

VINI BIANCHI AL BICCHIERE

Franciacorta Brut - Az. Agr. Berlucchi 6l	€ 5
Garganega IGT Veneto "Sassaia" 2017 - Az. Agr. Angiolino Maule	€ 4
Soave DOC "Monte Fiorentine" 2017 - Az. Agr. Cà Rugate	€ 3.5
Friulano "Fiore di campo" 2018 - Az. Agr. Lis Neris-Friuli	€ 4.5

VINI ROSSI AL BICCHIERE

Tai rosso 2017 -Del Rèbene - 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
Friulano "Fiore di campo" 2018 - Lis Neris, Friuli	€ 22
Tai rosso 2018 - Cà Basso - Colli Berici	€ 12
Ripasso di Valpolicella 2016 - Az. Monte Cillario	€ 21
Pinot nero doc 2018 Az. Terlano - Alto Adige	€ 23
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,sesamo</i>)	€ 10
Sformatino di zucca su leggera fonduta di grana padano DOP (<i>latte,uova</i>)	€ 10
Flan di finferli 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

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 porcini freschi (<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
Crema di porcini (<i>sedano</i>)	€ 9

SECONDI DI PESCE

Baccalà alla Vicentina con polentina (<i>pesce, latte, glutine</i>)	€ 15
Salmone in crosta di senape dolce (<i>pesce, senape</i>)	€ 16
Tonno rosso pescato ad amo nel mar 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
Fiorentina di sorana alla brace - all'etto Austria - al sangue -	€ 6
Costata di sorana alla brace - all'etto Austria - al sangue	€ 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
Coperto	€ 2
Per le mezze porzioni si calcola il 30% in meno	
Alcuni prodotti possono essere congelati da freschi	

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)

Zuppa di fichi con gelato alla cannella

(glutine, uova, latte, mandorle, soia)

Semifreddo allo zabaione e porto 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)

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 di Gambellara "Capitel" 2015
Az. Cavazza**

euro 5

**Pedro Ximenez vino dolce naturale -
Gracia Hnos. s.a. -Montilla Spagna**

euro 4

**Sauternes 2015 - Chateau Bastor -
Lamontagne**

euro 8

**Liquore alla liquirizia -L'Alambico
Limoncello -L'Alambicco**

euro 3

euro 3

Caffè

Caffè d'orzo

euro 1,5

Caffè al ginseng

euro 1,5

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

