

Antipasti

(Starters)

Focaccina allo stracchino speck di anatra affumicato insalatina e mela verde 11 euro

Small focaccia bread with stracchino smoked duck speck salad and green apple

Carpaccio di manzo al naturale con polenta croccante rucola al tabasco olio limone e scaglie di grana Padano 10 euro

Beef carpaccio crispy polenta rucola with tabasco oil lemon and grana Padano cheese

Melanzane alla parmigiana con mozzarella di bufala e emulsione di basilico 10 euro

Eggplant parmigiana with buffalo mozzarella and basil emulsion

Spuma di pomodoro fresco condito crostino di pane al basilico e acciughe del Cantabrico 10 euro

Fresh tomato mousse toasted basil bread and Cantabrico anchovies

Panzanella di verdure con gamberi scottati al pepe 10 euro

Vegetables and pepper sautéed shrimp pannella

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 *traditional Monelli dish*

Roast-beef di tonno in crosta di pepe nero agretti scottati salsa di senape e miele e ravanelli freschi 12 euro

Seared tuna in pepper crust sautéed “agretti” herbs mustard honey and fresh radish

Primi piatti

(First courses)

Spuma tiepida di asparagi bianchi di Bassano con crostino di pane al timo tuorlo d’uovo fritto e riduzione di balsamico 11 euro

Warm Bassano white asparagus mousse with toasted thyme bread fried egg yolk and balsamic reduction

Caserecci al pesto di basilico pomodori confit burrata affumicata e mandorle tostate 12 euro

Caserecci with basil pesto confit tomatoes smoked burrata and toasted almonds

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

Homemade bigoli with duck ragù *traditional Monelli dish*

Linguine di grano duro di Gragnano con scampi scottati asparagi verdi e scorza di arancia 12 euro

Durum wheat Gragnano linguine with scampi green asparagus and orange peel

Riso venere spadellato con verdure gamberetti rosa dell’Adriatico bisque di gamberi e pomodori confit 12 euro

Black rice with vegetables pink Adriatic small shrimp confit tomatoes and shrimp bisque

Secondi piatti

(Main courses)

Tartare di manzo alla soia su insalatina con crostini di pane tostati 15 euro

Beef tartare with soy sauce on salad and toasted bread

Tagliata di Manzo con patate fritte 17 euro

Sliced steak with fried potatoes

Vitello tonnato con fagiolini capperi e pomodori secchi 15 euro

Sliced veal in tuna sauce with green beans capers and dried tomatoes

Tartare di ricciola insalatina condita pane carasau scalogno marinato e lactonesa all’aglio orsino 17 euro

Jack fish tartare with salad carasau bread marinated shallot and orsino garlic lactonesa

Filetto di pescato con verdure di stagione al vapore e di bottarga di tonno 16 euro

Catch of the day fish fillet with stimed fresh vegetables and tuna bottarga

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

Bacalà alla Vicentina sautéed dried cod baccalà on soft polenta *traditional Monelli dish*

Rana pescatrice avvolta di speck su crema di fave aromi freschi e zucchine croccanti 16 euro

Monk fish wrapped in speck on fava beans cream fresh herbs and crunchy zucchini

Contorni di stagione 5 euro

Vegetables in season

Selezione di formaggi 12 euro

Cheese selection

Desserts

Tiramisù *dolce tradizionale Monelli* 5 euro

Tiramisù *traditional Monelli dessert*

Spuma di yogurt al naturale con pesche alla menta e amaretti 5 euro

Yogurt mousse with mint peaches and amaretto cookies

Meringata alla frutta fresca “*Monelli*” 5 euro

Meringue cake with fresh fruit “*Monelli*”

Cheesecake alla vaniglia con crumble alle mandorle e cacao e albicocche fresche 5 euro

Vanilla cheesecake with almonds and cacao crumble and fresh apricots

Servizio e coperto.....2 euro
Service and cover charge