



TARASSACO
- DENT DE CAN -



OLIVO



ASPERULA



RAPERONZOLO
- RANPUSSOLO -

Proposta Verde

*Fritto di verdure ed erbe
invernali su salsa allo yogurt*



BORRAGINE
- ERBA PELOSA -



ORTICA
- ORTIGA -

*Gnocchi di patata ai chiodini,
trombette nere e Vezzena*



CUMINO

*Tatin alle antiche mele "Abbondanza"
e crema alla vaniglia*

Euro 35,00

(in omaggio una litografia di G. Rosset)



GENZIANA



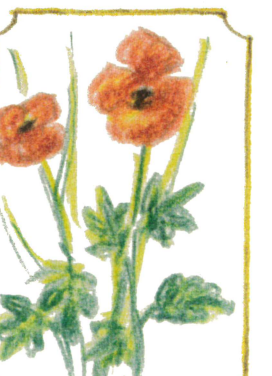
SARBA DI BECCO



LUPPOLO
- BRUSCANDOLO -



PARTENIO
- ERBA MARE -



ROSOLACCIO
- PAPAVERO -

proposta VICENTINA

DI NOVEMBRE

"Cinciamenai del Pojana"

(antica zuppa di mais, verze e tastasale)

*"Polenta e òsei scapà (spiedini di maiale alla salvia)
e vèrze in tècia"*

"Putàna gentile vicentina" e zabaione

Euro 42,00

*(in omaggio il Calendario Meteorognostico 2026 Il Pojana -
edizione speciale del Molin Vecio con le tavole illustrate di G. Rosset
e le ricette di Amedeo Sandri)*

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

* Crostone rustico, lingua, purè di sedano rapa e verdure agrodolci	14,00 €
Tortino fondente alla zucca con funghi pioppini e speck d'oca	14,00 €
I Bacari : baccalà mantecato, moscardini e gambero in saor	15,00 €
Fritto di verdure ed erbe invernali su salsa allo yogurt	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 al radicchio di Asigliano, Morlacco e "vin novello"	15,00 €
Tortelli alle ortiche ripieni di ragout di vitello su crema allo zafferano	16,00 €
* "Bigoli co' l'arna" (con ragout d'anitra)	14,00 €
* Pappardelle ai carciofi, gamberi e loro bisque	16,00 €
Gnocchi di patata ai chiodini, trombette nere e Vezzena	15,00 €
* "Cinciamenai del Pojana" (antica zuppa di mais, verze e tastasale)	14,00 €
* Zuppa di cipolle francesi gratinata al timo	15,00 €

Secondi piatti

* "Capòn in canévera" lessato tipico del molin con "radici coti" e purè	22,00 €
* "Polenta e òsei scapà" (spiedini di maiale alla salvia) e verze in tècia"	18,00 €
* Faraona farcita al tartufo dei Berici, purè di zucca e finferle	21,00 €
Guancetta morbida rosolata al Clinto con radicchio agrodolce e "pendolòn"	18,00 €
* Millefoglie di manzo grigliato al sale e ginepro 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 antiche mele "Abbondanza" con crema alla vaniglia 8,00 €

"Putàna gentile vicentina" e zabaione 7,00 €

* *Il vasetto : gelato alla nocciola tostata e crumble al cioccolato* 8,00 €

Semifreddo al mandorlato di Lonigo su cioccolato amaro 7,00 €

* *Sorbetto all'arancia e zest candite* 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 €

INVERNO

MENU' VEGANO

Antipasti

- Fritto di verdure ed erbe invernali* 14,00 Euro
- Porro fondente all'arancia e mandorle tostate* 13,00 Euro

Primi

- Risotto al radicchio di Asigliano e vino novello* 15,00 Euro
- Zuppa di cipolle francesi gratinata al timo* 15,00 Euro
- Tagliolini al mais con funghi chiodini e trombette nere* 15,00 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'arancia e zest 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

