



Menù alla carta

Antipasti

| | | |
|--|---|---------|
| <i>Assaporando la nostra terra</i> ⁷⁻⁹⁻¹² <i>Selezione di salumi locali, Asiago D.O.P. e la nostra giardiniera</i> |  | € 9,00 |
| <i>Flan di tarassaco su fonduta di Asiago DOP, con scaglie di guanciale croccante</i> ¹⁻³ |  | € 10,00 |
| <i>Asparagi bianchi, girello marinato, uovo in crosta di pane e vinaigrette alla liquirizia</i> ¹⁻³⁻⁷ | | € 12,00 |
| <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>Gigli con carletti e bacon croccante</i> ¹⁻³⁻⁷ | € 9,00 |
| <i>Gnocchi di patate con asparagi e ragù bianco di Scottona</i> ¹⁻³⁻⁷⁻⁹⁻¹² | € 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. Co.

*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 € 18,00

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 € 5,50/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 € 6,10/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 € 16,00

*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 (VI)
www.sanmartinotrattoria.com

Secondi Piatti

serviti con polenta di Mais Marano D.O.P.

| | | |
|---|---|--------------|
| <i>Filetto di lattonzolo al profumo di lime e pompelmo rosa, in camicia di bacon con contorni di stagione</i> 7 | € | <i>15,00</i> |
| <i>Coniglio alla valleogrina con contorni di stagione</i> 7-8-12 | € | <i>15,00</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>15,00</i> |
| <i>Galletto della Val di Giüst cotto su brace con contorni di stagione</i> <small>Cottura lenta di minimo 20 minuti.</small> | € | <i>13,00</i> |
| <i>Baccalà alla vicentina</i> 1-4-7 | € | <i>16,00</i> |
| <i>Piatto di verdure fresche di stagione</i> 5-8 | € | <i>13,00</i> |
| <i>Contorni di stagione</i> | € | <i>4,00</i> |



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

🍷 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 pasticceria impanata e frita servita su confettura alle fragole fatta in casa.</i> | € 5,00 |
| <i>Frolla ai cinque cereali con coulis di lamponi e mousse di cioccolato bianco, su crema allo zenzero</i> ¹⁻³⁻⁷⁻¹¹ | € 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> | € 3,00 |

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 (VI)
www.sanmartinotrattoria.com