

Antipasti

(Starters)

Sopressa al vino torcolato con polenta Vezzena e radicchio marinato 11 euro

Sopressa salami with “torcolato wine” polenta cream Vezzena cheese and marinated radicchio

Bocconcini di asino all’Amarone su crema di broccolo verde scalogno marinato e mela croccante 11 euro

Donkey stew with Amarone wine on green broccoli cream marinated shallot and crunchy apple

Roast-beef di scottona italiana valeriana al balsamico crostino di pane e spuma di rafano 11 euro

Heifer roast-beef balsamic corn salad toasted bread and horseradish mousse

Petto d’anatra glassato al miele e senape antica coulis di lamponi spinacino alla noce moscata e mandorle 12 euro

Icing duck breast with honey and ancient mustard raspberries coulis spinach and almonds

Polipo alla paprica in saor con polenta e mela verde prezzemolata 12 euro

Paprika octopus marinated with onion and vinegar with polenta and green apple with parsley

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*

Polenta morbida al timo e schie scottate all’aglio e prezzemolo 12 euro

Polenta cream with thyme and small garlic and parsley prawns

Primi piatti

(First courses)

Gargati all’Amatriciana con pecorino romano 11 euro

Home-made gargati Amatriciana style (with bacon and spicy tomato sauce) with roman pecorino cheese

Spaghetti alla carbonara “monelli” 11 euro

Spaghetti carbonara style (with bacon and eggs) “monelli”

Bigoli con ragù di anatra tagliata al coltello *piatto tradizionale Monelli* 11 euro

Homemade bigoli with duck ragù *local dish Monelli*

Bigoli con baccalà alla Vicentina e bottarga di tonno 12 euro

Homemade bigoli with backed dried salted baccalà and tuna botargo

Linguine di grano duro alla vongole con emulsione di prezzemolo e aglio 12 euro

Flat spaghetti with clams and parsley and garlic emulsion

Gnocchetti di ricotta con gamberetti rosa dell’Adriatico asparagi verdi e lime 12 euro

Ricotta cheese gnocchi with pink prawns from Adriatic sea green asparagus and lime

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 17 euro

Thinly sliced beef steak with fried potatoes Monelli

Filetto di maiale alla milanese spuma di patate al bacon e verdure glassate 16 euro

Fillet of pork Milanese style potato mousse with bacon and glazed vegetables

Coniglio disossato in confit yogurt aromatizzato allo zenzero e menta spuma di polenta e germogli 15 euro

Boned rabbit in confit ginger and mint flavored yoghurt polenta mousse and shoots

Filetto di baccalà scottato su crema di porri cipolla di Tropea marinata e cavoletti di Bruxelles 16 euro

Baccalà fillet on leek cream marinated red onion and Brussels sprouts

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 salmone scottato melograno piccante purée alla curcuma e carletti scottati 17 euro

Salmon fillet sautéed spicy pomegranate turmeric purée and sautéed spontaneous herbs

Contorni di stagione 5 euro

Vegetables in season

Selezione di formaggi 10 euro

Cheeses selection

Desserts

Tiramisù *dolce tradizionale Monelli* 5 euro

Tiramisù *local dessert Monelli*

Panna cotta ai frutti di bosco cioccolato fondente e granella di amaretto 5 euro

Wild berries panna cotta plain chocolate and amaretto grains

Millefoglie con fragole flambé e mousse di cioccolato 5 euro

Millefeuille with flambé strawberries and chocolate mousse

Cheesecake alla vaniglia con crumble alle mandorle e cacao e frutti di bosco 5 euro

Vanilla cheesecake with almonds and cacao crumble and wild berries

Servizio e coperto 2 euro

Service and cover charge