

MENÙ À LA CARTE

Antipasti

Capasanta gratinata* (al pezzo) 4

Capasanta scottata, sfumata con Brandy e completata da una gratinatura di erbette fresche

Cicchetti Veneziani 15

Baccalà mantecato e sarde in saor servite con polenta alla griglia
Un classico della cucina Veneziana

Tartare di Fassona 16

Tartare di Fassona servita su pan brioche all'arancia di nostra produzione, tuorlo cotto in negativo e aceto balsamico stravecchio

Carne Salada, Rucola e Scaglie di Grana 14

Carne salada DECO servita con rucola fresca, scaglie di Trentin Grana, olio EVO e delicata salsa al balsamico

Tagliere di Salumi e Formaggi 19

Assortimento di salumi e formaggi selezionati dallo Chef

MENÙ À LA CARTE

Primi Piatti

Bigoli con Anitra Tagliata al Coltello 14

Bigoli di pasta all'uovo conditi con ragù di anitra arrostita e sfilacciata impreziosito della sua jus e dei suoi fegatini
Piatto tipico locale

Gargati della Val Leogra 14

Gargati di pasta all'uovo conditi con stracotto di maiale dai tipici ritagli della soppressa, salsa al pomodoro fresco, rosmarino, pepe nero ed una leggera riduzione di vino rosso

Risotto a Sorpresa 18

Un piatto che cambia con l'ispirazione dello Chef, ogni volta un'esperienza unica, dove freschi ingredienti e creatività si fondono per sorprendere il palato

Spaghettone con le Vongole (18 min. cottura) 17

Spaghettone di Gragnano avvolto in un sugo di vongole lupini sgusciate e mantecate con vino bianco, profumate da prezzemolo fresco

Gnocchi con Funghi di Stagione 16

Gnocchi artigianali di patate, conditi con funghi freschi di stagione

Gnocchi con Granciporro 16

Gnocchi artigianali serviti con granciporro fresco sgusciato accompagnato dalla sua bisque, pomodorini e basilico

MENÙ À LA CARTE

Secondi Piatti

Filetto alla Rossini* 30

Filetto di manzo selezionato servito con terrina di foie gras di nostra produzione e scaglie di tartufo fresco, completato da demi-glace e soffice patata mascè

Tagliata di Manzo 22

250 gr. con patate al forno o verdure cotte

Filetto di Manzo alla Griglia 22

180 gr. con patate al forno o verdure cotte

Baccalà alla Vicentina 18

Piatto tipico locale Vicentino composto da baccalà con polenta gialla di Marano alla griglia

Frittura di Pesce Fresco* 25

Mix di pesce fresco con calamari, gamberi rosa, mazzancolle, acquadelle e canestrelli serviti con maionese affumicata fatta in casa e polenta bianca

Pescato del giorno (25 min. cottura) 25

Servito alla griglia o al forno alla mediterranea con contorno a scelta (verdure cotte o patate)

Zuppa di Pesce* (cozze, vongole, scorfano, mazzancolle e calamari) 24

Servita con crostini di pane tostati, pomodorini e basilico fresco

MENÙ À LA CARTE



Contorni

Insalata Mista	5
Verdure Cotte	5
Verdure alla Griglia in Olio Cottura	6
Patate Mascè	5
Patate al Forno	6
Patate Fritte	6

Pane extra € 1,00

Coperto € 3,00

**si informa che durante determinati periodi dell'anno, alcuni ingredienti potrebbero essere congelati per garantire la continuità del nostro servizio.*

Richiedere tabella allergeni al personale di sala

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3

villaipini.com