

## Antipasti

Starters

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

*Sliced salami and cheeses with homemade pickles and jam*

**Uovo in camicia nel barattolo con salsa di pomodoro e**

**spuma di Grana Padano** 10 euro

*Poached egg in the jar with tomato souce and Grana Padano cheese mousse*

**Maiolino croccante con patate prezzemolate e riduzione di vino rosso** 11 euro

*Crunchy piglet with parsley potatoes and red wine reduction*

**Carpaccio di petto d'anatra con lenticchie rosa in agrodolce**

**e salsa di senape antica e miele** 12 euro

*Duck breast carpaccio with bitter-sweet pink lentils and ancient mustard and honey sauce*

**Moscardino in saor con salsa verde e polenta** 11 euro

*Curled octopus marinated with onion and vinegar with green sauce and polenta*

**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 Monelli*

**Gallinella di mare su crema di zucca rape rosse e aromi freschi** 12 euro

*Sea gurnard on pumpkin cream red rapeseed and fresh aromas*

## Primi piatti

First courses

**Gnocchetti di ricotta alla zucca con cipolla caramellata**

**e fagiolini croccanti** 11 euro

*Pumpkin ricotta cheese gnocchi with caramel onion and crispy green beans*

**Vellutata di porri e patate con granella di speck olio al timo**

**erba cipollina e crostino di pane** 11 euro

*Cream of potato and porridge soup with bacon thyme oil chives and toasted bread*

**Bigoli fatti in casa con**

*Homemade bigoli with*

**ragù di anatra tagliata al coltello piatto tradizionale Monelli** 10 euro

*duck ragù local dish Monelli*

**porcini e ricotta affumicata** 12 euro

*porcini mushrooms and smoked ricotta cheese*

**bacalà alla Vicentina e bottarga di Muggine** 11 euro

*bacalà alla Vicentina backed dried sated baccalà and Muggine botargo*

**allo scoglio** 12 euro

*with sea food*

## 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** 16 euro

*Thinly sliced beef steak with fried potatoes Monelli*

**Costicine di agnello al curry e purea alla curcuma** 15 euro

*Lamb curry chops with turmeric potato purea*

**Fegato alla Venezia con cipolla fritta e polenta croccante** 14 euro

*Liver Venetian style with fried onion and crunchy polenta*

**Filetto di tonno in crosta scottato su crema di melanzane**

**fagiolini e pomodori secchi** 16 euro

*Tuna fillet in crust on aubergine cream green beans and dry tomatoes*

**Bacalà alla Vicentina con polenta morbida piatto tradizionale Monelli** 16 euro

*Bacalà alla Vicentina backed dried sated baccalà with polenta cream local dish Monelli*

**Filetto di rombo al forno su crema di patate allo scalogno**

**broccoli al peperoncino e olive taggiasche** 16 euro

*Roast turbot fillet on shallot and potatoes cream spicy broccoli and taggiasche olives*

## Contorni di stagione

Vegetables in season

5 euro

## Desserts

**Tiramisù dolce tradizionale Monelli** 5 euro

*Tiramisù local dessert Monelli*

**Crème brûlée all'arancio e zenzero  
con frutto della passione** 6 euro

*Orange and ginger crème brûlée with passion fruit*

**Strudel di mele con crema chantilly alla cannella** 6 euro

*Apple strudel with cinnamon Chantilly cream*

**Bavarese marmorizzata ai due cioccolati  
con pere sciropate e granella di amaretti** 6 euro

*Double chocolate bavaroise with pears in syrup and macaroons*

Servizio e coperto.....2 euro€

Service and cover charge