

Antipasti

Starters

**Uovo cotto a bassa temperatura su crostino di pane ai cereali
crema di caprino cannolo di guanciale e tartufo nero**

Cooked egg at low temperature on cereal toast caprino cheese cream bacon and black truffle

11 euro

Tortino di zucca con funghi misti e crema di Parmigiano

Pumpkin pie with mixed mushrooms and Parmigiano cream

9 euro

Focaccina di mais con cotechino e salsa verde

Corn flat bread with cotechino and green sauce

9 euro

**Carpaccio di baccalà marinato all'arancia con
cavolo capuccio croccante e riduzione di Luxardo**

Baccalà carpaccio marinated in orange with crispy cabbage and Luxardo reduction

10 euro

Baccalà mantecato con polenta fritta

e crostini di pane tostati piatto tradizionale Monelli

11 euro

Mashed dried cod Baccalà with fried polenta and toasted bread traditional Monelli dish

Primi piatti

First courses

Pasta e fagioli con granella di pistacchi croccanti

Pasta and beans with crunchy pistachios

10 euro

**Gnocchi di patate con ragù monelli
e cialde di Parmigiano**

Potato gnocchi with Monelli ragout and Parmigiano waffles

11 euro

Bigoli con ragù di anatra tagliata al coltello piatto tradizionale Monelli

Homemade bigoli with duck ragù traditional Monelli dish

11 euro

**Ravioli integrali ripieni di merluzzo in decotto di lime e menta
con carbone di olive taggiasche**

Whole ravioli stuffed with cod in lime and mint sauce and Taggiasca olives

12 euro

**Vellutata di zucca con arancia e mandorle tostate
e tartare di gamberi**

Cream of pumpkin with orange and toasted almonds and shrimp tartare

12 euro

Secondi piatti

Main courses

**Tartare di manzo condita su salsa di senape di Digione
e miele d'Acacia e verdure in agrodolce**

*Beef tartare with lime gray salt EVO oil on Dijon mustard and Acacia honey sauce, mixed salad
and sweet and sour vegetables*

16 euro

Tagliata di Manzo con patate e insalata croccante

Thinly sliced beef steak with potatoes and crispy salad

18 euro

**Petto d'anatra con salsa demi-glace
con cavoli verde e viola croccanti**

Duck breast with demi-glace sauce and crunchy green and purple cabbage

17 euro

**Salmone in crosta di semi di chia su crema di
zucchine al tartufo nero e riduzione di pomodoro**

Salmon coated with chia seeds on zucchini creams with truffles and tomato reduction

18 euro

Bacalà alla Vicentina con tortino di polenta piatto tradizionale Monelli

Bacalà alla Vicentina backed dried sated baccalà with polenta traditional Monelli dish

16 euro

I tre insaccati selezione di tre salumi nostrani

Sliced meat selection three types

10 euro

Le tre malghe selezione di tre formaggi di malga

Cheeses selection three types

10 euro

Misto di salumi e formaggi

Sliced meat and cheeses mix

12 euro

Contorni di stagione (dalla lavagna) normale o grande

Vegetables in season (from the blackboard)

5 o 10 euro

Desserts

Tiramisù dolce tradizionale Monelli

Tiramisù traditional Monelli dessert

5 euro

Torta al cioccolato con panna montata e frutti di bosco

Chocolate cake with panna and berries

5 euro

Strudel di mele al bicchiere

Apple strudel in the glass

5 euro

Millefoglie alla crema pasticcera e arance

Millefoglie with custard and orange

5 euro

Servizio e coperto

2 euro

Service and cover charge

Acqua ValVerde 0,75 lt

3 euro

Water ValVerde