

Le nostre proposte menu

per le vostre occasioni speciali



euro 35

L'Antipasto

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

Il Primo

Riso di Grumolo delle
Abbadesse con radicchio
rosso e tastasale

Il Secondo

Spalletta di maialino con
rosmarino e salvia, patate
al forno e verdure cotte

Il Dolce

La nostra torta di mele
con crema alla vaniglia

I Vini

Sauvignon 2017
- Az. Agr. Nani
Tai rosso 2018
- Az. Agr. Cà Basso

euro 40

L'Aperitivo

Prosecco
di Valdobbiadene -
Az. Agr. Rebuli

L'Antipasto

Sformatino di carciofi su
leggera fonduta d'Asiago

I Primi

Riso di Grumolo delle
Abbadesse con tartufo
nero dei colli Berici

Frange di pasta con
ragù di selvaggina e finferli

Il Secondo

Punta di vitello alle
verdurine su polentina con
patate al forno e verdure
cotte

Il Dolce

Millefoglie con crema
e melograno

I Vini

Gambellara 2018
- Az. Agr. Dal Maso
Cabernet 2018
- Az. Agr. Dal Maso
Dulcis 2016
- Az. Agr. Cavazza

euro 50

L'Aperitivo

Durello classico
Az... Agr. Rebuli

L'Antipasto

Strudel con radicchio
rosso di Asigliano e leggera
fonduta di formaggio

I Primi

Maltagliati con tartufo
nero dei colli Berici

Pasticcio con ragu d'anatra
muta e finferli

Il Secondo

Tagliata di sorana alla
brace, patate al forno
e verdure cotte

Il Dolce

Meringata con crema
ai baccelli di vaniglia
e cioccolato fondente

I Vini

Pinot grigio 2017
- Az. Agr. Chiesa Vecchia
Valpolicella classico 2017
- Az. Agr. Monte Cillario
Dulcis 2016
- Az. Agr. Cavazza

**ottobre
novembre
2019**

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

Trattoria Zamboni

www.trattoriazamboni.it
info@trattoriazamboni.it
tel_0444 273079 | cel_333 2268977



Si avvisa la gentile clientela che, nei piatti preparati e somministrati in questo esercizio e nelle bevande, possono essere presenti coadiuvanti o ingredienti considerati allergeni. Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio