

TARASSACO
- DENT DE CAN -



OLIVO



ASPERULA

Proposta Verde

Fritto con fiori di zucca,

salvia e verdure su salsa allo yogurt

Risotto con pere ruggine, mosto

di fichi, formaggio Morlacco

e pepe aromatico

Infornata alle mandorle, cioccolato

bianco e marmellata di corniole

EURO 40,00

(in omaggio una litografia di G. Rosset)



RAPERONZOLO
- RAMPUSSOLO -



BORRAGINE
- ERBA PELOSA -



ORTICA
- ORTIGA -



CUMINO



GENZIANA



BARBA DI BECCO



LUPPOLO
- BRUSCANDOLO -



PARTENIO
- ERBA MARE -



ROSOLACCIO
- PAPAVERO -

proposta VICENTINA



"Cinciamenaj"

(antica zuppa di mais del Pojana e tastasale)

Osei scapà" (piatto tradizionale di straculo di maiale alla salvia)

con radicchio tardivo all'agretto di lampone

"Putàna gentile vicentina"e zabaione al Recioto



e il Calendario Meteorognostico "EL POJANA" 2027

con le tavole illustrate a cura di Galliano Rosset e le ricette di Amedeo Sandri

EURO 45,00

Si avvisa la gentile clientela che nei piatti preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere presenti allergeni. Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze o le informazioni sull' utilizzo di prodotti surgelati sono disponibili rivolgendosi al personadi di servizio.

Antipasti

	"Scartossèto" di avannotti di torrente fritti e polentina e "scopetòn"	16,00 €
	Tortino fondente di zucca e ricotta con funghi finferli e chiodini	16,00 €
	Fritto con fiori di zucca,salvia e verdure su salsa allo yogurt	16,00 €
	Acquacotta di porcini e castagne con canederli di salmerino e trota affumica	17,00 €
	Tartara di manzo ai tre condimenti stagionali	17,00 €
*	"La stànga dei salàdi" : sopresse, ossocòlo, salado e giardiniera	15,00 €

Primi piatti

*	Risotto con pere ruggine, mosto di fichi, formaggio Morlacco e pepe aromatico	17,00 €
	Gnocchi di patate con crema di zafferano,funghi porcini e chiodini	16,00 €
	Tortelli all'ortica ripieni di branzino su guazzetto di gamberi	17,00 €
*	Pappardelle al tartufo dei Berici	18,00 €
*	Bigoli "co' l'àrna" tipici del Rosario (con ragout d'anitra)	15,00 €
*	"Cinciamenaj" (antica zuppa di mais del Pojana e tastasale)	15,00 €

Secondi piatti

*	Osei scapà" (piatto tradizionale di straculo di maiale alla salvia) con radicchio tardivo all'agretto di lampone	19,00 €
*	"Capòn in canevèra con radìci còti e purè" (piatto tipico del Molin)	22,00 €
*	Guancetta morbida al mosto di Clinto, radicchio agrodolce e zucca arrostita	19,00 €
	Millefoglie di manzo grigliato al sale e ginepro con patate arrosto	20,00 €
*	Salmerino di torrente alle erbe con indivia, mele, cavolfiore e maionese all'arancia	22,00 €
	Baccalà alla vicentina e polenta di Marano	20,00 €
*	Tosella del Pennar alla piastra con polenta e funghi	18,00 €

I piatti così * contrassegnati sono disponibili anche SENZA GLUTINE con piccole modifiche.

Si prega di avvisare.

COPERTO EURO 3,00

Dolci

Tarte tatin alle mele con crema leggera alla vaniglia	8,00 €
Infornata alle mandorle, cioccolato bianco e marmellata di corniole	8,00 €
"Putàna gentile vicentina"e zabaione al Recioto	7,00 €
* Il vasetto : gelato alla nocciola tostata e crumble al cioccolato	8,00 €
* Sorbetto di pere al cucchiaio e sua macedonia al "ratafià"	7,00 €

Vini dolci a bicchiere

Moscato fior d'arancio Spumante - La Roccola Colli Euganei	4,00 €
Recioto Spumante - Montecrocetta	5,00 €
Torcolato - Vitacchio Breganze	6,00 €