

VINI BIANCHI AL BICCHIERE

Franciacorta Brut - Az. Agr. Berlucchi 6l	€ 5
Garganega IGT Veneto 2016 - Az. Agr. Portinari Daniele	€ 4
Soave classico DOC 2017 - Az. Agr. Inama	€ 3.5
Pinot grigio 2018 - Az. Agr. Lis Neris- Friuli	€ 4.5

VINI ROSSI AL BICCHIERE

Tai rosso IGT Veneto 2015 BIO - Daniele Portinari	€ 4
Ripasso di Valpolicella Superiore 2016 - Az. Agr. Cà Rugate	€ 4.5
Chianti Argenina DOCG 2015 - Az. Agr. Podere Il Palazzino - Toscana	€ 5

BERE BENE IN BOTTIGLIA A POCHI SCHEI

Prosecco DOCG superiore Zerogrammi - Rebuli	€ 18
Cartizze superiore DOCG Valdobbiadene - Rebuli	€ 34
Garganega IGT Veneto 2016 - Portinari Daniele	€ 20
Sauvignon 2017 - Az. Chiesa Vecchia, Vicenza	€ 15
Tai rosso 2018 - Cà Basso - Colli Berici	€ 12
Cabernet + Merlot "Campetti" 2018-Davide Xodo	€ 20
Ripasso Superiore di Valpolicella 2017 -Cà Rugate	€ 24
Pinot nero doc 2018 Az. Terlano - Alto Adige	€ 23

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 (*solfiti, sedano, molluschi*) € 10
- Strudel di carote e zucchine su fonduta di formaggio (*latte,uova,glutine,sesamo*) € 10
- Sformatino di zucca su leggera fonduta di grana padano DOP (*latte,uova*) € 10
- Flan di finferli su leggera fonduta di grana padano DOP (*latte,uova*) € 10
- Sopressa nostrana con sott'aceti e polentina (*solfiti*) € 8
- Crostone di pane con stracciatella di burrata e Prosciutto crudo Veneto Berico Euganeo (*latte, glutine*) € 10

PRIMI

- Trenette con mazzancolle, datterino e burrata (*glutine, uova, latte, solfiti*) € 12
- Fettuccine con finferli freschi (*glutine, uova, latte*) € 10
- Gnocchi di patate con porcini freschi (*glutine, uova, latte, solfiti*) € 10
- Pappardelle con ragù bianco di sorana e asparagi (*glutine, uova, latte, sedano*) € 10
- Maltagliati con tartufo nero dei Colli Berici (*glutine, uova, latte*) € 10
- Crema di porcini (*sedano*) € 9

SECONDI DI PESCE

- Baccalà alla Vicentina con polentina (*pesce, latte, glutine*) € 15
- Salmone in crosta di senape dolce (*pesce, senape*) € 16

SECONDI DI CARNE

- Filetto di sorana alla brace con tartufo nero dei Colli Berici - al sangue € 20
- Polentina con misto bosco e formaggio Vezzena (*latte*) € 15
- 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 (*solfiti, latte, sedano, aglio, pesce*) € 13

- Contorni cotti ed inalata mista € 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 con crema ai baccelli di vaniglia e fragole

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

Zuppa di ciliegie di Lapio con gelato alla cannella

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

Zuppa di fichi al vino rosso con gelato alla cannella

(glutine, uova, latte, mandorle, solfiti, 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, melone, 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

Torcolato Vespaiola passita 2012 Maculan 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

Amaro Agerolese - Pucchiacchella

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

