

ai Sette Santi

Il ristorante «Ai Sette Santi» prende nome dai fondatori dell'ordine dei Servi di Maria, l'ordine religioso che officia il Santuario della Beata Vergine di Maria.

Il ristorante si trova a **pochi passi dal Santuario**, a margine del panoramico Piazzale della Vittoria. Il locale ha una **capienza di circa mille coperti** tra le tre sale interne e le terrazze panoramiche. Perfetto per accogliere gruppi di qualsiasi dimensione.

In particolare, per i gruppi abbiamo ideato **quattro proposte di menù** ricercati, ponendo massima attenzione a ogni esigenza alimentare.

Inoltre, nell'imminenza del **Giubileo della Rinascita 2026** il ristorante abbiamo voluto studiare un menù che consenta a quanti si siederanno alla nostra tavola di venire a contatto con la più schietta tradizione culinaria vicentina attraverso un ponte tra cultura e gastronomia. Con un menù studiato con la consulenza del professor **Francesco Soletti** docente della facoltà di Sociologia dell'Università di Milano Bicocca, esperto in "Turismo Territorio e Sviluppo Locale"

I risultati si sintetizzano nel nostro **"Pranzo a regola d'arte"**.



GIUSEPPE NACLERIO

Un pranzo a regola d'arte

Itinerario del gusto tra colori e sapori della tradizione



La "Cena di San Gregorio Magno" al santuario di Monte Berico, dipinta da Paolo Veronese nel 1572, colpisce per le sue grandi dimensioni e la complessità della scena. Rappresenta un episodio della vita di San Gregorio Magno, noto per la sua carità, durante il quale Gesù si unisce ai dodici poveri invitati dal papa, rivelandosi solo al momento di scoperchiare un piatto. Coetaneo del Veronese è stato Bartolomeo Scappi, "cuoco segreto" di papa Pio V e autore di un celebre trattato culinario.

Dalla sua "Opera" è venuta l'ispirazione per il piatto del Giubileo di Monte Berico: "La quaglia in salsa d'arancio". *

La quaglia è il cibo della Provvidenza, letteralmente sceso dal cielo durante l'Esodo del popolo di Dio. Questo piccolo uccello migratore è storicamente rilevante nella cucina vicentina per via della caccia che si praticava attorno ai Colli Berici e nelle zone dell'alta pianura, anche a Sovizzo, dove viveva la Beata Pasini, la veggente di Monte Berico. Quanto alle arance, del tipo che Scappi chiama "melangole", sono tra gli agrumi coltivati nelle serre di cui fin dal Cinquecento ogni villa veneta disponeva. La salsa agrodolce che se ne ricava è un classico della cucina rinascimentale.

A completare la rassegna dei sapori, un contorno con un tocco d'amaro, a partire dal carciofo, ortaggio nobile che ricorre nei banchetti dello Scappi.



**GIUBILEO DELLA
RINASCITA 2026**

Menù

Un pranzo a regola d'arte

ANTIPASTO

Ombra di vino con Spunciotti alla Veneziana

Baccalà mantecato con polenta abbrustolita, soppressa veneta con Asiago DOP e giardiniera Homemade, Sarda in saor, polpetta di manzo fritta

SECONDO

Quaglia in salsa d'arancio con contorno di carciofi in tecia

DESSERT

Macafame

con calice di Fior d'arancio

Caffè corretto e "rasentin"

BEVANDE

Acqua minerale, cabernet in caraffa

Menù

Monte Berico

ANTIPASTO

Bruschettine

con passata di pomodoro, parmigiano e basilico

PRIMO

Lasagne alla bolognese

SECONDO

Arrosto di maiale

con patate al forno

DESSERT

Dolce della casa

BEVANDE

Acqua minerale, vino in caraffa e caffè

Menù

Vicenza

ANTIPASTO

Veneti Inside

Soppressa Veneta con Asiago DOP e giardiniera

PRIMO DI STAGIONE

Risotto delle Abadesse

Asparagi, rucola e Asiago DOP (Aprile - Luglio)
Radicchio e salsiccia (Ottobre - Febbraio)
Funghi e Vezzena (Agosto - Ottobre)
Zucchine e Philadelphia (Marzo - Giugno)

Maccheroncini all'anatra

SECONDO

Tacchinella farcita

con patate al forno e verdura cotta

DESSERT

Dolce della casa

BEVANDE

Acqua minerale, vino in caraffa e caffè

Menù

Veneto

ANTIPASTO

Affettato di salumi e formaggi

Crudo di Montagnana, soppressa veneta, pancetta, speck, Asiago DOP, Vezzena e giardiniera HomeMade

PRIMO

Risotto delle Abadesse

Asparagi bianchi di Bassano, rucola e Asiago DOP (Maggio - Giugno)

SECONDO

Baccalà alla Vicentina con polenta abbrustolita
e insalata verde

DESSERT

Dolce della casa

BEVANDE

Acqua minerale, vino in caraffa e caffè

Menù vegetariano

ANTIPASTO

Bruschettine

con passata di pomodoro, parmigiano e basilico

PRIMO

Risotto delle Abadesse

Asparagi, rucola e Asiago DOP (Aprile - Luglio)

Radicchio (Ottobre - Febbraio)

Funghi e Vezzena (Agosto - Ottobre)

Zucchine e Philadelphia (Marzo - Giugno)

Paccheri ai tre pomodorini e basilico

SECONDO

Parmigiana di melanzane

oppure

Vegetariano

Verdure con diverse cotture: grigliate, bollite, saltate in padella e al forno con burrata pugliese

DESSERT

Dolce della casa

BEVANDE

Acqua minerale, vino in caraffa e caffè

Menù

gluten free

ANTIPASTO

Bruschettina gluten free

con pomodorini, prosciutto crudo e basilico

PRIMO

Risotto delle Abadesse con burro senza lattosio

Asparagi, rucola (Aprile - Luglio)

Radicchio e salsiccia (Ottobre - Febbraio)

Funghi (Agosto - Ottobre)

Zucchine (Marzo - Giugno)

SECONDO

Pollo grigliato

con patate al forno

DESSERT

Semifreddo al mango

Semifreddo alla vaniglia su crema di mango, arricchito di riccioli di cioccolato bianco

oppure

Frutta

BEVANDE

Acqua minerale, vino o birra senza glutine e caffè