



TARASSACO  
- DENT DE CAN -



OLIVO



ASPERULA



RAPERONZOLO  
- RAMPUSSOLO -

# Proposta Verde



BORRACHINE  
- ERBA PELOSA -

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



ORTICA  
- ORTIGA -

*Risotto ai fichi neri, Morlacco  
e pepe aromatico*



CUMINO

*Come una tatin : mele caramellate,  
sfoglia e gelato alla vaniglia*

**Euro 33,00**

*(in omaggio una litografia di G. Rosset)*

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



GENZIANA



BARBA DI BECCO



LUPPOLO  
- BRUSCANDOLO -



PARTENIO  
- ERBA MARE -



ROSOLACCIO  
- PAPAVERO -

*proposta*

# VICENTINA

*Menù con prodotti De.Co - Denominazione Comunale*

*Bigoli co l'arna*

*(DeCo di Zanè)*

*Guancetta morbida al **Clinto** con pendolòn  
e verdure agrodolci*

*(DeCo di Villaverla)*

*Infornata al cioccolato bianco,  
ricotta e mandorle con marmellata di **corniole***

*(DeCo di Cornedo)*

*Euro 35,00*

*in omaggio una litografia di G. Rosset*

*Per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, alcune preparazioni potrebbero essere 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 o chiedi il MENU' APPOSITO*

## Antipasti

- \* *Insalatina di finocchio con moscardini, pomodorini confit e olive* 14,00 €
- \* *Rosti di patate con mousse di salmerino all'aneto e insalata di mele* 14,00 €
- Fondente di ricotta e tartufo dei Berici con finferli ed erba aglina* 14,00 €
- Fritto di verdure, fiori ed erbe su salsa allo yogurt* 13,00 €
- \* *Tartara di manzo ai 3 condimenti: tartufo, senape e composta di cipolla rossa* 15,00 €
- "Ossocòlo", sopressa riserva, salame e polenta brustolà e giardiniera* 13,00 €

## Primi piatti

- Agnolotti allo zafferano con ragout di vitello e porcini* 15,00 €
- \* *Risotto ai fichi neri, Morlacco e pepe aromatico* 14,00 €
- \* *Bigoli co l'arna (al ragout d'anitra tipico del periodo del Rosario)* 13,00 €
- \* *Tagliolini al tartufo dei Berici* 15,00 €
- Gnocchi "bianchi": ricotta, burro di malga alla salvia e ricotta fumè* 13,00 €
- \* *Crema di fagioli "stregoni" e "diavoli" con code di gambero arrostate nel bacon* 13,00 €

## Secondi piatti

- \* *Tosella del Pennar alla piastra con polenta e funghi di stagione* 17,00 €
- \* *Filetto di maialino grigliato alla paprika, con salsa senape e cornette in tècia* 22,00 €
- \* *Guancetta morbida al Clinto con pendolòn(polenta di patate) e verdure agrodolci* 18,00 €
- \* *Millefoglie di manzo al sale, grigliato al ginepro con patate arrosto* 18,00 €
- Baccalà alla vicentina con polenta di Marano* 19,00 €
- \* *Salmerino di torrente alle erbe con verdure arrosto e tre maionesi* 20,00 €
- "Scartosso de avannotti" di Risorgiva e polenta fritti con misticanza* 22,00 €

- \* *I piatti così contrassegnati sono disponibili anche **SENZA GLUTINE** con piccole modifiche. Si prega di avvisare*  
*Coperto Euro 3,00*

# Dolci

- \* *Tiramisù* 7,00 €
  
- "Putàna gentile" vicentina e zabaione all'uva Noah* 7,00 €
  
- \* *Infornata al cioccolato bianco, ricotta e mandorle con confettura di corniole* 7,00 €
  
- \* *Il vasetto : gelato alla nocciola, caramello ai "bagigi" e crumble al cacao* 7,00 €
  
- Come una tatin : mele caramellate, sfoglia e gelato alla vaniglia* 7,00 €
  
- \* *"El canarìn" : sorbetto al cucchiaino digestivo all'alloro, limone e Girolimino* 5,00 €

## 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, erbe e fiori con salsina agrodolce

13,00 Euro

Rosti di patate con insalatina di mele e radicchio

13,00 Euro

### Primi

Tagliolini di mais al tartufo dei Berici e funghi porcini

15,00 Euro

"Pasta e fasoì alla Veneta" **ViVe**

13,00 Euro

### Secondi

Farinata di ceci con verdure arrosto e molche di olive

14,00 Euro

"Come un baccalà": Topinambur alla vicentina con polenta **ViVe**

14,00 Euro

### Dolci

Sorbetto al limone, alloro e Girolimino

5,00 Euro

"Putàna gentile": torta di credenza con mais, mele, uvetta e fichi secchi **ViVe**

7,00 Euro

Semifreddo alla nocciola tostata con crema al cioccolato fondente

7,00 Euro

**ViVe** = i piatti così indicati sono ricette tipiche vicentine rivisitate in chiave vegana

VICENZA VEGANA



