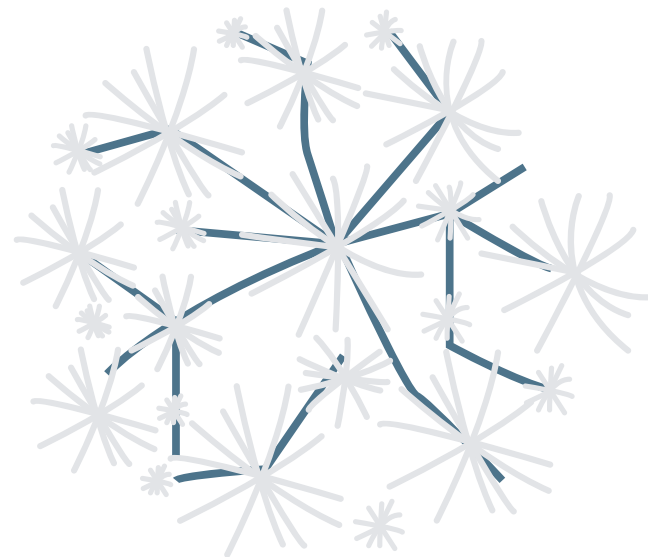
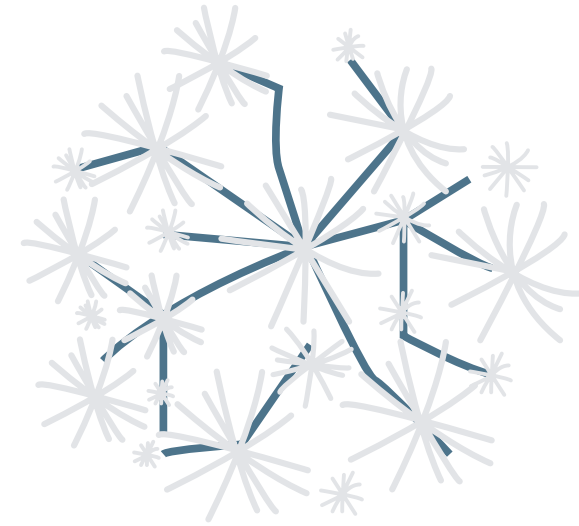
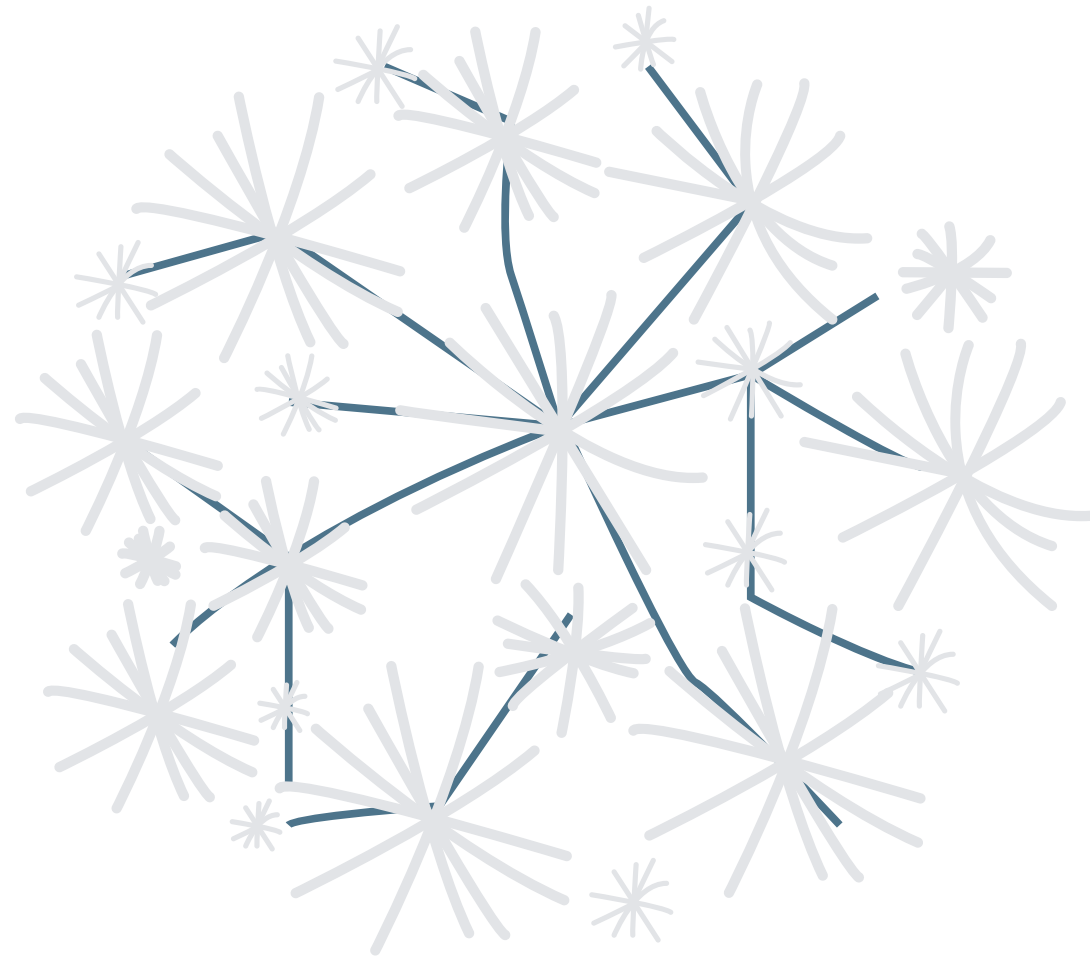


*Il nostro menù **invernale***



**ANGOLO
PALLADIO**
pizza e cucina



cucina

Birre / Beer



Antipasti / Appetizers

| | |
|--|---------|
| <i>Crudo di Montagnana con crostini di pane e riccioli di burro</i> <i>Montagnana raw ham with toasted bread and butter</i> | € 9,00 |
| <i>Carpaccio di manzo con cipolla e radicchio sott'aceto</i> <i>Beef carpaccio with onion and pickled radicchio</i> | € 10,00 |
| <i>Polipo, patate e olive taggiasche</i> <i>Octopus, potatoes and black olives</i> | € 9,00 |
| <i>Tartare di salmone marinato con mela su salsa di lampone</i> <i>Marinated salmon tartare with apple on raspberry sauce</i> | € 9,00 |
| <i>Insalata di pollo con salsa allo yogurt (sedano e mela verde)</i> <i>Chicken salad with yogurt sauce (celery, green apple)</i> | € 9,00 |

Primi piatti / First course

| | |
|--|---------|
| <i>Gnocchi di ricotta con fonduta di Asiago e tartufo nero dei Berici</i> <i>Ricotta gnocchi with cheese cream and black truffles</i> | € 10,00 |
| <i>Tagliolini gamberi e carciofi</i> <i>Fettuccini with shrimps and artichokes</i> | € 12,00 |
| <i>Ravioli di zucca ai funghi porcini</i> <i>Pumpkin ravioli with porcini mushrooms</i> | € 11,00 |
| <i>Spaghetti alle vongole</i> <i>Spaghetti with clams</i> | € 10,00 |
| <i>Zuppa del giorno</i> <i>Soup of the day</i> | |

Birificio Artigianale Ofelia (50 cl)

€ 7,50

La Cancelliera
stile: teutonic ale
gradi: 4.8% vol

Piazza delle Erbe
stile: saison
gradi: 4.9% vol

Amitabh
stile: india pale ale (stile inglese)
gradi: 4.7 % vol

Uill Iu Bai
stile: american pale ale
gradi: 5.2%

Diversamente Bionda
stile: dry stout
gradi: 4.7 %

M'ANIS (75 cl)

€ 12,00

5.0
stile: bionda chiara al riso crudo carnaroli
gradi: 5 %

5.5
stile: pilsner
gradi: 5,5 %

7.3
stile: ambrata doppio malto
gradi: 7,3 %

Birificio San Quirico (75 cl)



€ 12,00

Giulitta
stile: english Pale Ale
gradi: 6 %

pizza

| | |
|---|---------|
| <i>Schiacciata al basilico</i> <i>Focaccia with basil</i> | € 5,00 |
| <i>Passata di pomodoro con mozzarella fior di latte</i> <i>Tomato paste and mozzarella</i> | € 6,00 |
| <i>Passata di pomodoro, mozzarella fior di latte, carciofini, funghi e prosciutto cotto alla brace e olio al prezzemolo</i> <i>Tomato paste, mozzarella, baby artichokes, mushrooms and cooked ham and parsley oil</i> | € 10,00 |
| <i>Asiago, Vezzena, Ricotta e Gorgonzola</i> <i>Four cheeses of Asiago, Vezzena, Ricotta and Gorgonzola</i> | € 10,00 |
| <i>Passata di pomodoro, fior di latte, verdure di stagione e polvere di capperi</i> <i>Tomato paste, mozzarella, seasonal vegetables and dust caper</i> | € 10,00 |
| <i>Mozzarella di bufala campana e Prosciutto crudo dei Berici</i> <i>Buffalo mozzarella from Campania and ham</i> | € 10,00 |
| <i>Mozzarella di bufala campana con pomodorini confit e basilico</i> <i>Buffalo mozzarella from Campania with cherry tomatoes and basil</i> | € 9,00 |
| <i>Fior di latte, cipolla caramellata, gamberi e curcuma</i> <i>Mozzarella, caramelized onions, shrimps and turmeric</i> | € 13,00 |
| <i>Fior di latte, melanzane, speck e scaglie di grana</i> <i>Mozzarella, whit aubergins, speck and Parmesan cheese</i> | € 11,00 |
| <i>Passata di pomodoro, mozzarella fior di latte, burrata affumicata, fiocco di prosciutto crudo</i> <i>Tomato paste, mozzarella, burrata smoked, snowflake ham</i> | € 13,00 |
| <i>Calzone con mozzarella, prosciutto, funghi e carciofini</i> <i>Calzone with mozzarella, cooked ham, mushrooms and baby artichokes</i> | € 10,00 |
| <i>Pizza del giorno</i> <i>Pizza of the day</i> | |

Bollicine / Sparkling wine

| |  |  |
|--|---|---|
| <i>Brut millesimato spumante Azienda Agricola Contri</i> | € 2,50 | € 14,00 |
| <i>Prosecco docg Dirupo Azienda Agricola Andreola</i> | € 3,00 | € 16,00 |
| <i>Durello metodo classico 36 mesi Azienda Agricola Marcato</i> | € 3,50 | € 18,00 |
| <i>Durello metodo classico rosè 36 mesi Azienda Agricola Marcato</i> | € 3,50 | € 18,00 |
| <i>Prosecco docg Azienda Agricola Foss Marai</i> | € 3,00 | € 16,00 |
| <i>Pinot bianco e durella metodo classico pas dosè Bellaguardia</i> | € 4,00 | € 24,00 |

Vini bianchi / White wine

| | | |
|--|--------|---------|
| <i>Pinot bianco Azienda Agricola Dal Maso</i> | € 2,00 | € 10,00 |
| <i>Sauvignon Azienda Agricola Mazzolada</i> | € 2,50 | € 12,00 |
| <i>Gambellara Il Giangio Casa Vinicola Zonin</i> | € 2,50 | € 14,00 |
| <i>Custoza Azienda Agricola Cavalchina</i> | € 2,50 | € 14,00 |
| <i>Muller Thurgau Furbastro Az. Agr. Monte Crocetta</i> | € 3,00 | € 16,00 |
| <i>Chardonnay Azienda Agricola Mosole</i> | € 3,00 | € 16,00 |
| <i>Soave Prandi Azienda Agricola Marcato</i> | € 3,00 | € 16,00 |
| <i>Tai Biancone Garganega Bio Azienda Agricola Alla Costiera</i> | € 3,00 | € 16,00 |
| <i>Garganega Serafino Azienda Agricola Dal Maso</i> | € 3,00 | € 16,00 |
| <i>Pinot grigio Azienda Agricola Mosole</i> | € 3,00 | € 16,00 |
| <i>Soave classico Azienda Agricola Inama</i> | € 3,00 | € 16,00 |
| <i>Garganega Ca' Fischele Azienda Agricola Dal Maso</i> | € 3,00 | € 16,00 |
| <i>Lugana Le Morette Azienda Agricola Zenato</i> | € 3,00 | € 16,00 |
| <i>Sauvignon Vigneto Fostine Azienda Ag. Piovene Porto Godi</i> | € 3,00 | € 16,00 |
| <i>Chardonnay Azienda Agricola Inama</i> | € 3,00 | € 16,00 |
| <i>Sauvignon Vulcaia Azienda Agricola Inama</i> | € 3,50 | € 18,00 |

Vini rossi / Red wine



| | | |
|--|--------|---------|
| Cabernet Azienda Agricola Dal Maso | € 2,00 | € 10,00 |
| Refosco Azienda Agricola Mazzolada | € 2,50 | € 14,00 |
| Bardolino Azienda Agricola Cavalchina | € 2,50 | € 14,00 |
| Valpolicella superiore Azienda Agricola Tedeschi | € 2,50 | € 14,00 |
| Valpolicella classico Azienda Agricola Masi | € 3,00 | € 16,00 |
| Tai rosso Grenade Azienda Agricola Colli di Bugano | € 2,50 | € 14,00 |
| Tai rosso Palladiano Azienda Agricola Marcato | € 2,50 | € 14,00 |
| Cabernet Sauvignon / Merlot Polveriera Azienda Ag. Piovene Porto Godi | € 3,00 | € 16,00 |
| Cabernet Sauvignon Azienda Agricola Dal Maso | € 2,50 | € 14,00 |
| Merlot Asinara Azienda Agricola Marcato | € 3,50 | € 18,00 |
| Valpolicella ripasso Azienda Agricola Masi | € 3,50 | € 18,00 |
| Carmenere Azienda Agricola Inama | € 3,50 | € 18,00 |
| Amarone classico Azienda Agricola Tedeschi | € 7,00 | € 40,00 |

Vini dolci / Sweet wine

| | | |
|---|--------|---------|
| Recioto di Soave Azienda Agricola Marcato | € 4,00 | € 21,00 |
| Dindarello Azienda Agricola Maculan | € 4,00 | € 21,00 |

Vini della casa / House wines

| | | |
|--------------------------|--------|--------|
| | 1/4 l | 1/2 l |
| Garganega / Pinot grigio | € 3,50 | € 6,50 |
| Merlot / Valpolicella | € 3,50 | € 6,50 |
| Prosecco | € 4,00 | € 7,50 |

Secondi piatti / Main course

| | |
|--|---------|
| Baccalà alla Vicentina con polenta di mais Marano Vicenza style dried cod fish with polenta | € 16,00 |
| Tagliata di Sorana con patate al rosmarino Sliced sirloin steak with potatoes and rosemary | € 16,00 |
| Le tre tartare di manzo (tartufo nero dei Berici, pomodorini e capperi, parmigiano e aceto balsamico) Triple steak tartare (one with black truffles from the Berici hills, one with cherry tomatoes and capers, one with parmesan and balsamic vinegar) | € 14,00 |
| Filetto di rombo con crema di finocchio, olive taggiasche e fagiolini Fillet of turbot with cream of fennel, olives and green beans | € 16,00 |
| Tonno rosso scottato con caponatina di verdure Grilled tuna with mixed vegetables | € 16,00 |
| Guancette di maiale con purè Pork cheeks with mashed potatoes | € 13,00 |

Desserts

| | |
|--|--------|
| Semifreddo al caffè con panna montata Espresso semifreddo with whipped cream | € 5,00 |
| “Creme Brulée” alla vaniglia del Madagascar Creme Brulée with vanilla from Madagascar | € 5,00 |
| Cheesecake Cheesecake | € 5,00 |
| Torta al cioccolato Chocolate cake | € 5,00 |
| Tiramisù classico Tiramisù | € 5,00 |