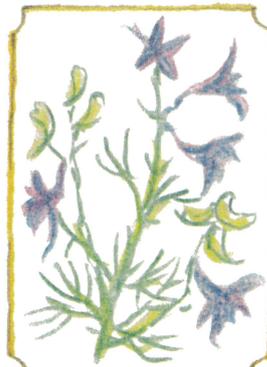




TARASSACO  
- DENT DE CAN -



OLIVO

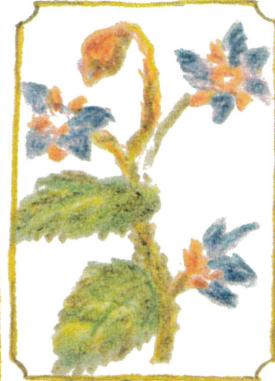


ASPERULA



RAPERONZOLO  
- RAMPUSSOLO -

# Proposta Verde



BORRAGINE  
- ERBA PELOSA -

*Fritto di verdure e d'erbe  
e su salsa allo yogurt*



ORTICA  
- ORTIGA -

*Risotto agli asparagi bianchi e verdi*



CUMINO

*Crostatina alla crema con  
fragole fresche e timo limonato*



GENZIANA

**Euro 33,00**

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



BARBA DI BECCO

*Sei Vegano ? Richiedi al nostro personale*

*il menu' a te dedicato.*



LUPPOLO  
- BRUSCANDOLO -



PARTENIO  
- ERBA MARE -



ROSOLACCIO  
- PAPAVERO -

*proposta*

# VICENTINA

*Gnocchi di patate ai bruscanoli e tastasale*

*Guancetta morbida al Clinto con  
pendolòn" (polenta di patate) e verdure agrodolci*

*"Putàna gentile" vicentina  
e zabaione*

*Euro 36,00*

*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

- \* *Terrina di salmerino con asparagi croccanti al profumo di aneto* 14,00 €
- I Bacari : baccalà mantecato, moscardini e polpette di branzino* 15,00 €
- Fritto di verdure ed erbe su salsa allo yogurt* 13,00 €
- Uovo fondente, pan brioche, spinacini e speck croccante* 14,00 €
- \* *Tartara di manzo ai 3 condimenti: tartufo, cipolla caramellata e maionese alla senape* 15,00 €
- Selezione di salumi e formaggi:*
- Coppa al Durello, Sopressa, Salame all'aglio, formaggio Montelupo e "imbriago".* 14,00 €

## Primi piatti

- \* *Risotto agli asparagi bianchi e verdi* 14,00 €
- \* *Tagliolini all'uovo con spugnole ed erba aglina* 15,00 €
- Gnocchi di patate con tastasale e bruscardoli* 13,00 €
- \* *Bigoli "de Quaresima co' la sardèa" oppure Bigoli con l'anitra* 13,00 €
- Tortelli all'ortica ripieni di branzino su bisque di gamberi* 15,00 €
- \* *Zuppa di cipolle dolci francesi gratinata al timo* 13,00 €

## Secondi piatti

- \* *"Cavrèto della Val Passiria in tecia con radicio de campo"* 19,00 €
- \* *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* 19,00 €
- Baccalà alla vicentina con polenta di Marano* 19,00 €
- \* *Salmerino di torrente alle erbe e limone con verdure arrosto e tre maionesi* 20,00 €
- "Scartosso" di avannotti di trota e polentina fritti* 20,00 €
- Il carciofo e l'asparago : matrimonio di cotture e consistenze* 20,00 €

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

**Coperto Euro 3,00**

# Dolci

	<i>Crostatina alla crema con fragole fresche e timo limonato</i>	7,00 €
*	<i>Cre moso al cioccolato fondente, frutto della passione e sbrisolona al cocco</i>	7,00 €
	<i>"Putàna gentile vicentina" e zabaione</i>	7,00 €
*	<i>Il vasetto : gelato alla nocciola, caramello ai "bagigi" e crumble al cacao</i>	7,00 €
	<i>"Scartosso de crema fritta" con salsina al lampone</i>	7,00 €
*	<i>Sorbetto alle arance Tarocco e zest candite</i>	5,00 €

## Vini dolci a licchiere

	<i>Moscato fior d'arancio Spumante - La Roccola Colli Euganei</i>	4,00 €
	<i>Recioto Spumante - Montecrocetta</i>	4,00 €
	<i>Clinto Passito - Anonimo</i>	5,00 €
	<i>Torcolato - Vitacchio Breganze</i>	6,00 €