROSOLACCIO  
- PAPAVERO -

# *proposta* VICENTINA



*Bigoli all'erba maresina,  
cipollotti dolci e acciuga*

*Guancetta morbida al Clinto con  
pendolòn" (polenta di patate) e verdure agrodolci*

*"Putàna gentile" vicentina  
e zabaione*

*Euro 36,00*

*in omaggio una litografia di G. Rosset*



*Per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, alcune preparazioni sono state sottoposte ad abbattimento rapido di temperatura e in caso di non reperibilità del fresco, alcuni ingredienti acquistati surgelati dal produttore.*

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

## Antipasti

- \* *Misticanza con erbe aromatiche, fragole, crudité di asparago e dressing alla mandorla* 12,00 €
- I Bacari : baccalà mantecato, moscardini e polpette di branzino* 15,00 €
- Fritto di verdure, fiori ed erbe su salsa allo yogurt* 13,00 €
- Uovo fondente, pan brioche, spinacini e speck croccante* 14,00 €
- \* *Tartara di manzo ai 3 condimenti: tartufo, cipolla caramellata e maionese alla senape* 15,00 €
- Selezione di sopresse tipiche e giardiniera casalinga* 14,00 €

## Primi piatti

- \* *Risotto alle erbe aromatiche del nostro orto officinale* 14,00 €
- \* *Lasagnette con "bisi" freschi su crema di asparagi* 14,00 €
- Gnocchi di patate con spugnole ed erba aglina* 15,00 €
- \* *Bigoli all'erba maresina, cipollotti dolci ed acciuga (oppure all'anitra)* 14,00 €
- Tortelli al crescione ripieni di branzino su bisque di gamberi* 15,00 €
- \* *Crema di ortiche con mandorle tostate, yogurt e pomodorini confit* 13,00 €

## Secondi piatti

- \* *Suprema di faraona al tartufo dei Berici con zucchine grigliate* 19,00 €
- \* *Guancetta morbida al Clinto con "pendolòn" (polenta di patate) e verdure agrodolci* 18,00 €
- \* *Capretto arrosto della Val Passiria con "radicio de campo"* 19,00 €
- \* *Millefoglie di manzo al sale, grigliato al ginepro con patate arrosto* 19,00 €
- Baccalà alla vicentina con polenta di Marano* 19,00 €
- \* *Salmerino di torrente alle erbe e limone con verdure arrosto e tre maionesi* 20,00 €
- Avannotti di sorgente e polentina fritti con misticanza* 20,00 €
- L' asparago : matrimonio di cotture e consistenze* 20,00 €

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

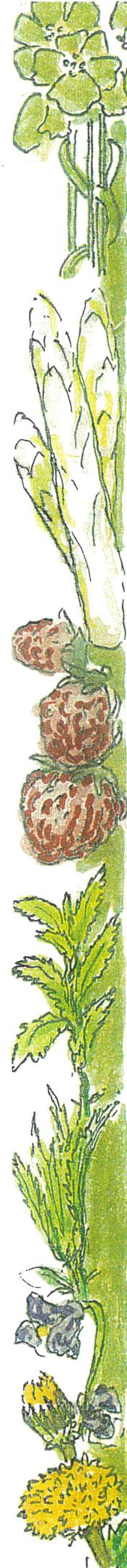
**Coperto Euro 3,00**

# Dolci

- \* *Fragole con mousse di yogurt e cristalli d'erba maresina* 7,00 €
  
- \* *Cre moso al cioccolato fondente, frutto della passione e sbrisolona al cocco* 7,00 €
  
- "Putàna gentile vicentina" e zabaione* 7,00 €
  
- \* *Il vasetto : gelato alla nocciola, caramello ai "bagigi" e crumble al cacao* 7,00 €
  
- Infornata di ricotta, cioccolato bianco e mandorle con confettura di sambuco* 7,00 €
  
- \* *Sorbetto alle arance e zest candite* 5,00 €

## Vini dolci a licchiera

- Moscato fior d'arancio Spumante - La Roccola Colli Euganei* 4,00 €
- Recioto Spumante - Montecrocetta* 4,00 €
- Clinto Passito - Anonimo* 5,00 €
- Torcolato - Vitacchio Breganze* 6,00 €



# PRIMAVERA

## MENU' VEGANO

### Antipasti

- Fritto di verdure, fiori ed erbe del nostro orto* 13,00 Euro
- Misticanza con erbe aromatiche, fragole, crudità di asparago e dressing alla mandorla* 12,00 Euro
- Fagottino di verdure in sfoglia su crema di piselli* 13,00 Euro

### Primi

- Risotto alle erbe aromatiche* 14,00 Euro
- Crema di ortiche con mandorle tostate e pomodorini confit* 13,00 Euro
- Tagliolini al mais con piselli freschi su crema di asparagi* 14,00 Euro

### Secondi

- Purè di piselli, verdure arrosto e cialde croccanti di pane* 14,00 Euro
- “Come un baccalà” : Topinambur alla vicentina con polenta* **ViVe** 14,00 Euro
- Gli asparagi : fritto, a vapore, in cocotte, agrodolce, in insalata* 20,00 Euro

### Dolci

- Sorbetto all'arancia e zest candite* 5,00 Euro
- “Putàna gentile” : torta di credenza con mais, mele, uvetta e fichi secchi* **ViVe** 7,00 Euro
- Panna, fragole ed erba maresina* 7,00 Euro

*ViVe = i piatti così indicati sono ricette tipiche vicentine rivisitate in chiave vegana*

VICENZA VEGANA



