

# ANGOLO PALLADIO

*pizza e cucina*



*Il nostro menu invernale*



# Cucina

## Antipasti / Appetizers

<b>Salmone marinato su letto di avocado e mandorle tostate</b> <i>Marinated salmon with avocado and toasted almonds</i>	11,00
<b>Prosciutto Veneto Berico Euganeo e crostini</b> <i>Veneto raw ham and toasted bread</i>	9,00
<b>Flan di zucca su fonduta di Grana Padano</b> <i>Pumpkin Flan with Grana Padano fondue</i>	9,00
<b>Polpo, patate e olive taggiasche</b> <i>Octopus with potatoes and Taggiasca olives</i>	10,00
<b>Salame grigliato con radicchio e vinaigrette</b> <i>Grilled salami with radicchio and balsamic vinegar</i>	9,00

## Primi piatti / First courses

<b>Bigoli al ragù d'anitra</b> <i>Bigoli with duck sauce</i>	10,00
<b>Fettuccine ai porcini con scaglie di vezzena</b> <i>Fettuccine with porcini mushrooms and Vezzena cheese flakes</i>	13,00
<b>Spaghetti con orata, pomodorini e capperi</b> <i>Spaghetti with sea bream, cherry tomatoes and capers</i>	13,00
<b>Ravioli alla zucca con fonduta di Parmigiano</b> <i>Ravioli with pumpkin and Parmesan fondue</i>	11,00
<b>Gnocchi di ricotta al tartufo nero dei Berici</b> <i>Tagliolini with black truffles from Berici Hills</i>	11,00
<b>Zuppa del giorno</b> <i>Soup of the day</i>	



## Secondi piatti / Main courses

<b>Le tre tartare di manzo</b> (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)	15,00
<b>Tagliata di Sorana con patate al rosmarino</b> Sliced sirloin steak with potatoes and rosemary	19,00
<b>Guancette di maiale cotte a bassa temperatura con puré di patate</b> Pork cheek cooked at a low temperature with mashed potatoes	13,00
<b>Costolette di agnello con verdure di stagione</b> Lambribs with seasonal vegetables	19,00
<b>Tonno rosso scottato con verdure di stagione</b> Seared bluefin tuna with seasonal vegetables	19,00
<b>Baccalà alla Vicentina con polenta di mais Marano</b> Vicenza style dried cod fish with polenta	18,00
<b>Filetto di branzino al cartoccio con frutti di mare</b> Foil-baked sea bass fillet with seafood	18,00

## Desserts

<b>Tiramisù classico</b> Tiramisù	6,00
<b>“Creme Brulée” alla vaniglia del Madagascar</b> Creme Brulée with vanilla from Madagascar	6,00
<b>Cheesecake</b> Cheesecake	6,00
<b>Tortino morbido al cioccolato fondente</b> Dark chocolate cake	6,00
<b>Tortino di mele con gelato alla vaniglia e caramello mou</b> Apple pie with vanilla ice cream and caramel toffee	6,00

# Pizza

<b>Passata di pomodoro con mozzarella fior di latte</b> <i>Tomato paste and mozzarella</i>	7,00
<b>Pizza cacio e pepe</b> <i>Pizza with Cacio cheese and pepper</i>	9,00
<b>Passata di pomodoro, bufala e acciughe del Cantabrico</b> <i>Tomato paste, buffalo mozzarella and Cantabrian anchovies</i>	12,00
<b>Passata di pomodoro, mozzarella fior di latte, carciofini, funghi e prosciutto cotto alla brace e olio al prezzemolo</b> <i>Tomato paste, mozzarella, baby artichokes, mushrooms and cooked ham and parsley oil</i>	11,00
<b>Asiago, Vezzena, Ricotta e Gorgonzola</b> <i>Four cheeses of Asiago, Vezzena, Ricotta and Gorgonzola</i>	12,00
<b>Passata di pomodoro, fior di latte, verdure di stagione</b> <i>Tomato paste, mozzarella, seasonal vegetables</i>	13,00
<b>Mozzarella di bufala campana, passata di pomodoro e Prosciutto crudo dei Berici</b> <i>Buffalo mozzarella from Campania, tomato paste and ham</i>	12,00
<b>Mozzarella fiordilatte, spinaci, melanzane arrosto, pomodorini spadellati, ricotta affumicata, lardo di Pata Negra dolce, pepe</b> <i>Mozzarella, spinach, roasted aubergines, sautéed tomatoes, smoked ricotta, sweet Pata Negra lard, pepper</i>	13,00
<b>Mozzarella di bufala campana con pomodorini confit e basilico</b> <i>Buffalo mozzarella from Campania with cherry tomatoes and basil</i>	9,00
<b>Fior di latte, cipolla caramellata, gamberi e curcuma</b> <i>Mozzarella, caramelized onions, shrimps and turmeric</i>	15,00
<b>Passata di pomodoro, mozzarella fior di latte, burrata affumicata, fiocco di culatello</b> <i>Tomato paste, mozzarella, burrata smoked, snowflake culatello ham</i>	14,00
<b>Calzone con mozzarella, prosciutto, funghi e carciofini</b> <i>Calzone with mozzarella, cooked ham, mushrooms and baby artichokes</i>	11,00
<b>Pizza del giorno</b> <i>Pizza of the day</i>	



## Bollicine / Sparkling wines



**Prosecco docg Dirupo**  
Az. Agr. Andreola

3,50 17,00

**Brut metodo classico**  
Az. Agr. Corte Giacobbe

4,00 21,00

**Durello metodo classico brut/rosè 36 mesi**  
Az. Agr. Gianni Tessari

4,00 21,00

**Pinot bianco e durella metodo classico pas dosè**  
Az. Agr. Bellaguardia

5,00 28,00

**Durello Lessini**  
Az. Agr. Dal Meso

5,00 28,00

## Vini bianchi / White wines

**Garganega "Eos"**  
Az. Agr. Tonello

3,50 18,00

**Pinot bianco**  
Az. Agr. Dal Maso

3,00 16,00

**Soave Classico Montetenda**  
Az. Agr. Gianni Tessari

3,50 18,00

**Chardonnay**  
Az. Agr. Gianni Tessari

3,00 16,00

**Garganega "Ca' Fischele"**  
Az. Agr. Dal Maso

3,50 18,00

**"Possessioni" Sauvignon Garganega**  
Az. Agr. Serego Alighieri, Masi

3,50 18,00

**Lugana**  
Az. Agr. Le Morette, Zenato

3,00 16,00

**Pinot grigio**  
Az. Agr. Corte Giacobbe

3,00 16,00

**Pinot Grigio vinificato in rosé**  
Az. Agr. Corte Giacobbe

3,00 18,00

**Sauvignon "Vigneto Fostine"**  
Az. Agr. Piovene Porto Godi

3,50 18,00



## Vini rossi / Red wines

		
<b>Cabernet</b> <i>Az. Agr. Dal Maso</i>	3,00	16,00
<b>Tai rosso</b> <i>Az. Agr. Gianni Tessari</i>	3,00	16,00
<b>Valpolicella classico</b> <i>Az. Agr. Masi</i>	3,50	18,00
<b>Cabernet Sauvignon "Montebelvedere"</b> <i>Az. Agr. Dal Maso</i>	3,00	16,00
<b>Tai "Monte Mitorio"</b> <i>Az. Agr. Dal Maso</i>	3,00	16,00
<b>Cabernet Franc / Merlot "Due"</b> <i>Az. Agr. Gianni Tessari</i>	3,00	16,00
<b>Cabernet Sauvignon / Merlot "Polveriera"</b> <i>Az. Agr. Piovene Porto Godi</i>	3,50	18,00
<b>Valpolicella ripasso "Campofiorin"</b> <i>Az. Agr. Masi</i>	3,50	21,00
<b>Merlot Biologico</b> <i>Az. Agr. Alla Costiera</i>	3,50	18,00
<b>Pinot nero</b> <i>Az. Agr. Gianni Tessari</i>	3,50	18,00
<b>Cabernet Riserva "Pian Alto"</b> <i>Az. Agr. Gianni Tessari</i>	4,00	21,00
<b>Merlot "Casara Roveri"</b> <i>Az. Agr. Dal Maso</i>	4,00	21,00
<b>Amarone classico</b> <i>Az. Agr. Masi</i>	8,00	48,00

## Vini dolci / Sweet wines

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

## Vini della casa / House wines

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

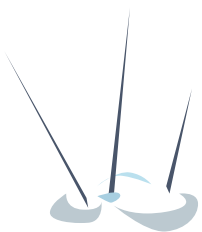


- *Angolo Palladio è un angolo di Vicenza,  
di cultura Veneta, di arte storica,  
di gente immersa in un mondo senza tempo  
ma dentro ai tempi nostri.*



*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.*





*www.angolopalladio.it*



*Prenotazioni via telefono e Whatsapp al n 0444.327790* 

*Consegne a domicilio tutte le sere dalle 18.30*

*Servizio e coperto / Service and cover charge 3€*

