

ANGOLO PALLADIO

pizza e cucina



Il nostro menu autunnale



cucina

Antipasti / Appetizers

<i>Crudo di Montagnana, riccioli di burro e pane tostato</i> <i>Montagnana raw ham, butter and toasted bread</i>	9,00
<i>Flan alla zucca su fonduta di parmigiano e tartufo nero dei Berici</i> <i>Pumpkin flan with Parmesan fondue and black truffle from Berici hills</i>	10,00
<i>Polpo con patate alla curcuma e pesto di prezzemolo</i> <i>Octopus with turmeric potatoes and parsley pesto</i>	9,00
<i>Salame ai ferri con insalatina di radicchio</i> <i>Grilled salami with chicory salad</i>	8,00
<i>Salmonе marinato con salsa ai lamponi e frutti di bosco</i> <i>Marinated salmon with berries and raspberries sauce</i>	11,00

Primi piatti / First courses

<i>Fettucine con gamberi e carciofi</i> <i>Fettucini with shrimps and artichokes</i>	13,00
<i>Spaghetti alle vongole e bottarga</i> <i>Spaghetti with clams and bottarga fish roe</i>	12,00
<i>Ravioli ripieni di carni bianche con radicchio di Treviso e Parmigiano</i> <i>Ravioli with white meat, chicory from Treviso and Parmesan cheese</i>	12,00
<i>Gnocchi di ricotta al tartufo nero dei Berici e ricotta affumicata</i> <i>Ricotta gnocchi with black truffles and smoked ricotta cheese</i>	11,00
<i>Bigoli all'anitra</i> <i>Bigoli with duck sauce</i>	10,00
<i>Zuppa del giorno</i> <i>Soup of the day</i>	

Secondi piatti / Main courses

<i>Tagliata di Sorana con patate al rosmarino</i> <i>Sliced sirloin steak with potatoes and rosemary</i>	18,00
<i>Le tre tartare di manzo</i> <i>(tartufo nero dei Berici, pomodorini e capperi, parmigiano e aceto balsamico)</i> <i>Triple steak tartare (one with black truffles from the Berici hills,</i> <i>one with cherry tomatoes and capers, one with parmesan and balsamic vinegar)</i>	14,00
<i>Orata al cartoccio con frutti di mare</i> <i>Baked sea bream with seafood</i>	18,00
<i>Baccalà alla Vicentina con polenta di mais Marano</i> <i>Vicenza style dried cod fish with polenta</i>	17,00
<i>Filetto di San Pietro alla piastra su crema di broccoli</i> <i>Peter's Fish fillet with broccoli cream</i>	18,00
<i>Costolette di agnello scalzato in crosta con carciofi e patate</i> <i>Crusted lamb chops with artichokes and potatoes</i>	18,00
<i>Guancette di maiale con purè di patate</i> <i>Braised pork cheeks with smashed potatoes</i>	15,00



Desserts

<i>“Creme Brulée” alla vaniglia del Madagascar</i> <i>Creme Brulée with vanilla from Madagascar</i>	6,00
<i>Tortino di mele con gelato alla vaniglia in cialda alla cannella</i> <i>Apple pie with vanilla ice cream in a cinnamon waffle</i>	6,00
<i>Cheesecake</i> <i>Cheesecake</i>	6,00
<i>Tortino al cioccolato fondente con panna</i> <i>Dark chocolate pie with whipped cream</i>	6,00
<i>Tiramisù classico</i> <i>Tiramisù</i>	6,00

pizza

<i>Schiacciata al basilico</i> <i>Focaccia with basil</i>	5,00
<i>Schiacciata rucola, fichi e culatello</i> <i>Focaccia with rocket salad, figs and culatello ham</i>	10,00
<i>Passata di pomodoro con mozzarella fior di latte</i> <i>Tomato paste and mozzarella</i>	6,00
<i>Pizza cacio e pepe</i> <i>Pizza with Cacio cheese and pepper</i>	9,00
<i>Passata di pomodoro, bufala e acciughe del Cantabrico</i> <i>Tomato paste, buffalo mozzarella and Cantabrian anchovies</i>	12,00
<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>	11,00
<i>Passata di pomodoro, fior di latte, verdure di stagione</i> <i>Tomato paste, mozzarella, seasonal vegetables</i>	12,00
<i>Mozzarella di bufala campana, passata di pomodoro e Prosciutto crudo dei Berici</i> <i>Buffalo mozzarella from Campania, tomato paste 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>	15,00
<i>Fior di latte, melanzane arrosto, parmigiano, uova e speck</i> <i>Mozzarella, roasted aubergines, parmesan, eggs and speck</i>	13,00
<i>Passata di pomodoro, mozzarella fior di latte, burrata affumicata, fiocco di culatello</i> <i>Tomato paste, mozzarella, burrata smoked, snowflake culatello ham</i>	14,00
<i>Calzone con mozzarella, prosciutto, funghi e carciofini</i> <i>Calzone with mozzarella, cooked ham, mushrooms and baby artichokes</i>	11,00
<i>Pizza del giorno</i> <i>Pizza of the day</i>	

Bollicine / Sparkling wines

		
<i>Prosecco docg Dirupo - Az. Agr. Andreola</i>	3,00	16,00
<i>Prosecco docg - Az. Agr. Foss Marai</i>	3,00	16,00
<i>Durello metodo classico brut/rosè 36 mesi - Az. Agr. Marcato</i>	3,50	18,00
<i>Brut Metodo Classico - Az. Agr. Corte Giacobbe</i>	3,50	18,00
<i>Pinot bianco e durella metodo classico pas dosè - Bellaguardia</i>	5,00	28,00
<i>Chardonnay e Pinot Nero metodo classico 36 mesi - Az. Agr. Ongaresca</i>	5,00	28,00

Vini bianchi / White wines

<i>Pinot bianco - Az. Agr. Dal Maso</i>	2,50	14,00
<i>Custoza - Az. Agr. Cavalchina</i>	2,50	14,00
<i>Soave Classico Montetenda - Az. Agr. Gianni Tessari</i>	3,00	16,00
<i>Sauvignon "Vigneto Fostine" - Az. Agr. Piovene Porto Godi</i>	3,00	16,00
<i>Müller Thurgau "Furbastro" - Az. Agr. Monte Crocetta</i>	3,00	16,00
<i>Chardonnay - Az. Agr. Tessari</i>	3,00	16,00
<i>Garganega "Ca' Fischele" - Az. Agr. Dal Maso</i>	3,00	16,00
<i>"Possessioni" Sauvignon Garganega - Serego Alighieri, Masi</i>	3,00	16,00
<i>Lugana "Le Morette" - Az. Agr. Zenato</i>	3,00	16,00
<i>Tai "Biancone" Bio - Az. Agr. Alla Costiera</i>	3,00	16,00
<i>Garganega Biologica Sassaia - Az. Agr. Angiolino Maule</i>	3,00	16,00
<i>Pinot grigio - Az. Agr. Corte Giacobbe</i>	3,00	16,00
<i>Pinot Grigio vinificato in rosé - Az. Agr. Corte Giacobbe</i>	3,00	16,00

Vini rossi / Red wines

		
<i>Cabernet - Az. Agr. Dal Maso</i>	2,50	14,00
<i>Bardolino Rosso/Chiaretto - Az. Agr. Le Morette Zenato</i>	3,00	16,00
<i>Valpolicella superiore - Az. Agr. Tedeschi</i>	3,00	16,00
<i>Valpolicella classico - Az. Agr. Masi</i>	3,50	18,00
<i>Cabernet Franc / Corvina - Az. Agr. Marcato</i>	3,00	16,00
<i>Cabernet Sauvignon "Montebelvedere" - Az. Agr. Dal Maso</i>	3,00	16,00
<i>Tai "Monte Mitorio" - Az. Agr. Dal Maso</i>	3,00	16,00
<i>Cabernet Franc / Merlot - Az. Agr. Gianni Tessari</i>	3,00	16,00
<i>Tai rosso - Az. Agr. Il Colle di Ga'</i>	3,00	16,00
<i>Cabernet Sauvignon / Merlot "Polveriera" - Az. Agr. Piovene Porto Godi</i>	3,50	18,00
<i>Valpolicella ripasso "Campo Fiorin" - Az. Agr. Masi</i>	4,00	21,00
<i>Merlot Biologico - Az. Agr. Alla Costiera</i>	3,50	18,00
<i>Pinot nero - Az. Agr. Gianni Tessari</i>	3,50	18,00
<i>Valpolicella Superiore "Campo Prognai" - Az. Agr. Latium Morini</i>	3,50	18,00
<i>Cabernet Riserva Pian Alto - Az. Agr. Gianni Tessari</i>	4,00	21,00
<i>Merlot Casara Roveri - Az. Agr. Dal Maso</i>	4,00	21,00
<i>Amarone classico - Az. Agr. Tedeschi</i>	7,00	40,00

Vini dolci / Sweet wines

<i>Dindarello - Az. Agr. Maculan</i>	4,00	21,00
<i>Durello Dolce - Az. Agr. Marcato</i>	4,00	21,00

Vini della casa / House wines

	1/4 l	1/2 l
<i>Garganega / Pinot grigio</i>	3,50	6,50
<i>Merlot / Valpolicella</i>	3,50	6,50
<i>Prosecco</i>	4,00	7,50

*Angolo Palladio è un angolo di Vicenza,
di cultura Veneta, di arte storica,
di gente immersa in un mondo senza tempo
ma dentro ai tempi nostri.*

*La filosofia che costituisce l'anima
di Angolo Palladio è un insieme di tradizioni
e di innovazioni, di semplicità e di attenzioni,
di gusto e di spontaneità.*

*Mangiare da noi significa respirare la vicentinità
nei suoi valori più sinceri e portarsi a casa
un pezzo di Vicenza perché Angolo Palladio
è la casa di chiunque la voglia abitare.*

