

VINI BIANCHI AL BICCHIERE

Franciacorta Brut - Az. Agr. Berlucchi 61	€ 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 - Monte Cillario	€ 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
Ciliegiolo di Toscana" IGT Nacchero" 2019 - Az. Agr. Grillesino	€ 15
Nebbiolo "Terre Alfieri" 2016 - Vaudanogaggie	€ 18
Ripasso Superiore di Valpolicella 2016 - Monte Cillario	€ 21
Pinot nero doc "Patricia "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 <i>(solfiti, sedano, molluschi)</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
Strudel di carote e zucchine su fonduta di formaggio <i>(latte, uova, glutine, sesamo)</i>	€ 10
Cipolla gialla al sale con Asiago e tartufo nero dei colli Berici <i>(latte)</i>	€ 17
Crostone di pane con stracciatella di burrata e Prosciutto crudo Veneto Berico Euganeo <i>(latte, glutine)</i>	€ 10
Sopressa nostrana con la nostra giardiniera e polentina <i>(solfiti)</i>	€ 8

PRIMI

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

SECONDI DI PESCE

Baccalà alla Vicentina con polentina <i>(pesce, latte, glutine)</i>	€ 15
Sgombro con datterino e olive taggiasche <i>(pesce)</i>	€ 15

SECONDI DI CARNE

Filetto di sorana alla brace - al sangue	€ 17
Costata di sorana alla brace - all'etto Austria - al sangue	€ 5
Fiorentina di sorana alla brace - all'etto Austria - al sangue	€ 6
Petto di galletto al profumo di salvia e rosmarino alla brace <i>(sedano,solfiti)</i>	€ 13
Petto di faraona con tartufo nero dei colli Berici	€ 17
Petto d'anatra con fichi al vino rosso <i>(solfiti)</i>	€ 17
Brasato di vitellino alle verdure con polentina <i>(solfiti)</i>	€ 15
Lumachine in umido alle erbe con polentina <i>(solfiti, latte, sedano, aglio, pesce)</i>	€ 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