

## Antipasti

(Starters)

**Sopressa al torcolato con polenta Vezzena e radicchio rosso** 10 euro

*Sopressa salami with "torcolato" polenta cream Vezzena cheese and red radicchio*

**Uovo strapazzato con spuma di grana Padano e**

**tartufo nero dei Colli Berici** 11 euro

*Scrambled egg with grana Padano mousse and black truffle from Berici hills*

**Cotechino croccante su puré di sedano rapa**

**spuma di gorgonzola e noci tostate** 11 euro

*Crunchy cotechino on celeriac puree gorgonzola cheese mousse and toasted walnuts*

**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 al prezzemolo** 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)

**Gnocchetti di ricotta con ragù di tastasale radicchio di treviso**

**e fonduta di grana Padano** 11 euro

*Pumpkin ricotta cheese gnocchi with sausage ragù Treviso red chicory and grana Padano cheese fondue*

**Vellutata di patate allo scalogno e spinaci con uova di quaglia**

**crostino di pane e olio al timo** 11 euro

*Cream of potato with shallot and spinach soup with quail eggs toasted bread and thyme oil*

**Bigoli con ragù di anatra tagliata al coltello piatto tradizionale Monelli** 10 euro

*Homemade bigoli with duck ragù local dish Monelli*

**Bigoli con baccalà alla Vicentina e bottarga di Muggine** 12 euro

*Homemade bigoli with backed dried salted baccalà and Muggine botargo*

**Maccheroncini con ragù di seppie e gamberi e broccolo "fiolaro"** 12 euro

*Homemade small macaroni with cuttlefish and shrimp ragù and broccoli "fiolaro"*

**Orecchiette con cime di rapa acciughe del cantabrico e scorza limone** 12 euro

*Homemade shell-shaped pasta with turnip tops anchovies from cantabrico sea and lemon rind*

## 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** 16 euro

*Thinly sliced beef steak with fried potatoes Monelli*

**Bocconcini di cervo su crema di castagne mela allo zenzero**

**e carciofi** 16 euro

*Vernison on chestnuts cream ginger apple and artichokes*

**Quaglia ripiena di asiago stravecchio e prosciutto crudo**

**di montagnana su crema di rape rosse e zucca arrostita** 15 euro

*Stuffed quail with asiago stravecchio cheese and raw ham on beetroots cream and toasted pumpkin*

**Filetto di baccalà scottato su crema di porri polvere di caldarroste**

**e cavoletti di Bruxelles** 16 euro

*Baccalà fillet on leek cream chestnut powder 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 Ombrina in crosta di aromi al forno su crema di**

**cavolo rosso carbone di olive nere e broccoli** 16 euro

*Fish fillet in crust on red cabbage cream black olives and broccoli*

## Contorni di stagione

*Vegetables in season*

## Desserts

**Tiramisù dolce tradizionale Monelli** 5 euro

*Tiramisù local dessert Monelli*

**Tortino di cioccolato cuore morbido con panna acida**

**al limone merinche e pistacchi** 6 euro

*Small chocolate cake on lemon cream meringue and pistachios*

**Spuma di yogurt alla cannella con pere sciroppate**

**all'Amaretto Disaronno e granella di amaretti** 5 euro

*Yogurt mouss cinnamon with Amaretto Disaronno pears in syrup and macaroons*

**Cheesecake alla vaniglia con crumble alle mandorle e cacao**

**e frutti di bosco** 6 euro

*Vanilla cheesecake with almonds and cacao crumble and wild berries*

**Selezione di formaggi con coulis di frutta fresca abbinata** 8 euro

*Cheese selection with fresh fruit coulis*

Servizio e coperto..... 2 euro

Service and cover charge