



Menù alla carta

Antipasti

<i>Assaporando la nostra terra</i> 7-8-9-12 <i>Selezione di salumi locali, Asiago Mezzano D.O.P. e giardiniera dai nostri cuochi</i>		€ 9,00
<i>Cappuccino di Grana Padano con purè di funghi e cubetti di pancetta affumicata</i> 1-3-7-12		€ 10,00
<i>Flan di zucca su fonduta di Asiago DOP e cialda di speck croccante</i> 3-7		€ 8,00
<i>Baccalà mantecato con croccante al mais</i> 1-5-8		€ 9,00
<i>Proposta del giorno</i>		€ 8/10

Primi Piatti

<i>Bigoli con sugo d'anitra tagliato a coltello</i> 1-3-7-9-12	€ 9,00
<i>Casarecce con ragù bianco di cortile con funghi di stagione</i> 1-3-7-8-9	€ 8,00
<i>Gnocchi di patata con gorgonzola piccante, dadolata di zucca e mandorle tostate</i> 1-3-7-8	€ 10,00
<i>Pappardelle con sugo di lepre</i> 1-3-12	€ 9,00
<i>Proposta del giorno</i>	€ 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

0445 539236 - Via Aste, 101 - Schio (TV)

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
0445 539236 - Via Aste, 101 - Schio (TV)
www.sanmartinotrattoria.com*

Secondi Piatti

Filetto di lattonzolo agli aromi cotto in camicia di bacon ⁷ <i>Il lattonzolo è in gergo il maialino da latte. La sua carne presenta una fibra tenerissima e molto gustosa.</i>	€	13,00
Germano reale al forno ⁷ <i>Germano reale cacciato, servito mezzo per porzione.</i>	€	18,00
Galletto della Val di Giüst cotto su brace <i>Cottura lenta di minimo 20 minuti.</i>	€	10,00
Grigliata mista di carne su brace <i>A partire da due porzioni, che comprendono: costine, salsicce, braciola di maiale, mezzo galletto, tagliata di Scottona vicentina, polenta di Mais Marano De. Co. e contorni di stagione. Solo porzioni pari. Cottura su brace di 30 minuti circa.</i>	€	15,00 a porzione
Capriolo brasato in salmì con polenta di Mais Marano De.Co. ⁹⁻¹²	€	13,00
Filetto di trota dell'Astico alle erbette ⁴	€	15,00
Baccalà alla vicentina con polenta di Mais Marano De.Co. ⁴⁻⁷	€	15,00
Piatto di verdure fresche di stagione ⁵⁻⁸	€	12,00
Contorni di stagione	€	3,50



🍷 nostri dessert preparati al momento

<i>Il nostro Tiramisù</i> ³⁻⁷ <i>Fatto al momento con savoiardi di riso, crema al mascarpone artigianale e caffè espresso Carraro.</i>	€ 5,00
<i>Crema frita tradizionale</i> ¹⁻³⁻⁵⁻⁷⁻⁸ <i>Crema pasticcera impanata e frita servita su confettura alle fragole fatta in casa.</i>	€ 5,00
<i>Tarte tatin di mele con gelato alla vaniglia</i> ¹⁻³⁻⁷⁻⁸	€ 6,00
<i>Gelato di nostra produzione alle nocciole piemontesi IGP</i> ³⁻⁷⁻⁸	€ 5,00
<i>Sgroppino</i> ⁷	€ 4,00
<i>Proposta del giorno</i>	€ 5/7
 <i>Coperto</i>	 € 2,50

Tutti i nostri prodotti vengono lavorati nella medesima cucina ove c'è la presenza di frutta a guscio e derivati⁸.

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
0445 539236 - Via Aste, 101 - Schio (TV)
www.sanmartinotrattoria.com