

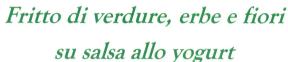






RAPERONZOLO -RAMPUSSOLO-

Proposta Verde





Tatin alle mele e crema alla vaniglia



(in omaggio una litografia di G. Rosset)

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





BORRAGINE - ERBA PELOSA -



CUMINO



BARBA DI BECCO



GENZIANA



LUPPOLO - BRUSCANDOLO-





proposta VICENTINA

"Bìgoli co' l'àrna" del Rosario

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 gambero in saor	15,00€
	Fritto di verdure, fiori ed erbe su salsa allo yogurt	14,00€
*	Crostone rustico, lingua, purè di sedano rapa e verdure agrodolci	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, mandorle e pepe aromatico	15,00€
*	"Bìgoli co' l'àrna" del Rosario ((oppure con tèghe spago e maresina))	14,00€
*	Tagliolini di pasta all'uovo al tartufo dei Berici	16,00€
	Gnocchi di ricotta al burro di malga con porcini, finfarli 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€
*	Faraona farcita al tartufo dei Berici, purè di zucca e finferle	21,00€
*	Guancetta morbida rosolata al Clinto con le cornette di Montecchio	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 spinaci, pinoli, uvetta e arancio	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

	Tatin alle mele e crema alla vaniglia	8,00€
	"Putàna gentile vicentina" e zabaione	7,00€
*	Il vasetto: gelato alla nocciola tostata e crumble al cioccolato	8,00€
	Torta Ortigara con fiocca al Girolimino	7,00€
*	Sorbetto all'erba Luigia, alloro e zest di limone canditi	6,00€
	Vini dolci a licchiere	
	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€

