



TARASSACO
- DENT DE CAN -



OLIVO



ASPERULA



RAPE RONZOLO
- RAMPUSSOLO -

Proposta Verde

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

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

Tatin alle mele e crema alla vaniglia

Euro 35,00

(in omaggio una litografia di G. Rosset)

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



BORRAGINE
- ERBA PELOSA -



ORTICA
- ORTIGA -



CUMINO



GENZIANA



SARBA DI BECCO



LUPPOLO
- BRUSCANDOLO -



PARTENIO
- ERBA MARE -



ROSOLACCIO
- PAPAVERO -

proposta VICENTINA

"Bigoli co' l'arna" 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 soppresse tipiche e giardiniera casalinga* 14,00 €

Primi piatti

- * *Risotto ai fichi neri, formaggio Morlacco, mandorle e pepe aromatico* 15,00 €
- * *"Bigoli co' l'arna" 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 bicchiere

Moscato fior d'arancio Spumante - La Roccola Colli Euganei 4,00 €

Recioto Spumante - Montecrosetta 4,00 €

Clinto Passito - Anonimo 5,00 €

Torcolato - Vitacchio Breganze 6,00 €

AUTUNNO

MENU' VEGANO

Antipasti

Fritto di verdure, fiori ed erbe del nostro orto

14,00 Euro

Porro fondente all'arancia e mandorle tostate

13,00 Euro

Primi

Risotto con funghi porcini e finferli

15,00 Euro

Minestra d'orzo, farro, legumi, pomodoro confit e pesto d'erbe

13,00 Euro

Tagliolini al mais al tartufo dei Berici

16,00 Euro

Secondi

Purè di zucca con finferle, tartufo e cialde di pane croccante

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

