

Antipasti

Starters

**Uovo strapazzato con spuma di Grana Padano
tartufo nero dei Colli Berici e pomodorini confit** 10 euro

Scrambled egg with grana Padano mousse black truffle and cherry tomato confit

**Bocconcini di quaglia nostrana con il loro fondo su crema
di patate viola scaglie di tartufo nero dei Colli Berici
granella di mandorle e noci** 11 euro

Pieces of quail on cream purple potatoes flakes of black truffle grains of almonds and walnuts

**Lumache di Lumignano alla Vicentina con la loro schiuma
su polenta morbida pomodorini confit alla vaniglia e sabbia di piselli** 9 euro

Snails of Lumignano Vicenza style soft polenta cherry tomatoes confit with vanilla and peas powder

**Foei Gras d'oca su pan brioche spuma di melograno
con cioccolato extra fondente al rosmarino** 11 euro

Goose foie gras on pan brioche pomegranate mousse with rosemary extra dark chocolate

**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

Primi piatti

First courses

**Zuppa di farro orzo e legumi con crostini di pane tostati
e cialda di Grana Padano** 10 euro

Barley and legume spelled soup with toasted bread and pad of Grana Padano cheese

**Risotto al tartufo nero dei Colli Berici quenelle di mascarpone
e polvere di castagne (minimo due persone)** 12 euro

Risotto with black truffles quenelle of mascarpone cheese and chestnut powder (minimum two people)

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

Homemade bigoli with duck ragù traditional Monelli dish

**Gnocchi di patate e rapa rossa speck dell'altopiano di Asiago
granella di amaretto e spuma di formaggio caprino** 11 euro

Potato and red turnip gnocchi speck of Asiago amaretto granules and goat cheese mousse

**Tortelli al nero di seppia ripieni di gamberi rossi di Mazara del
Vallo pomodorini confit alla vaniglia bottarga di Muggine
spuma di zucchine e busera** 13 euro

*Sepia ink tortelli stuffed with red prawns from Mazara delVallo cherry tomatoes confit
whit vanilla mullet bottarga zucchini mousse and busera*

Secondi piatti

Main courses

**Tartare di manzo al sale grigio lime olio EVO su
salsa di senape di Digione e miele d'Acacia letto di misticanza
e verdurine in agrodolce** 16 euro

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

Tagliata di Manzo con patate fritte 18 euro

Thinly sliced beef steak with fried potatoes

**Stinco di maiale al forno con il suo fondo rape rosse
mirtilli e polenta morbida** 16 euro

Pork shank baked with beetroots blueberries and soft polenta

**Filetto di ricciola al forno agli agrumi su purè di pesca e basilico
indivia Belga grigliata pinoli tostati germogli buccia di agrumi
e frutti di bosco** 18 euro

*King fish filet with citrus fruits on basil and peach purè grilled endive Belgian
toasted pine nuts citrus peel and wild berries*

Bacalà alla Vicentina con polenta morbida piatto tradizionale Monelli 16 euro

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

I tre insaccati selezione di tre salumi 12 euro

Sliced meat selection three types

Le tre malghe selezione di tre formaggi 12 euro

Cheeses selection three types

Contorni di stagione (dalla lavagna) 5 euro

Vegetables in season (from the blackboard)

Desserts

Tiramisù dolce tradizionale Monelli 5 euro

Tiramisù traditional Monelli dessert

Torta putana con clementine e cachi 5 euro

Putana cake with clementines and persimmons

Fregolotta del giorno 5 euro

Fregolotta cake of the day

Torta della nonna 5 euro

Grandmother's cake

Servizio e coperto..... 2 euro

Service and cover charge

Acqua ValVerde 0,75 lt 3 euro

Water ValVerde