



Degustazioni



LA DEGUSTAZIONE SI INTENDE LA MEDESIMA PER L'INTERO TAVOLO

Qui al Vicario prediligiamo prodotti freschi e di stagione, per garantire una continuità nei nostri menù talvolta lavoriamo la materia prima e la abbattiamo, quando questo non è possibile come nel caso di verdure da consumare fresche, ci riserviamo la possibilità di modificare leggermente le ricette e comunicarlo al momento dell'ordine.



cipolla



zucca



fenocchio



zucca

Best of Vicario



erbelite

Toast

Pane Bianco, Bollito di Manzo tradizionale, Salsa Verde senza uovo e maionese al Pomodoro



carota

Tortelli

Pasta fresca fatta in casa, ripieni di Barbabietola e Anatra su crema di topinambur



pasta

Gnocchi

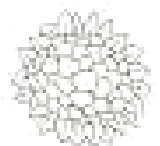
Fatti in casa con pochissima farina, zucca arrosto con peperoncino con Crumble di Arachidi



carciofo

Filetto di Maiale

Crema di ceci e cipolle caramellate.



carofino

Dessert

Creme brulee aromatizzata alla salvia, con chutney di pera e

Biscotto alle noci



broccolo



patata



sedano

65€



Zuppetta

Brodo di pesce al profumo di Tartufo con Gambero Argentino

Marinato e scottato nell'olio di cocco

Lingua

Ragù di lingua, cannolo di pasta kataifi su tabbouleh tradizionale

Risotto

Vongole Veraci, Zabaione al Coriandolo e Carne secca

Plin

Animelle marinate con Rhum e Zenzero, Pasta alla Curcuma

In brodo di porcini leggero e Gelatina di tè nero e Pepe Bianco

Pescato Del Giorno

Aji Amarillo, Cavolo Cappuccio e Arancia Rossa

Dessert

Semifreddo al frutto della passione, spugne alla vaniglia e crumble alle noci brasiliane caramellate

A la Carte

**DURANTE LA CENA COSTRUISCI IL TUO A LA CARTE MENÙ CON UN
MINIMO DI DUE PORTATE ESCLUSO IL DOLCE.**

ANTIPASTI

Lingua

Ragù di lingua, cannolo di pasta kataifi su tabbouleh tradizionale **17**

Toast

Pane Bianco, Bollito di Manzo tradizionale, Salsa Verde senza uovo e maionese al Pomodoro **15**

Sgombro

Infuso al pepe di Sichuan, Cracker con Alga Nori e Cetriolo **15**

PRIMI PIATTI

Tortelli

Pasta fresca fatta in casa, ripieni di Barbabietola e Anatra su crema di topinambur **21**

Gnocchi

Fatti in casa con pochissima farina, zucca arrosto con peperoncino

con Crumble di Arachidi **21**

Plin

Animelle marinate con Rhum e Zenzero, Pasta alla Curcuma

In brodo di porcini leggero e Gelatina di tè nero e Pepe Bianco **21**

SECONDI PIATTI

Filetto di Maiale

Crema di ceci e cipolle caramellate **27**

Pescato Del Giorno

Aji Amarillo, Cavolo Cappuccio e Arancia Rossa **27**