

Antipasti

(Starters)

Affettati e Formaggi locali con giardiniera e confettura fatte in casa 12 euro

Sliced salami and cheeses with homemade pickles and jam

Tartare di equino all'erba cipollina e senape antica su germogli di campo polenta fritta e more 12 euro

Equine fillet tartare with chives and ancient mustard on field shoots fried polenta and blackberries

Coniglio glassato su patata schiacciata yogurt all'aneto e noci tostate 11 euro

Rabbit on crushed potato with yogurt with dill and toasted walnuts

Panzanella di verdure e gamberi scottati al pepe nero 10 euro

Panzanella with vegetables and grilled black pepper shrimps

Burrata affumicata su patè di olive verdi pomodori confit alici marinate e carbone di olive nere 10 euro

Smoked Burrata cheese on green olives patè confit tomatoes marinated anchovies and black olives coal

Baccalà mantecato su insalatina con polenta fritta e crostini di pane tostati piatto tradizionale Monelli 11 euro

Mashed dried cod Baccalà on salad with fried polenta and toasted bread local dish Monell

Tartare di salmone Scozzese all'avocado con cipolla rossa di Tropea croccante di polenta di Storo e granite al limone 12 euro

Scottish Salmon Tartare with avocado Tropea red onion crunchy Storo polenta and lemon granite

Primi piatti

(First courses)

Gnocchi di ricotta al burro su crema di zucchine melanzane agrodolci pecorino romano e pomodoro fresco 10 euro

Ricotta cheese gnocchi with butter on zucchini cream sweetheart aubergines Roman pecorino cheese and fresh tomato

Bigoli al ragù di anitra tagliato al coltello piatto tradizionale Monelli 10 euro

Bigoli big spaghetti egg pasta with duck ragù local dish"Monell)

Riso basmati tiepido con piselli gamberi rossi e frutto della passione 12 euro

Warm basmati rice with peas red shrimps and passion fruit

Spuma di pomodoro fresco pane tostato mozzarella di bufala e acciughe del cantabrico 12 euro

Fresh tomato mousse toasted bread buffalo's mozzarella cheese and Cantabrig anchovies

Caserecci integrali all'uovo con verdure croccanti e bisque di gamberi 11 euro

Egg wholewheat home made pasta with crunchy vegetables and shrimps bisque

Linguine verdi allo scoglio con bottarga di Muggine 12 euro

Green flat spaghetti with sea food and Muggine botargo

Secondi piatti

(Main courses)

Tartare di manzo alla soia su insalatina con crostini di pane tostati 14 euro

Beef tartare with soy sauce on salad and toasted bread

Tagliata di Manzo con patate fritte Monelli 16 euro

Thinly sliced beef steak with fried potatoes Monelli

Coscette di quaglia senape e miele su dadolata di verdure e cipollotto agrodolce 15 euro

little mustard and honey quail thighs on diced vegetables and sour onion

Nodino di vitello nostrano al burro e salvia con verdure estive marinate sott'olio extra vergine di oliva 15 euro

Local butter and sage veal loin with marinated summer vegetables in extra-virgin olive oil

Filetto di Branzino al forno con pomodorini olive taggiasche capperi e aromi freschi 14euro

Roast sea bass fillet with cherry tomatoes olives in oil caper and fresh flavourings

Baccalà alla Vicentina piatto tradizionale Monelli 16 euro

Baccalà alla Vicentina backed dried sated baccalà local dish Monelli

Coda di rospo avvolta di speck su crema di patate all'arancia zenzero e zucchine croccanti 16 euro

Frog-fish with speck on potatoes cream with orange and ginger and crunchy zucchini

Contorni di stagione 4,5 euro

Vegetables in season

Desserts

Tiramisù dolce tradizionale Monelli 5 euro

Tiramisù local dessert Monelli

Spuma di yogurt al naturale con pesche alla menta e limone e torta sbrisolona 5 euro

Natural yogurt mousse with mint and lemon peaches and sbrisolona cake

Millefoglie di sesamo caramellato con crema al formaggio fresco e vaniglia ananas e ganache di cioccolato bianco 6 euro

Crispy sesame millefeuille with fresh cheese cream vanilla ananas and white chocolate ganoche

Frutta fresca con meringhe 5 euro

Fresh fruit whit meringues

Biscotti secchi Monelli s.q.

Dry biscuits Monelli

Servizio e coperto..... 2 euro

Service and cover charge