

CUCINA DEL
TORMENTO

PRIMI

FIORETA

Gnocchi con la fioreta e broccolo fiolaro
*Gnocchi with fioreta, a typical liquid
cheese, and fiorato broccoli (1,7)*

13€

BACCALÀ

Tortello con baccalà alla vicentina
*Tortello stuffed with cod
in Vicenza's style (1,2,3,4,7,8)*

15€

CIPOLLA

Zuppa di cipolla, mezzano di malga
*Onion soup with mountain cheese
and bread crust (1,7,8,12)*

12€

ANATRA

Bigoli al ragù d'anatra al forno
Bigoli with duck ragù (1,3,7,8,12)

14€

SECONDI

MAIALE

Guancetta di maiale con purè di patate
Pork cheek with smashed potatoes

(1,7,12)

20€

SGOMBRO

Sgombro in saor e polenta grani antichi
Mackerel in sweet and sour and polenta

(1,2,4,8,12)

17€

DIAFRAMMA

Diaframma di black Angus
Black Angus diaphragm

(1,12)

22€

CARCIOFO

Carciofo, salsa cacio
e pepe e grano saraceno
*Artichoke, "cacio e pepe" sauce
and buckwheat (1,3,7,8)*

15€

MENÙ DEGUSTAZIONE

Menù degustazione a sorpresa di 5 piatti

Surprise tasting menu of 5 dishes

60€

DOLCI

BISCOTTERIA

Biscotteria con spuma alla vaniglia
Biscuits assortments with vanilla foam (1,3,7,8)

6€

PUTANA

Putana gentile
Vicenza's traditional cake (1,3,7,8)

12€

CIOCCOLATO

Cremoso al cioccolato con pera al vino rosso
Creamy chocolate cake with red wine pear (1,3,7,8,12)

8€

Alcuni dei nostri prodotti vengono abbattuti dopo la lavorazione
Allergeni: 1 glutine, 2 crostacei, 3 uova, 4 pesce, 5 arachidi, 6 soia, 7 latte, 8 frutta a guscio,
9 sedano, 10 senape, 11 sesamo, anidride solforosa e solfiti, 13 lupini, 14 molluschi

CONDIVISIONI DALLA CUCINA

PANE, OLIO E BURRO

Bread, Oil and Butter (1,7,8)

4€

POLPETTE AL SUGO

Meatballs in tomato sauce (1,3,7,8,9)

7€

BUN CON COTECHINO, VERZA SOFEGÀ E MAYO AL RAFANO

*Bun with cotechino, stew cabbage
and horseradish mayonnaise*

(1,3,7,8,10,12)

8€

STRUDEL CON BROCCOLO FIOLARO E ASIAGO

*Strudel with fiolaro broccoli and asiago
cheese (1,3,7,8)*

7€

MACAFAME CON CARCIOFI E PATATE E MAYO ALLA MENTA

*Salted bread cake with artichokes
and potatoes and mint mayonnaise*

(1,3,7,8)

8€

TACO DI MAIS CON BACCALÀ MANTECATO, RADICCHIETTO E SALSA VERDE

*Taco with creamed cod, radish and
green sauce (1,2,4,7)*

8€

ZUPPA D'ORZO, FEGATINI E CAVOLO NERO

*Barley soup with livers
and black cabbage (1)*

7€

CRUNCH CRUDO E BURRATA

Parma Ham and Burrata cheese (1,7,8,10)

14€

LA NOSTRA GIARDINIERA

Raw vegetables in giardiniera style (1,12)

4,5€

ACCIUGHE DEL CANTABRICO SERVITE CON BURRO SALATO E PAN BRIOCHE

*Cantabrico's anchovies served with sal-
ted butter and brioche bread (1,2,3,4,7,12)*

15€

TORCIONE DI FEGATINI SERVITO CON PAN BRIOCHE

Livers paté served with brioche bread

(1,3,7,8)

14€

SCARPETTA CON RAGÙ DI CORTLE

*"Scarpetta" bread with meat
courtyard ragù (1,7,8)*

5€

TARTARE DI MANZO CONDITA SERVITA CON PAN BRIOCHE

*Seasoned beef tartare served
with brioche bread (1,4,7,10,12)*

14€

TAGLIERE DI SALUMI MISTI

Mixed cold cuts (12)

15€ 150gr/25€ 250gr

TAGLIERE DI FORMAGGI (VACCINI E CAPRINI)

*Mixed cheeses from Boscasso,
Foradori, Eros "La Casera" (7)*

18€

TORMENTO CLUB

Club Sandwich in Tormento Style

(1,3,6,7,8,10)

14€

CRUNCH HUMMUS DI CECI E VERDURE DI STAGIONE

*Chickpeas hummus and seasonal
vegetables (1,8,10)*

12€

CROQUE MONSIEUR

Croque Monsieur (1,7,8)

12€