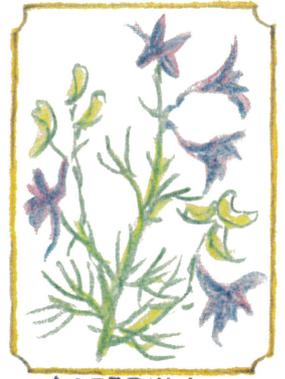




TARASSACO
- DENT DE CAN -



OLIVO



ASPERULA



RAPERONZOLO
- RANPUZZOLO -

Proposta Verde



BORRAGINE
- ERBA PELOSA -

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

*Gnocchi di ricotta al burro di malga
con porcini, finferli ed erba aglina*

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

Euro 35,00
(in omaggio una litografia di G. Rosset)

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



ORTICA
- ORTIGA -



CUMINO



GENZIANA



BARBA DI BECCO



LUPPOLO
- BRUSCANDOLO -



PARTENIO
- ERBA MARE -



ROSOLACCIO
- PAPAVERO -

proposta **VICENTINA**



Bigoli con l'arna (ragout d'anitra)

*Tosella del Pennar alla piastra
con polenta e funghi di stagione*

"Putàna gentile vicentina" e zabaione

Euro 38,00

(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.

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

Antipasti

- * *Bon bon di salmerino marinato all'alloro e insalatina di prime mele* 15,00 €
- I Bacari : baccalà mantecato, moscardini e polpette di branzino* 15,00 €
- Fritto di verdure, fiori ed erbe su salsa allo yogurt* 14,00 €
- Melanzana tonnata, capperi e sale di santoreggia* 14,00 €
- * *Tartara di manzo ai 3 condimenti: tartufo, cipolla caramellata e maionese alla senape* 16,00 €
- Selezione di sopresse tipiche e giardiniera casalinga* 14,00 €

Primi piatti

- * *Risotto ai fichi neri, formaggio Morlacco e pepe aromatico* 15,00 €
- * *Bigoli con "tèghe spago" e maresina - tipici di Dueville ((oppure all'anitra))* 14,00 €
- * *Tagliolini di pasta all'uovo al tartufo dei Berici* 16,00 €
- Gnocchi di ricotta al burro di malga con porcini, finferli ed erba aglina* 15,00 €
- Tortelli al crescione ripieni di branzino su bisque di gamberi* 16,00 €
- Minestra d'orzo, farro, legumi, pomodoro confit e pesto d'erbette* 13,00 €

Secondi piatti

- Avannotti di sorgente e polentina fritti con misticanza* 22,00 €
- * *Suprema di faraona farcita con tortino di patate alla menta e fagiolini* 20,00 €
- * *Guancetta morbida all' erba acetosa con spadellata di verdure* 18,00 €
- * *Millefoglie di manzo al sale e ginepro grigliato con patate arrosto* 20,00 €
- Baccalà alla vicentina con polenta di Marano* 19,00 €
- * *Salmerino di torrente alle erbe con purè fresco di ceci, limone e capperi* 21,00 €
- * *Tosella del Pennar alla piastra con polenta e funghi di stagione* 18,00 €

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

Coperto Euro 3,00

Dolci

<i>Tatin alle noci-pesca e crema all'amaretto</i>	8,00 €
<i>"Putàna gentile vicentina" e zabaione</i>	7,00 €
* <i>Il vasetto : gelato alla nocciola tostata e crumble al cioccolato</i>	8,00 €
* <i>Infornata di ricotta, cioccolato bianco e mandorle con confettura di amoli</i>	7,00 €
* <i>Sorbetto all'erba Luigia, alloro e zest di limone canditi</i>	6,00 €

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 €

ESTATE

MENU' VEGANO

Antipasti

- Fritto di verdure, fiori ed erbe del nostro orto* 14,00 Euro
- Melanzana frita, concassè di pomodoro e pesto d'aglina* 13,00 Euro

Primi

- Risotto con funghi porcini e finferli* 15,00 Euro
- Minestra d'orzo, farro, legumi, pomodoroconfit e pesto d'erbe* 13,00 Euro
- Tagliolini al mais al tartufo dei Berici* 16,00 Euro

Secondi

- Purè di ceci e limone con cipolla marinata, capperi, olive e cialde croccanti* 14,00 Euro
- "Come un baccalà": Topinambur alla vicentina con polenta **ViVe*** 14,00 Euro

Dolci

- Sorbetto all' erba luigia, alloro e zest di limone canditi* 6,00 Euro
- "Putàna gentile": torta di credenza con mais, mele, uvetta e fichi secchi **ViVe*** 7,00 Euro

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

VICENZA VEGANA

