

Menù alla carta

Antipasti

<i>Assaporando la nostra terra</i> 7-9-12 <i>Selezione di salumi locali, Asiago D.O.P. e giardiniera dai nostri cuochi</i>		€ 9,00
<i>Flan di funghi misto bosco e Grano Padano DOP, su crema di zucca e vela di pane al timo</i> 1-3-7		€ 10,00
<i>Petali di cervo marinato alle erbe, bacche di ginepro e vino, con cappuccio alla vinaigrette</i> 4-12		€ 13,00
<i>Proposta del giorno</i>		€ 8/12

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 pernice rossa e olive taggiasche, al profumo di timo</i> 1-3-7-9-12		€ 12,00
<i>Gnocchi di patate su fonduta di Asiago DOP, con dadolata di zucca in agrodolce e granella di Nocciole piemontesi IGP</i> 1-3-7-8		€ 10,00
<i>Proposta del giorno</i>		€ 8/12

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

Porzione abbondante con supplemento € 2,00



Trattoria San Martino

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

www.sanmartinotrattoria.com

Secondi Piatti

serviti con polenta di Mais Marano D. P.

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

Tagliata San Martino di Roastbeef con contorni di stagione € 17,00

Il taglio anatomico da noi selezionato per la tagliata è il Roastbeef, 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.*

Tartare di Scottona vicentina sulle braci con contorni di stagione € 15,00

Tutti gli allergeni

*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 (VI)
www.sanmartinotrattoria.com*

Secondi Piatti

serviti con polenta di Mais Marano D. G.

<i>Guancetta di maiale stufata con contorni di stagione</i> 9-12	€	<i>14,00</i>
<i>Germano reale al forno con contorni di stagione</i> 7 <i>Germano reale cacciato, servito mezzo per porzione.</i>	€	<i>18,00</i>
<i>Capriolo in salmì con contorni di stagione</i> 9-12	€	<i>16,00</i>
<i>Filetto di trota dell'Astico alle erbe con contorni di stagione</i> 4	€	<i>16,00</i>
<i>Galletto della Val di Giüst cotto su brace con contorni di stagione</i> <i>Cottura lenta di minimo 20 minuti.</i>	€	<i>15,00</i>
<i>Baccalà alla vicentina</i> 1-4-7	€	<i>15,00</i>
<i>Piatto di verdure fresche di stagione</i> 5-8	€	<i>13,00</i>
<i>Contorni di stagione</i>	€	<i>3,50</i>



Trattoria San Martino
0445 539236 - Via Aste, 101 - Schio (VI)
www.sanmartinotrattoria.com

7 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>Tortino di amaretti e cacao, su fonduta di cioccolato e terra di mandorle, e gelato alla vaniglia di nostra produzione</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 SO ₂	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 - Echio (TS)
www.sanmartinotrattoria.com