



BERE BENE IN BOTTIGLIA A POCHI SCHEI

Garganega IGT Veneto 2016 - Portinari Daniele	€ 20
Pinot grigio 2017 - Az. Chiesa Vecchia, Vicenza	€ 15
Tai rosso 2019 - Cà Basso - Colli Berici	€ 13
Merlot "Cicogna" 2015 Az. Agr. Cavazza	€ 23
Nebbiolo "Terre Alfieri" 2016 - Vaudanogaggie	€ 18
Ripasso Superiore di Valpolicella 2016 - Monte Cillario	€ 21
Pinot nero doc "Patricia "2018 -Az. Girlan Alto Adige	€ 24

Potete visionare la nostra carta vini online
WWW.TRATTORIAZAMBONI.IT



Fiato alle trombe.....
LA TRATTORIA ZAMBONI
PORTA a casa vostra
TRADIZIONE E QUALITA'

**"Mangiare per ricordare. Mangiare per condividere.
Mangiare per emozionare."**



MENU D'ASPORTO

noi ci siamo.....

Prepariamo la vostra cena dal mercoledì alla domenica

Per iniziare a prendere i vostri ordini e per info:
chiamate il 0444 273079 - o scrivete a: info@trattoriazamboni.it

Vi preghiamo di **chiamare entro le ore 11 del mattino**



ANTIPASTI A PORZIONE € 7

Sopressa nostrana (1 hg.) con la nostra giardiniera e polentina (solfiti)

Sformatino di zucca su leggera fonduta di grana padano DOP (latte,uova)

Flan di finferli su leggera fonduta di grana padano DOP (latte,uova)

Strudel di carote e zucchine su fonduta di formaggio (latte, uova, glutine, sesamo)

Insalata di piovra con patate a vapore e olive taggiasche (solfiti, sedano, molluschi)

PRIMI A PORZIONE € 8

Pasticcio d'anatra e funghi finferli (glutine, uova, latte, sedano)

Tortelli di selvaggina padellati con i porcini (latte,uova,glutine)

Gnocchi di patate con crema di latte e tartufo nero (glutine, uova, latte,)

Crema di zucca con tartufo nero dei Colli Berici (latte)

SECONDI DELLA TRADIZIONE

Baccalà alla Vicentina con polentina € 12 (pesce, latte, glutine)

Lumachine in umido alle erbe con polenta € 10 (solfiti, latte, sedano, aglio, pesce)

SECONDI DI CARNE

Brasato di vitellino alle verdure con polentina € 12 (sedano - solfiti)

Costolette di maialino al forno con composta di mela € 13 cotogna (solfiti)

Petto di galletto al profumo di salvia e rosmarino al forno € 10

Petto di faraona con tartufo nero dei colli Berici € 13

CONTORNI A PORZIONE € 4

Purè di patate (latte)

Verdura cotta

Cipolline in agrodolce (solfiti)

DESSERT A PORZIONE € 5

Sfoglia scomposta con crema ai baccelli di vaniglia e melograno/cioccolato (glutine, uova, frutta a guscio, latte, soia)

Tiramisu al caffè (glutine, uova, latte, frutta a guscio)

Mousse di yogurt su salsa di lamponi (latte, soia, frutta a guscio)

Tarte tatin di mele su sfoglia caramellata (glutine, uova, latte)

Ananas al cointreau (solfiti)

