

BENVENUTI!

Se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari, chiedi pure informazioni al personale.

Vicino ad ogni piatto trovi gli allergeni presenti.

Pur prestando la massima attenzione nella lavorazione degli alimenti e non avendo ambienti separati, **non possiamo garantire la completa assenza di tracce di allergeni.**

Alcuni prodotti di nostra produzione potrebbero essere trattati con abbattitore di temperatura per una corretta conservazione, nel rispetto della normativa sanitaria del reg. CE853/04.

I prodotti contrassegnati con un asterisco (*) sono surgelati all'origine.

ALLERGENI

Informativa ai clienti in materia di allergeni alimentari ai sensi del Reg. 1169/11 - D.Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i

	LATTE E DERIVATI		ARACHIDI
	GLUTINE		LUPINO
	FRUTTA A GUSCIO		SOIA
	ANIDRIDE SOLFOROSA		MOLLUSCHI
	CROSTACEI		SENAPE
	SESAMO		PESCE
	SEDANO		UOVA

ANTIPASTI

Carpaccio di trota affumicata al pepe rosa		6.5€
Antipasto misto del laghetto bocconcini di trota marinata, carpaccio di trota affumicata, anelli di trota fritta		7€
Bruschettine di trota alla mediterranea con pomodorini, capperi e olive		6€
Conchiglie di trota gratinata sfumate al Durello Doc con bocconcini di polenta fritta		7.5€
Trancetti di trota con panatura croccante su maionese aromatizzata al timo		8€
Frittura di avannotti FUORI STAGIONE Disponibile da febbraio/marzo		

PRIMI PIATTI

Fettuccine fatte in casa alla trota affumicata		9€
Maccheroni fatti in casa alla trota bianca		8.5€
Spaghetti aglio, olio e peperoncino con bottarga di trota		8€
Pasticcio alla trota affumicata e porri		10€
Bigoli fatti in casa con sugo all'anitra in doppia cottura		9€

SECONDI DI TROTA

Tutte le trote sono servite senza lisca

Trota ai ferri grigliata al naturale servita con olio EVO, prezzemolo e aglio		11.5€
Trota ripiena al forno con pan grattato, prezzemolo e formaggio stagionato		12.5€
Baccalà di trota con polenta		10.5€

SECONDI DI CARNE

Coscia di pollo disossata cotta alla griglia		8.5€
Trippe alla parmigiana servite con crostino di pane		8.5€
Salsicce di maiale ai ferri		8.5€
Würstel e patatine fritte*		7€

CONTORNI

Patatine fritte*	4€
Patate al forno con salvia e rosmarino	4€
Verdura del giorno	4€
Insalata	3-5€

COPERTO E AGGIUNTE

Coperto	2.5€
Eventuali variazioni dei piatti potrebbero subire delle modifiche al prezzo applicato.	
Dolci propri si possono portare avvisando al momento della prenotazione e solo nel caso si tratti di dolci di pasticceria o confezionati.	
Servizio di dolce proprio, prezzo a singolo coperto	0.5€

VINI IN BOTTIGLIA

	Bianco fermo	Calice	Bott. 0.75lt
Durello fermo DOC Monti Lessini (12% vol) Azienda Agricola Sacramundi		3€	19€
AgnoBianco Veneto IGT (12.5% vol) BIO		4€	25€
Azienda Agricola Masari			
Dresseno IGT (12.5% vol) BIO		3€	19€
Cuvee di Pinot Grigio, Chardonnay e Durella Dalle Ore Soc. Agricola		/	23€
Gewürtztraminer DOC (14.5% vol) Kellerei Kaltern		3.3€	21€
Sauvignon Blanc DOC (13% vol) Tenuta Ca' Bolani		3€	18€
Soave classico DOC (12.5% vol) I Stefanini			
	Bollicine	Calice	Bott. 0.75lt
Lambrusco bianco Blanc de Noir (11% vol) Cantina Sociale Gualtieri		3€	18€
Durello Lessini DOC (12% vol) Azienda Agricola Tirapelle		3€	19€
Durello Brut Met.Classico "Ventus" (12% vol) Azienda Agricola Sacramundi		/	28€
Prosecco DOC Valdobbiadene (11.5% vol) Azienda Agricola La Tordera		3€	19€
	Rossi	Calice	Bott. 0.75lt
Merlot Trentino Doc (13% vol) Cantina Sociale Gualtieri		2.7€	17€
"Due" Cabernet - Merlot IGT (13% vol) Gianni Tessari Soc. Agr.		3€	19€
Lagrein DOC (13.5% vol) Cantina Tramin Kellerei		/	27€
	Vini dolci	Calice	Bott. 0.75lt
Fior d'arancio DOCG (6.5% vol) Turetta Ca' Bianca		/	14€
Moscato dolce Colli Euganei (6.5% vol) Cantina Solda		/	13€

VINI ALLA SPINA



Vino rosso – Cabernet (12%vol)

Rabosello rosato frizzante (11%vol)

Pinot bianco leggermente frizzante (12%vol)

Bianco frizzante – Proser (11%vol)

Un quartino (0.25lt)	3€
Mezzo litro (0.50lt)	5€
Un litro (1lt)	10€

BEVANDE

Acqua 0.75 lt	2€
Acqua 0.50 lt	1.5€
Bibite in lattina	2.5€
Thè freddo in bottiglia	2.5€
Birra alla spina 0.20 lt	2.5€
Birra alla spina 0.40 lt	5€
Caffè	1.3€
Caffè corretto	1.7€
Caffè deca	1.4€
Orzo	1.5€
Cappuccino	1.7€
Amari e grappe	3-4€



Contrada Marchesini, 50 – 36078 Valdagno



0445 473043 / +39 353 4194589



laghetto.marchesini@gmail.com



Cucina: venerdì sera, sabato sera e domenica pranzo (altri giorni min. 10 persone su prenotazione)