

Antipasti

Starters

**Coniglio sott'olio su pane nero integrale con insalatina di verdure croccanti
guacamole sale nero germogli e riduzione di aceto balsamico** 11 euro

*Rabbit in oil on wholemeal black bread with crunchy vegetable salad guacamole black salt sprouts
and balsamic vinegar reduction*

**Polenta concia con formaggi di Malga broccoli cavolfiore
e cipolla caramellata** 9 euro

Baked polenta with Malga cheeses broccoli cauliflower and caramelized onion

Fegato di vitello in saor su letto di insalatina e granella di amaretto 10 euro

Veal liver in saor on salad and amaretto grain

**Trota in crosta di riso venere e sesamo bianco spuma di spinaci e scalogno
con patate lesse ovetto di quaglia e riduzione di the agli agrumi** 11 euro

*Trout in white sesame and venus rice crust spinach and shallot mousse boiled potatoes
quail egg and reduction of citrus fruits tea*

**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

**Risotto con bruschandoli gorgonzola dolce noci pere
e sabbia di rucola e piselli (minimo per due persone)** 12 euro

Risotto with wild shoots sweet gorgonzola walnuts pears and rocket and peas powder (minimum two people)

**Ravioli di cinghiale su spuma di patate e asparagi bianchi
ribes e spolverata di cacao** 12 euro

Wild boar ravioli on potatoes an white asparagus mousse and cocoa powder

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 zafferano spuma di zucchini
schie all'Aperol e porro croccante** 13 euro

Potato and saffron gnocchi zucchini mousse Aperol small shrimps and crispy leek

**Linguine fatte in casa con anguilla porro aglio sugo di pomodoro datterino
sedano prezzemolo buccia di limone e bottarga di muggine** 13 euro

Homemade linguini with eel garlic leek tomato sauce celery parsley lemon peel and mullet botargo

Servizio e coperto..... 2 euro

Service and cover charge

Acqua ValVerde 0,75 lt 3 euro

Water ValVerde

Secondi piatti

Main courses

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

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

Tagliata di Manzo con patate fritte 18 euro

Thinly sliced beef steak with fried potatoes

**Capretto in tecia con patate fritte monelli su suo fondo
alle verdure e ginepro** 16 euro

Goat kid with fried potatoes on vegetables sauce and juniper

**Filetto di gallinella al cedro burro aglio e prezzemolo
insalata di finocchio agli agrumi mentuccia e maionese al cocco** 18 euro

Gurnard filet with cedar butter garlic parsley fennel salad with citrus fruits mint and coconut mayonnaise

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 10 euro

Sliced meat selection three types

Le tre malghe selezione di tre formaggi 10 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

Crostata alla frutta 5 euro

Fruit tart

Cheese cake 5 euro

Cheese cake

Millefoglie Monelli 6 euro

Millefeuille Monelli style