



TARASSACO
- DENT DE CAN -



OLIVO



ASPERULA



RAPERNZOLO
- RANPUZZOLO -

Proposta Verde



BORRAGINE
- ERBA PELOSA -



ORTICA
- ORTIGA -

*Panzanella al pomodoro, cetrioli,
sedano, crema di datterini e pesto di basilico*



CUMINO

*Risotto ai fichi neri, formaggio Morlacco
e pepe nero di Sarawak*



GENZIANA

*Crema bruciata al rosmarino
con gelato al fior di lavanda*



BARBA DI BECCO

EURO 35,00

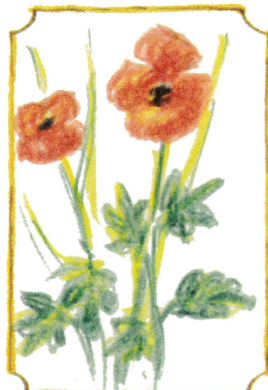


LUPPOLO
- BRUSCANDOLO -

(in omaggio una litografia di G. Rosset)



PARTENIO
- ERBA MARE -



ROSOLACCIO
- PAPAVERO -

proposta VICENTINA

*Bigoli con "tèghe de S. Anna", erba maresina,
acciuga e pomodoro concassè*

*Guancetta morbida al Durello e acetosella
con verdure mediterranee al forno*

"Putàna gentile vicentina" e zabaione al Recioto

EURO 40,00

(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 sono stati acquistati surgelati dal produttore.

Per informazioni su questo e sugli ALLERGENI contenuti nelle pietanze chiedi al personale il menu apposito.

Antipasti

- * Vitello tonnato, capperi, crumble di olive e maionese all'aglio orsino 17,00 €
- Tortino fondente di ricotta e tartufo dei Berici con finferli 16,00 €
- Fritto di erbe, fiori e verdure su salsa allo yogurt 16,00 €
- Tartara di manzo : al tartufo, alla cipolla caramellata e alla senape 17,00 €
- * "La stanga dei saladi" : sopresse, ossocòlo, salado e giardiniera 15,00 €
- Panzanella al pomodoro, cetriolo, sedano, crema di datterini e pesto di basilico 15,00 €

Primi piatti

- * Risotto ai fichi neri, formaggio Morlacco e pepe aromatico di Sarawak 17,00 €
- Gnocchi di ricotta ai fiori di calendula su crema di peperoni arrostiti 16,00 €
- Tortelli al crescione ripieni di branzino su guazzetto di gamberi 17,00 €
- * Pappardelle al tartufo dei Berici 17,00 €
- * Bigoli con "tèghe de S. Anna", erba maresina, acciuga e pomodoro concassè
((in alternativa Bigoli classici al ragout d'anitra)) 15,00 €

Secondi piatti

- * Suprema di faraona farcita al tartufo dei Berici con purè, porcini e finferli 24,00 €
- * Verdure d'estate in diverse cotture e consistenze, caprino e farinata croccante 20,00 €
- * Guancetta morbida al Durello e acetosella con verdure mediterranee al forno 19,00 €
- * Millefoglie di manzo grigliato al sale e ginepro con patate arrosto 20,00 €
- * Salmerino di torrente alle erbe con hummus di ceci, capperi, olive e cipolla agrodolce 22,00 €
- "Scartosso" di avannotti e polenta fritti con misticanza all'olio e limone 22,00 €
- Baccalà alla vicentina e polenta di Marano 20,00 €

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

COPERTO EURO 3,00

Dolci

	<i>Taten alle pesche con gelato all' albicocca</i>	<i>8,00 €</i>
*	<i>Crema bruciata al rosmarino con gelato al fior di lavanda</i>	<i>8,00 €</i>
	<i>"Putàna gentile vicentina" e zabaione al Recioto</i>	<i>7,00 €</i>
*	<i>Il vasetto : gelato alla nocciola tostata e crumble al cioccolato</i>	<i>8,00 €</i>
*	<i>Sorbetto al limone, erba luigia e alloro</i>	<i>6,00 €</i>

Vini dolci a bicchiere

	<i>Moscato fior d'arancio Spumante - La Roccola Colli Euganei</i>	<i>4,00 €</i>
	<i>Recioto Spumante - Montecrocetta</i>	<i>4,00 €</i>
	<i>Torcolato - Vitacchio Breganze</i>	<i>6,00 €</i>