

Menù Inverno 2025 Carne

ANTIPASTO: (sceglierne 1)

- Burratina affumicata, pomodorini confit e crostino all'acciuga del Mar Cantabrico
- Uovo morbido cbt, fonduta crema di cavolfiore, guanciaie steccato e foglia di tartufo
- Soufflé di zucca e taleggio su cremoso al tartufo nero con porro fritto
- Passatina di borlotti di Lamon, con cubetti di mortadella scottati e chicche di pane al rosmarino
- Tagliere di affettati con la nostra giardiniera in agrodolce e polenta

PRIMI PIATTI (sceglierne 2 per fare il bis):

- Lasagna verde di pasta fresca all'uovo con porcini castelmagno e crumble di sopressa
- Risotto con zucca delicata e topinambur
- Risotto con salsiccia e Radicchio di Treviso
- Rotolino di crespella con con ragù bianco di corte e carciofi
- Maccheroncini all'uovo trafiletti con "luganega e broccolo fiolario"

SECONDI PIATTI: (sceglierne 1)

- Filetto di maiale lardellato al profumo di tartufo nero dei berici e ratatouille di verdure invernali
- Guancetta di maiale brasata al vino rosso con polenta morbida ed erbe di campo
- Faraona porchettata con broccolo fiolario padellato
- Coscia di coniglio ripiena con castagne su rostie di patate
- Bollito misto come da tradizione (con purè di patate, verdura cotta)
- Dolce (bignolata con crema chantilly e cioccolato)
- Bevande: ¼ di vino alla spina e ½ di acqua
- Caffè

€ 37,00 a persona (antipasto, bis di primi, secondo, bevande) senza il dolce

€ 38,00 a persona (antipasto, bis di primi, secondo, bevande) se il dolce lo portate Voi purchè sia di Pasticceria e con lo scontrino per la tracciabilità degli ingredienti (€ 1,00 sono per il servizio)

€ 40,00 a persona (antipasto, bis di primi, secondo, bevande) con il dolce fatto da noi

Extra:

½ litro di vino a persona (invece di ¼ come indicato sopra) +2€ a persona

Vino frizzante alla spina con il dessert +1,5€ a persona

Spumante in bottiglia (il prezzo della bottiglia varia in base alla tipologia scelta).

Ama ro, whisky, rum e cocktail sono conteggiati a parte se consumati.

Trattoria alla Baracca di Salamon Maria Lidia

Strada Comunale Casale 640 – 36100 Vicenza Cel. 392-7195680 info@allabaracca.it

www.allabaracca.it