

Antipasti

Starters

Vitello tonnato con fragole al prosecco e insalata di sedano e noci 10 euro

Cold veal slices coated with tuna fish sauce with prosecco strawberries and celery and walnut salad

Melanzane croccanti con concassé di pomodori datterino, spuma di stracciatella, pinoli e riduzione di basilico 9 euro

Crunchy aubergines whit cherry tomatoes concassé, mozzarella mousse, pine nuts and basil reduction

Insalata di polipo con sedano in agrodolce, patate, pomodorini datterino confit alla vaniglia, mayonese al cocco e scalogno croccante 12 euro

Octopus salad with sweet and sour celery, potatoes, vanilla confit cherry tomatoes, coconut mayonnaise and crunchy shallot

Carpaccio di salmone alla vodka con cetrioli, ciliegie, peperoni gialli alla julienne, salsa di papaia e dragoncello 12 euro

Salmon vodka carpaccio with cucumbers, cherries, yellow peppers, papaya sauce and tarragon

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

Fettuccine con burrata, pomodorini datterino, aglio, spinaci e scalogno croccante 11 euro

Fettuccine with burrata, cherry tomatoes, garlic, spinach and crunchy shallots

Gnocchi di patate e fave con ragù di cinghiale, mandorle tostate e polvere di caffè 12 euro

Potato and bean gnocchi with wild boar ragout, toasted almonds and coffee powder

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

Homemade bigoli with duck ragù traditional Monelli dish

Tagliolini al nero di seppia con vongole, pan grattato e buccia di agrumi 13 euro

Thin cuttlefish ink tagliatelle with clams, bread crumbs and citrus peel

Riso venere con quinoa bianca, avocado, tartare di tonno, cuore di fragole e cipolla di tropea agrodolce 13 euro

Black rice with white quinoa, avocado, tuna fish tartare, strawberries and sweet and sour Tropea onion

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 verdure 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

Coniglio in vaso cottura con funghi, pomodorini, rucola e pinzimonio di sedano e carote 17 euro

Rabbit in cooking pot with mushrooms, cherry tomatoes, rocket salad and celery and carrots pinzimonio

Tonno in crosta di papavero con spuma di stracciatella, tartare di piselli e splash di uva 18 euro

Poppy-crusted tuna fish with mozzarella mousse, pea tartare and grape splash

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

Misto di salumi e formaggi 12 euro

Sliced meat and cheeses mix

Contorni di stagione (dalla lavagna) normale o grande 5 o 10 euro

Vegetables in season (from the blackboard)

Desserts

Tiramisù dolce tradizionale Monelli 5 euro

Tiramisù traditional Monelli dessert

Semifreddo al cocco con cioccolato, lamponi e mentuccia 6 euro

Coconut semifreddo with chocolate, raspberries and mint

Sbriciolata alla menta cremosa 5 euro

Crumbled cake whit creamy mint

Spuma di yogurt greco con pistacchi, coulis di rabarbaro, frutta fresca e topping di cioccolato al rum 6 euro

Greek yogurt mousse with pistachios, rhubarb coulis, fresh fruit and rum chocolate topping

Servizio e coperto
Service and cover charge
Acqua ValVerde 0,75 lt
Water ValVerde

2 euro

3 euro