

da Chef Roberto Arrosti e secondi piatti: * Pernice rossa selvatica indorata al cartoccio eu
ro * Baccalà nella tipica ricetta vicentina con polenta brustolà * Fonduta di asiago dolce in farciture di porcini * Gulasch di capriolo al piccante con rettangoli di polenta * Polleto nostrano nei suoi aromi in "tecia" * Maialino da latte cotto a bassa temperatura laccato al miele * Coniglio c.b.t arrotolato e disossato accompagnato dal suo ristretto dolce * Guancia di vitello brasata all'Amarone Piccola selezione di crudi: * Carpaccio di manzo in scaglie di tartufo "Berico" e parmigiano * Tartar di manzo tagliata a coltello, insaporita da tartufo e accompagnata da confetture In caso di mancata reperibilità di materie prime fresche possono essere impegnati prodotti surgelati. Gentile ospite, se ha delle allergie e/o intolleranze, chieda pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande, saremo preparati per consigliarla nel migliore dei modi I nostri dolci: * Semifreddo al torrone * Gelato al fior di latte e mirtilli caldi * Gelato al pistacchio di Bronte DOP e cialda croccante * Tortino al cioccolato (senza glutine e lattosio) I stagionali * Bosco (Namelaka al cioccolato bianco e lime, crumble, cialdine di cioccolato, frutta fresca geleè al lampone * Pesca e Rosmarino (ganache al cioccolato bianco e rosmarino, pesche fresche e condite, gelato alla pesca) * Sentiero (composta di mirtillo, ganache al cocco, pistacchi croccanti, gelato al cocco, croccante, meringhette, mirtilli e more fresche) * sorbetti di frutta al cucchiaino * Dulcey e mango (ciuffi di cremoso cioccolato dulcey, gelato al mango e frutto della passione, semifreddo al mango e mango fresco)

Contatti

ANTICA TRATTORIA MOREIETA

Tel. +39 0444273311

<http://www.moreieta.com/>

Via Soghe 35, Arcugnano, 36057
Apertura alle 12:00 e chiusura alle 14:00 Alla sera apertura 19:30 e chiusura 22:30 Chiuso lunedì sera e tutto il martedì Chiusi per ferie dal 28 agosto fino al 7 Settembre sera!