

# Menù alla carta

## Antipasti

Assaporando la nostra terra <sup>1-5-7-8-9-12</sup>

Selezione di salumi locali, Asiago Mezzano D.O.P. crostini di pane fritto e giardiniera dai nostri cuochi



€ 9,00

Polenta di Mais Marano De.Co. con Sopressa nostrana e giardiniera dai nostri cuochi <sup>7-12</sup>



€ 8,00

Focaccia multicereale frita con prosciutto crudo di Parma D.O.P., burrata e melanzane in composta <sup>1-5-7-8-12</sup>

€ 10,00

Prosciutto di lattonzolo alle erbe provenzali, crecker al sesamo e pomodorini semi-dry <sup>1-5-8-11-12</sup>

€ 9,00

Degustazione di formaggi Asiago D.O.P. <sup>7-12</sup>

Accompagnati da confetture casarecce e miele locale



€ 8,00

Baccalà mantecato con croccante al mais <sup>1-5-8</sup>

€ 9,00

Proposta del giorno

€ 8/10

## Primi Piatti

Bigoli con sugo d'anitra tagliato a coltello <sup>1-3-7-9-12</sup>

€ 8,00

Ravioli casarecci ripieni di burrata e pomodorini datterino <sup>1-3-5-7-8</sup>

€ 10,00

Gnocchi di patata con piselli di Lumignano De.Co., ricotta fumè, crema al latte e limone <sup>1-3-5-7-8</sup>

€ 9,00

Papardelle con sugo di capriolo brasato <sup>1-3-5-7-8-9-12</sup>

€ 8,00

Proposta del giorno

€ 8/10

*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 con supplemento € 1,00*



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** € 15,00

*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** € 4,80/kg

*Taglio eseguito a mano al momento dall'intera lombata, frollata oltre i 50 giorni.  
La carne mostra note evidenti di marezzatura, grazie alla quale si hanno ottimi tagli, gustosi e succulenti. Taglio minimo: 900 gr.*

**Fiorentina di Scottona Vicentina** € 5,50/kg

*Taglio eseguito a mano al momento dall'intera lombata, frollata oltre i 50 giorni.  
Il taglio lombare, a differenza della Costata, presenta anche il filetto e si contraddistingue per maggior magrezza. Taglio minimo: 1000 gr.*

**Filetto di Scottona Vicentina** € 20,00

*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** Tutti gli allergeni € 15,00

*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](http://www.sanmartinotrattoria.com)

## Secondi Piatti

<i>Filetto di lattonzolo agli aromi cotto in camicia di bacon</i> <sup>7</sup> <i>Il lattonzolo è in gergo il maialino da latte. La sua carne presenta una fibra tenerissima e molto gustosa.</i>	€	13,00
<i>Braciola di maialino Iberico</i>	€	13,00
<i>Galletto della Val di Giüst cotto su brace</i> <i>Cottura lenta di minimo 20 minuti.</i>	€	10,00
<i>Grigliata mista di carne su brace</i> <i>A partire da due porzioni, che comprendono: costine, salsicce, braciola di maiale, mezzo galletto, tagliata di Scottona nostrana. Cottura su brace di 30 minuti circa.</i>	€	15,00 a porzione
<i>Capriolo brasato in salmì con polenta di Mais Marano De.Co.</i> <sup>9-12</sup>	€	13,00
<i>Filetto di trota dell'Astico alle erbe</i> <sup>4</sup>	€	15,00
<i>Baccalà alla Vicentina con polenta di Mais Marano De.Co.</i> <sup>4-7</sup>	€	13,00
<i>Piatto di verdure fresche di stagione</i> <sup>5-8</sup>	€	9,00
<i>Contorni di stagione</i>	€	3,50



Trattoria San Martino

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

## *🍷 nostri dessert preparati al momento*

<i>Il nostro Tiramisù</i> <sup>3-7</sup>	€ 5,00
<i>Fatto al momento con savoiardi di riso, crema al mascarpone artigianale e caffè espresso Carraro.</i>	
<i>Crema frita tradizionale</i> <sup>1-3-5-7-8</sup>	€ 5,00
<i>Crema pasticceria impanata e frita servita su confettura alle fragole fatta in casa.</i>	
<i>Riccio di frutta fresca</i> <sup>3-7</sup>	€ 5,00
<i>Gelato di nostra produzione</i> <sup>7</sup>	€ 5,00
<i>Sorbetto</i> <sup>7</sup>	€ 4,00
<i>Proposta del giorno</i>	€ 5/7
<i>Coperto</i>	€ 2,50

1	Glutine	cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati
2	Crostacei e derivati	sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili
3	Uova e derivati	tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme ecc
4	Pesce e derivati	inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali
5	Arachidi e derivati	snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi
6	Soia e derivati	latte, tofu, spaghetti, etc.
7	Latte e derivati	yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte
8	Frutta a guscio e derivati	tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi
9	Sedano e derivati	presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali
10	Senape e derivati	si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda
11	Semi di sesamo e derivati	oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2	usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta
13	Lupino e derivati	presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrosti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine
14	Molluschi e derivati	canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc.



*Trattoria San Martino*

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