

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



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



Focaccia frita di farina multicereale con ricottina, pomodoro fresco e cipollotto

Prosciutto affumicato di maialino alle spezie con asparagi, salsa all'uovo, cracker e semi

Degustando l'Asiago D.O.P.

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



Baccalà mantecato servito con croccante al mais

Proposta del giorno



Trattoria San Martino

Via Aste, 101 – Schio (VI) www.sanmartinotrattoria.com

Primi Piatti

la conoscenza della tradizione, qualità e maestria

Bigoli con sugo d'anitra tagliato a coltello

Tagliatelle con ragout di cinghiale all'origano sfogliato

Gnocchi di ortiche al cucchiaino con asparagi bianchi e cipolla agrodolce

*Schiaffoni di pasta all' uovo con baccalà salato, latte all'aglio rosa
e pesto alla rucola*

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

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, minimo 1000 gr
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.*



Trattoria San Martino

Via Aste, 101 – Schio (VI) 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

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 circa 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