

# CONVIVIO

## Bistrot

### PER COMINCIARE

Tagliere di affettati locali, 13 €  
piccola giardiniera di verdure  
*Charcuterie board with local cured meats,  
small pickled vegetables*

Baccalà mantecato alla Vicentina, 15 €  
polenta di mais croccante  
*Creamed salted cod Vicenza style  
with crispy corn polenta*

Crema di zucca, semi soffiati 10 €  
e crostini al rosmarino serviti a parte  
*Pumpkin cream, puffed seeds and  
rosemary croutons served on the side*

Radicchio in insalata, feta, 12 €  
acciughe e grano saraceno soffiato  
*Radicchio salad with feta, anchovies  
and puffed buckwheat*

### PRIMI PIATTI

Ravioli casarecci alla barbabietola, 15 €  
ripieni di ombrina, su pesto di rucola  
e pistacchio  
*Homemade beetroot ravioli filled with umbrine fish,  
served on rocket and pistachio pesto*

Bigoli all'uovo al ragu di cortile 15 €  
*Fresh egg bigoli with farmyard ragu*

Pasta e fagioli, polvere di speck 13 €  
*Pasta and bean soup with speck powder*

Crespelle ripiene di radicchio 14 €  
e noci, fondata al Morlacco del Grappa  
*Crespelle filled with radicchio and walnuts,  
Morlacco del Grappa fondue*

### SECONDI PIATTI

Tagliata di manzo 22 €  
taglio selezionato di diaframma,  
chimichurri e patata schiacciata  
*Selected cut of skirt steak, served with chimichurri  
and smashed potato*

Coscia d'anatra brasata, crema di 23 €  
sedano rapa, cappuccio rosso confit  
*Braised duck leg, celeriac cream,  
confit red cabbage*

Il nostro trancio di pesce 23 €  
secondo approvvigionamento,  
verdure di stagione arrostite e salsa agrumata  
*Our daily catch of fish (depending on availability),  
with roasted seasonal vegetables and citrus sauce*

Convivio Burger 18 €  
con bacon, formaggio Asiago, cipolla  
caramellata, maionese e patatine fritte  
*with bacon, Asiago cheese, caramelized onion,  
mayonnaise, and french fries*

### DESSERT

Il nostro tiramisù *Our tiramisù* 6 €

Strudel di mele tiepido 6 €  
con crema inglese alla vaniglia  
*Warm apple strudel with vanilla custard*

Brownie al cioccolato 7 €  
e frutta secca, gelato al fior di latte  
*Chocolate and dried fruit brownie,  
fior di latte ice cream*

CHEF LUCA TEGON



GHV • HOTEL • SPA



• NEW OPENING •

# WINE ROOM

BY LUCA TEGON



GHV • HOTEL • SPA