



• MONELLI •

Antipasti / Appetizers



Secondi / Main Courses



Cipolla al forno ripiena di fonduta di Vezzena, polvere di olive nere € 11
Oven-baked onion filled with 'Vezzena' cheese fondue, black olive dust

Tartare di manzo 'Garronese Veneta', crema di foie gras, € 13
mirtilli e chips di topinambur
'Venetian Garronese' beef tartare, foie gras cream,
blueberries and Jerusalem artichoke chips

Soprèssa Vicentina DOP, formaggio invecchiato € 12
'Brenta Selezione Oro' con sott'aceti
Soprèssa (Typical Vicenza salami) with aged cheese
'Brenta Selezione Oro' and pickles

Fegato alla Veneziana dei Monelli, con cipolla croccante € 11
Monelli's Venetian-style liver with crunchy onions

Bacalà mantecato con polenta fritta - Piatto tradizionale Monelli € 12
Creamed cod Bacalà with fried polenta - Traditional Monelli dish

Primi / Pasta Courses



Gnocchi di patata, crema di cavolfiore, € 13
riduzione di Campari e polvere di capperi
Gnocchi with cauliflower cream, Campari reduction, capers powder

Rigatoni alla Carbonara € 13
Rigatoni pasta with Carbonara sauce

Bigoli al ragù d'anatra tagliato al coltello - € 13
Piatto tradizionale Monelli
Bigoli with 'knife-cut' duck ragout - Traditional Monelli dish

Tortelli ripieni di coniglio, carota al vermouth, € 14
burro al timo, polvere di alloro
Rabbit filled tortelli, vermouth infused carrots,
thyme butter and bay leaf powder

Risotto alla Busara di scampi, olio al prezzemolo e limone € 15
'Busara' style risotto with scampi, tomato, parsley oil and lemon

Filetto di manzo, batata al forno, indivia brasata € 25
e salsa bernese all'erba cipollina
Beef fillet, oven baked yam, braised endive
and chives bérneise sauce

Braciola di maialino Iberico, crema di ceci, cime di rapa € 24
e maionese alla 'nduja
Iberian suckling pig chop, chickpeas cream, turnip greens
and spicy 'nduja mayonnaise

Suprema di faraona, crema di pastinaca, € 24
porro arrostito e maionese al curry verde
Supreme of Guinea Fowl, parsnip cream, roasted leeks
and green curry mayo

Filetto di ombrina, pak-choi arrostito, gel di yuzu € 25
e croccante di riso
Croacker fillet, braised pak-choi, yuzu gel and rice crisp

Bacalà alla Vicentina con polenta - Piatto tradizionale Monelli € 23
Stewed cod 'Bacalà alla Vicentina' with polenta -
Traditional Monelli dish

Contorni / Side dishes



Contorno di stagione / Seasonal side dish € 5
Bis piccolo di contorni / Duo of small side dishes € 6
Tris piccolo di contorni / Trio of small side dishes € 9

Lista allergeni in ultima pagina / Allergen list on the last page
Coperto / Service fee € 3 per person
Mezze porzioni non disponibili / Half portion not available
Per bambini: pasta corta, gnocchi e bigoli con pomodoro, in bianco, al ragù d'anatra /
For kids: gnocchi, bigoli and short pasta with tomato sauce, butter or duck ragout.
Taglio torta, munirsi di scontrino in originale /
Cake cutting, provide bakery receipt for safety reasons € 2.5 per person
Diritto di tappo / Corkage Fee € 10
Bottiglie take away / Take away wine bottles - 10%