

# Antipasti

*la stagionalità servita con creatività e passione*

*Assaporando la nostra terra*

*Selezione di salumi locali, Asiago D.O.P. crostini di pane fritto e giardiniera fatta in casa dai nostri cuochi*



*Flan di Castelgrotta di Schio e cavolo fritto croccante su crema di polenta di Mais Marano De.Co. affumicata*



*Sandwich di farina Vicentina con chiodini, burger di maialino fonduta di Asiago D.O.P. e maionese alla rapa*

*Carpaccio di trota dell' Astico scottata, insalatina trifolata di carciofo, cipolla rosa di Bassano, olive taggiasche e capperi, trucioli di spinacino*

*Degustando l'Asiago D.O.P.*

*Selezione delle tre stagionature Fresco, Mezzano e Vecchio accompagnate da confetture casarecce e miele artigianale*



*Polenta di Mais Marano De.Co. con Sopressa nostrana e giardiniera fatta in casa dai nostri cuochi*



*Baccalà mantecato servito con crostone integrale di lievito madre*

*Proposta del giorno*



*Trattoria San Martino*

*Via Aste, 101 – Schio (VI) [www.sanmartinotrattoria.com](http://www.sanmartinotrattoria.com)*

## *Primi Piatti*

*la conoscenza della tradizione, qualità e maestria*

*Bigoli con sugo d'anitra tagliato a coltello*

*Pappardelle con sugo di lepre cotta in salmì e tagliata a coltello*

*Gnocchi di pane con passatina di cime di rapa nostrane  
e lardo fondente al vino rosso*

*Mezzemaniche con pesto al cavolo nero e "Scopetòn"*

*"Sopa Coàda"*

*Zuppa tradizionale veneta originaria della Marca Trevigiana fatta con strati di pane imbevuti di brodo caldo che racchiudono fra di loro carne di colombino cotta lungamente e disossata. Il termine "coada" deriva da covata perché la zuppa deve 'covare' ovvero sobbollire per ore e ore concentrando il sapore e nascondendo al suo interno la carne del piccione novello.*

*Proposta del giorno*

*Tutte le paste all' uovo sono fatte in casa con farine locali da noi selezionate e uova fresche*

*E' possibile richiedere ogni tipo di pasta con ragù alla bolognese o sugo al pomodoro*

*Ai clienti con intolleranza al glutine proponiamo Pasta Schar*



*Trattoria San Martino*

*Via Aste, 101 – Schio (VI) [www.sanmartinotrattoria.com](http://www.sanmartinotrattoria.com)*

# *Secondi Piatti*

*La nostra selezione dei migliori tagli di Scottona Vicentina  
cotti su brace di carpine delle nostre vallate*

## *Tagliata San Martino di Scottona Vicentina*

*Il taglio anatomico da noi selezionato per la tagliata è il Raostbeef,  
a garanzia di tenerezza, succulenza e marezzatura molto marcata.*

## *Costata di Scottona Vicentina*

*Taglio eseguito a mano al momento dall'intera lombata, di minimo 800 gr  
La carne si presenta con una buona qualità di marezzatura, grazie alla quale si  
hanno ottimi tagli gustosi e succulenti. Frollatura minima di 40 giorni.*

## *Fiorentina di Scottona Vicentina*

*Taglio relativo alla zona lombare, eseguito a mano al momento, di minimo 1 kg  
A differenza della Costata presenta anche il filetto e si contraddistingue  
per maggior magrezza. Frollatura minima di 40 giorni.*

## *Filetto di Scottona Vicentina*

*Il taglio più pregiato della Scottona: proveniente dalla zona lombare, è un muscolo  
particolarmente tenero e privo di grassi nonché di tessuto connettivo.  
Ecco perché è così ricercato: gusto delicato e tenerezza ineguagliabile.*

## *Tartare di Scottona Vicentina sulle braci*

*Pura polpa di coscia battuta a coltello e insaporita come da tradizione.  
Rivisitata nella presentazione che la vede scottata velocemente sulle braci.  
Un piatto di carne eccezionalmente tenera e mai al sangue vivo.*

## *Brasato di Scottona Vicentina al vino rosso*



*Trattoria San Martino*

*Via Aste, 101 – Schio (VI) [www.sanmartinotrattoria.com](http://www.sanmartinotrattoria.com)*

# Secondi Piatti

*Filetto di lattonzolo agli aromi cotto in camicia*

*Il lattonzolo è in gergo il maialino da latte.*

*La sua carne presenta una fibra tenerissima e molto gustosa*

*Costolette di lombo d'agnello irlandese  
cotte alla brace*



*Bracioline di maialino marinate, cotte a bassa temperatura  
e ripassate su brace*

*Braciola di Vitello*

*tagliata al momento dalla lombata, peso minimo consigliato di 400 gr  
a garanzia della giusta tenerezza e succulenza*

*Galletto della Val di Giüst cotto su brace  
cottura lenta di minimo 20 minuti*

*Grigliata mista di carne su brace  
cottura lenta di minimo 30 minuti. Minimo per due persone.*

*Coniglio alla Valleogrina*

*Filetto di trota dell' Astico agli aromi*

*Baccalà alla Vicentina*

*Contorni di stagione*



*Trattoria San Martino*

*Via Aste, 101 – Schio (VI) [www.sanmartinotrattoria.com](http://www.sanmartinotrattoria.com)*

# *Bevande*

## *Acqua in bottiglia*

*Acqua minerale Recoaro 0,75 lt - liscia o gassata*

## *Vini alla spina*

*Rosso Multiuve San Martino*

*Malbec*

*Bianco frizzante*

*Rabosello*

## *Bibite*

*Bibite in lattina*

*Coca Cola, Fanta, Lemonsoda, Tè alla pesca, Tè al limone*

*Succo di frutta*

## *Birre alla spina*

*Beck's 0,20 lt*

*Beck's 0,40 lt*

## *Openo*



*Trattoria San Martino*

*Via Aste, 101 – Schio (VI) [www.sanmartinotrattoria.com](http://www.sanmartinotrattoria.com)*