Proposte Menù Novembre/Dicembre 2026 Carne

ANTIPASTO: (sceglierne 1)

- Soufflè di zucca su crema cacio e pepe e porro fritto
- Hummus di ceci con julienne di verdure scottate e chips di polenta croccante
- Affettati misti con le nostre verdurine in agrodolce

PRIMI PIATTI (sceglierne 2 per fare il bis):

- Risotto con zucca e salsiccia
- Risotto con porcini e mirtilli
- Cannellone di pasta fresca gratinato al forno ripieno con ragù bianco, funghi e castagne
- Maccheroncini con emincé di pollo e macedonia di verdure di stagione
- Orecchiette con crema di peperoni, olive taggiasche e bacon croccante

SECONDI PIATTI: (sceglierne 1)

- Guancetta di maiale brasata con Porcini e polenta al cucchiaio
- Suprema di pollo farcita allo speck su Hummus di carote affumicate
- Rotolo di faraona ripieno al radicchio di campo con il suo contorno

Dolce: La nostra bignolata con crema chantilly e salsa al cioccolato

¼ di vino alla spina e ½ di acqua – Caffè

€ 39,00 a persona (antipasto, bis di primi, secondo, bevande) senza il dolce

€ 40,00 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)

€ 45,00 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**). €18/€22**

Ama ro, whisky, rhum 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