

Le nostre proposte menu

per le vostre occasioni speciali



euro 35

L'Antipasto

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

Il Primo

Pappardelle con ragù di
faraona e ricotta
affumicata

Il Secondo

Petto di galletto in crosta
d'erbe, patate al forno
e verdura cotta

Il Dolce

Mille foglie con crema ai
baccelli di vaniglia e
cioccolato

I Vini

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

**settembre
2019**

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 Valdobbiadene -
Az. Agr. Rebuli

L'Antipasto

Strudel di carote e
zucchine su leggera
fonduta di Asiago

I Primi

Gnocchi di patate di
Pozzolo con le verdure

Frange con ragù di sorana
e finferli

Il Secondo

Carrè di maialino al forno
con composta di mele,
patate al forno e verdura

Il Dolce

Sfoglia caramellata con
con crema ai baccelli di
vaniglia e fragole

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

Crostone di pane con
stracciatella di burrata
e prosciutto crudo di
Montagnana

Il Primo

Riso di Grumolo delle
Abbadesse con tartufo
nero dei colli Berici

Il Secondo

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

Il Dolce

Meringata con crema ai
baccelli di vaniglia e frutta

Vini

Pinot grigio 2018
- Az. Chiesa Vecchia
Valpolicella classico
- Az. Agr. Cillario
Dulcis 2016
- Az. Agr. Cavazza

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