

## VINI BIANCHI AL BICCHIERE

Franciacorta Brut - Az. Agr. Berlucchi 6l	€ 5
Garganega IGT Veneto 2016 - Az. Agr. Portinari Daniele	€ 4
Soave classico DOC 2016 - Az. Agr. Filippi	€ 3.5
Arneis Terre Alfieri Doc 2019 - Az. Vaudanogaggie	€ 3.5

## VINI ROSSI AL BICCHIERE

Tai rosso IGT Veneto 2019 BIO - Piovene Porto Godi	€ 3.5
Ripasso di Valpolicella Superiore 2016 - Cà Rugate	€ 4.5
Nebbiolo "Terre Alfieri" 2016 - Az. Agr. Vaudanogaggie - Piemonte	€ 4

## BERE BENE IN BOTTIGLIA A POCHI SCHEI

Prosecco Superiore extra dry Docg - Col de Salici	€ 18
Garganega IGT Veneto 2016 - Portinari Daniele	€ 20
Pinot grigio 2017 - Az. Chiesa Vecchia, Vicenza	€ 15
Tai rosso 2019 - Piovene Porto Godi - Colli Berici	€ 14
Cilegiolo di Toscana "IGT Nacchero" 2019 - Az. Agr. Grillesino	€ 15
Nebbiolo "Terre Alfieri" 2016 - Vaudanogaggie	€ 18
Ripasso Superiore di Valpolicella 2017 - Cà Rugate	€ 24
Pinot nero doc 2018 - Az. Girlan, Alto Adige	€ 24

## 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 patate e olive taggiasche  
*(soffiti, sedano, molluschi)* € 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
- Strudel di carote e zucchine su fonduta di formaggio *(latte, uova, glutine, sesamo)* € 10
- Cipolla gialla al sale con Asiago e tartufo nero dei colli Berici *(latte)* € 17
- Crostone di pane con stracciatella di burrata e Prosciutto crudo Veneto Berico Euganeo *(latte, glutine)* € 10
- Sopressa nostrana con la nostra giardiniera e polentina *(soffiti)* € 8

## PRIMI

- Trenette con capesante, crema di zucca e granella di nocciola *(glutine, uova, latte, soffiti)* € 12
- Tagliatelle con i primi funghi barboni*(glutine, uova, latte)*€ 10
- Fettuccine con tartufo nero dei Colli Berici *(glutine, uova, latte)* € 10
- Frange con i porcini freschi *(glutine, uova, latte)* € 10
- Gnocchi di patate con crema di latte e tartufo nero *(glutine, uova, latte, soffiti)* € 10
- Pappardelle con ragu bianco di sorana e ricotta affumicata *(glutine, uova, latte, sedano)* € 10
- Mezzemaniche con ragu d'anatra *(latte,uova,glutine,sedano)* € 10
- Crema di porcini *(sedano)* € 9

## SECONDI DI PESCE

- Baccalà alla Vicentina con polentina *(pesce, latte, glutine)* € 15
- Luccio in crosta di erbe alla maniera delle Valli di Fimon *(pesce, aglio)* € 15

## SECONDI DI CARNE

- Tagliata di sorana alla brace - al sangue € 15
- Costata di sorana alla brace - all'etto Austria - al sangue € 5
- Florentina di sorana alla brace - all'etto Austria - al sangue € 6
- Petto di galletto al profumo di salvia e rosmarino alla brace *(sedano,soffiti)* € 15
- Petto di faraona con tartufo nero dei colli Berici € 17
- Petto d'anatra con fichi al vino rosso *(soffiti)* € 17
- Cinghiale in umido con polentina *(soffiti, sedano)* € 15
- Lumachine in umido alle erbe con polentina *(soffiti, latte, sedano, aglio, pesce)* € 13
- Contorni cotti ed insalata mista € 10
- Coperto € 2
- Per le mezze porzioni si calcola il 30% in meno  
Alcuni prodotti possono essere congelati da freschi