



Agri - Ristorante  
**Le Vescovane**

# Sensazioni

Sensazioni è una degustazione tra la terra e il mare.

5 portate

€ 45,00

---

7 portate

€ 60,00

---

abbinamento calici a richiesta

---

La degustazione verrà servita esclusivamente per l'intero tavolo

# Proposta

**Proposta è un menù che consente di provare una combinazione di piatti del menù ad un prezzo forfettario**

**Budino dell'orto**

---

**Maccheroncino alle Vescovane**

---

**Baccalà alla Vicentina**

---

**Catalana di mango**

**“Proposta”**

**€ 35,00**

**Acqua lauretana, calice di vino della casa, caffè e coperto compresi**

# D.N.A.

**Menù dedicato ai palati più classici attraverso la trasformazione delle  
memorie gastronomiche italiane.**

## Antipasti

Tagliere di casa Vescovane con verdure agrodolci € 10,00

Allergeni: sedano

Budino dell'orto € 10,00

Allergeni: latticini, uova, sedano

Frittella di baccalà, fonduta di parmigiano e cipolla caramellata € 13,00

Allergeni: latticini, uova, sedano, uova, glutine, pesce

## Primi piatti

Maccheroncini alle Vescovane € 10,00

Allergeni: glutine, latticini, sedano

Tagliolini all'uovo tirati a mano ai funghi di stagione € 13,00

Allergeni: latticini, uova, glutine, sedano, funghi

Ravioli di parmigiano, galletto al forno e radicchio tardivo di Treviso € 13,00

Allergeni: sedano, uova, glutine, soia e latticini

## Secondi piatti

Guancia di vitello, purè e tartufo € 16,00

Allergeni: sedano, soia

Baccalà alla vicentina e polenta € 16,00

Allergeni: uova, latticini, sedano

Baccalà alla vicentina e polenta € 16,00

Allergeni: glutine, sedano, latticini

## Il fuoco... di Manzo

Costata (minimo 7 etti) € 6,00 all'etto

Tagliata di costata € 22,00

Filetto € 25,00

Aggiunta tartufo € 3,00

I contorni sono integrati nella composizione del piatto

I manzi vengono selezionati per noi dalla macelleria Righetti di Brendola (frollatura minima 40 giorni)

# Riflessioni

## Pensiero e Meditazione Vedersi attraverso il piatto

### Antipasti

Prosciutto d'oca, tartufo, porcini e porro compresso € 10,00

Allergeni: uova, latticini, sedano

Polpo bruciato, topinambur, lenticchie e kiwi € 13,00

Allergeni: latticini, sedano, pesce, glutine e uova

Maialino tonnato € 12,00

Allergeni: sedano, soia

### Primi piatti

Spaghetto "Km 5", piccione, susina fermentata nocciole  
e trombette dei morti € 13,00

Allergeni: glutine, latticini, sedano e frutta secca

Riso di Grumolo delle Abbadesse al "nero" e gamberi € 15,00

Allergeni: sedano, latticini, pesce, frutta a guscio, semi di sesamo

Gnocchi di pomodoro, mozzarella alici marinate e capperi € 13,00

Allergeni: sedano, uova, glutine, soia e latticini

### Secondi piatti

Lumache, pane e midollo € 16,00

Allergeni: sedano, soia

Germano d'autunno € 20,00

Allergeni: sedano

Ombrina, aglio nero e melanzana € 16,00

Allergeni: sedano, uova, frutta guscio, latticini, glutine, solfiti e soia

# Dolci peccati

Sfoglia di mele e zucca € 6,00

Allergeni: lattosio, latticini, glutine

Alloro, limone e capperi € 6,00

Allergeni: lattosio

Catalana di mango € 6,00

Allergeni: frutta guscio

Bignè ai porcini, gelato al fiordilatte e melograno € 8,00

Allergeni: glutine, latticini, uova

Fichi ricotta e yuzu € 8,00

Allergeni: latticini, uova e glutine

Rum e cioccolato € 12,00

Allergeni: frutta guscio, latticini, uova e glutine

Crema gelato di casa vescovane € 6,00

Allergeni: lattosio, frutta guscio, uova

Fatevi deliziare dal giusto calice abbinato....