

# Le nostre proposte menu

per le vostre occasioni speciali



euro 35

## L'Antipasto

Flan di broccoli  
su leggera fonduta  
di Asiago 'Primo Nero'

## I Primi

Gnocchi di patate  
con crema di zucca  
e ricotta affumicata

Pappardelle  
con ragù d'anatra muta

## Il Secondo

Lonza ripiena con  
radicchio rosso di  
Asigliano, patate al forno  
e verdura cotta

## Il Dolce

Sfoglia caramellata  
con miele d'acacia,  
crema e melograno

## I Vini

Sauvignon 2017  
- Az. Agr. Nani  
Tai rosso 2015  
- Az. Agr. Colle di Gà

**novembre  
dicembre  
2018**

il menu potrebbe subire variazioni  
secondo la stagionalità dei prodotti  
I bambini con età inferiore agli 8  
anni pagano la metà

euro 40

## L'Aperitivo

Prosecco di Treviso -  
Az. Agr. Rebuli

## L'Antipasto

Sformatino di carciofi  
su leggera fonduta  
di formaggio Asiago

## I Primi

Riso di Grumolo delle  
Abbadesse con tartufo  
nero dei colli Berici

Pasticcio con ragù  
d'anatra e finferli

## Il Secondo

Punta di vitello  
alle verdure con purè  
di patate e verdura

## Il Dolce

Millefoglie al cioccolato

## I Vini

Gambellara 2017  
- Az. Agr. Dal Maso  
Cabernet 2017  
- Az. Agr. Dal Maso  
Dulcis 2016  
- Az. Agr. Cavazza

euro 48

## L'Aperitivo

Prosecco di Treviso -  
Az. Agr. Rebuli

## L'Antipasto

Strudel di radicchio di  
Asigliano su leggera  
fonduta di formaggio  
Asiago 'Primo Nero'

## I Primi

Gnocchi di patate con  
crema di latte e tartufo  
nero dei colli Berici

Pappardelle con ragù  
di selvaggina e porcini

## Il Secondo

Tagliata di sorana  
alla brace, patate al forno  
e verdura cotta

## Il Dolce

Sformatino al cioccolato  
su salsa di fragole

## I Vini

Soave Doc 'I Prandi' 2015  
- Az. Agr. Marcato  
Valpolicella classico 2014  
- Az. Agr. Monte Cillario  
Dulcis 2016  
- Az. Agr. Cavazza

**Trattoria Zamboni**

[www.trattoriazamboni.it](http://www.trattoriazamboni.it)

[info@trattoriazamboni.it](mailto:info@trattoriazamboni.it)

tel\_0444 273079 | cel\_333 2268977

