

VINI BIANCHI AL BICCHIERE

Franciacorta Brut - Az. Agr. Contadi Castaldi	€ 5
Garganega IGT Veneto "Masieri" 2017 - Az. Agr. Angiolino Maule	€ 3.5
Soave DOC "Monte Fiorentine" 2017 - Az. Agr. Cà Rugate	€ 3.5
Ribolla gialla BBK 2016 - Az. Agr. Lis Neris-Friuli	€ 4.5

VINI ROSSI AL BICCHIERE

Tai rosso 2018 - Turco Marco, Colli Berici	€ 3.5
Ripasso di Valpolicella Superiore 2016 - Az. Agr. Monte Cillario	€ 4.5
Nebbiolo d'Alba Langhe DOC 2017 - Az. Agr. Albino Rocca Barbaresco, Piemonte	€ 5

BERE BENE IN BOTTIGLIA A POCHI SCHEI

Prosecco DOCG superiore Zerogrammi - Rebuli	€ 18
Cartizze superiore DOCG Valdobbiadene - Rebuli	€ 34
Soave DOC "Monte Fiorentine" 2017 - Cà Rugate	€ 16
Sauvignon 2017 - Az. Chiesa Vecchia, Vicenza	€ 15
Ribolla gialla BBK 2016 - Lis Neris, Friuli	€ 22
Tai rosso 2018 Casa Mai - Marco Turco, Colli Berici	€ 19
Ripasso di Valpolicella 2016 - Az. Monte Cillario	€ 21
Merlot Carmenere Cabernet 2015 - S. RossoRigoni	€ 18
Cabernet Merlot "Campetti" 2018 - Davide Xodo	€ 20

VINI IN CARAFFA AL LITRO

Cabernet 2019 - Az. Agr. Nardin Luigi - Colli Berici	€ 8
--	-----



Trattoria
ZAMBONI

Leggi il menu digitale



ANTIPASTI

Insalata di piovra con agrumi (<i>solfiti, sedano, molluschi</i>)	€ 10
Strudel di carote e zucchine su fonduta di formaggio (<i>latte,uova,glutine</i>)	€ 10
Sformatino di zucca su leggera fonduta di grana padano DOP (<i>latte,uova</i>)	€ 10
Flan di erbette su leggera fonduta di grana padano DOP (<i>latte,uova</i>)	€ 10
Sopressa nostrana con sott'aceti e polentina (<i>solfiti</i>)	€ 8
Crostone di pane con stracciatella di burrata e Prosciutto crudo Veneto Berico Euganeo (<i>latte, glutine</i>)	€ 10
Tartare di tonno rosso pescato ad amo nel mare Mediterraneo con cipolla rossa di Tropea, salsa di soia e wasabi (<i>solfiti, pesce, glutine</i>)	€ 17

PRIMI

Trenette con mazzancolle, datterino e burrata (<i>glutine, uova, latte, solfiti</i>)	€ 12
Tagliatelle con salmone, zucchine e burrata (<i>glutine, uova, latte, solfiti</i>)	€ 12
Fettuccine con finferli freschi (<i>glutine, uova, latte</i>)	€ 10
Gnocchi di patate con bruscandoli (<i>glutine, uova, latte, solfiti</i>)	€ 10
Pappardelle con ragù bianco di sorana e asparagi (<i>glutine, uova, latte, sedano</i>)	€ 10
Maltagliati con tartufo nero dei Colli Berici (<i>glutine, uova, latte</i>)	€ 10

SECONDI DI PESCE

Baccalà alla Vicentina con polentina (<i>pesce, latte, glutine</i>)	€ 15
Luccio in crosta di erbe alla maniera delle Valli di Fimon (<i>pesce, aglio</i>)	€ 15
Tonno rosso pescato ad amo nel mare Mediterraneo in crosta di nocciole e pistacchi, salsa di soia e wasabi (<i>pesce, glutine, frutta a guscio</i>)	€ 17

SECONDI DI CARNE

Filetto di sorana alla brace con tartufo nero dei Colli Berici - al sangue	€ 20
Costata di sorana alla brace - Austria al sangue - all'etto	€ 5
Petto di galletto al profumo di salvia e rosmarino alla brace	€ 13
Petto di faraona con tartufo nero dei colli Berici	€ 17
Lumachine in umido alle erbe con polentina (<i>solfiti, latte, sedano, aglio, pesce</i>)	€ 13
Cinghiale in umido con polentina (<i>solfiti e sedano</i>)	€ 15
Contorni cotti e crudi	€ 10

Per le mezze porzioni si calcola il 30% in meno

I nostri dessert euro 6

Sfoglia caramellata con miele d'acacia, farcita con crema e fragole

(glutine, uova, frutta a guscio, latte, soia)

Torta di mele con gelato al fiordilatte

(glutine, uova, latte, mandorle, soia)

Zuppa di ciliegie di Lapio con gelato alla cannella

(glutine, uova, latte, mandorle, soia)

Zabaione al porto ghiacciato con salsa di melone

(latte, uova, frutta a guscio, solfiti)

Cannoncini con crema ai bacelli di vaniglia e salsa mou

(glutine, uova, latte, mandorle, soia)

Mousse di yogurt su salsa di lamponi e croccante di mandorle

(latte, mandorle)

Semifreddo al mandorlato con salsa al cioccolato

(latte, uova, mandorle, solfiti, soia)

Gelato cannella, cioccolato e nocciola con cioccolato croccante

(uova, latte, soia, frutta a guscio)

Sorbetto al cucchiaino - fragola, kiwi, limone

(glutine, uova, latte, mandorle, soia)

Ananas al naturale

euro 5

Vini da dessert al calice

**Dulcis passito bianco moscato 2018
Az. Agr. Cavazza**

euro 3

Recioto passito Capitel 2015- Az. Cavazza euro 5

**Pedro Ximenez vino dolce naturale -
Morenita** euro 4

**Sauternes 2015 - Chateau Bastor -
Lamontagne** euro 8

**Amaro Agerolese- Erba Purchiachella
Liquore alla liquirizia -L'Alambico** euro 3
euro 3

Caffè euro 1,5

Caffè d'orzo euro 1,5

Caffè al ginseng euro 1,5

LE TISANE

**Tisana digestiva - liquirizia, anice e
finocchio** euro 3

Tisana ai frutti di bosco

Le sostanze *(evidenziate)* possono
causare intolleranze o allergie

Le decorazioni di cioccolato contengono soia e mandorle

La piccola pasticceria può contenere:
glutine, uova, latte, mandorle e soia

Trattoria ZAMBONI



I nostri dessert

Leggi il menu digitale

