

Le nostre proposte menu

per le vostre occasioni speciali



euro 35

L'Antipasto

Flan di finferli
su leggera fonduta
di Grana Padano Dop

Il Primo

Gnocchi di patate di
Pozzolo con crema di
zucca e ricotta affumicata

Il Secondo

Spalletta di maialino da
latte su polentina, patate al
forno e verdure cotte

Il Dolce

Millefoglie con crema ai
baccelli di vaniglia e
cioccolato fondente 70%

I Vini esclusi

**settembre
ottobre
2020**

euro 40

L'Aperitivo

Prosecco
di Valdobbiadene -
Az. Agr. Rebuli

L'Antipasto

Strudel di carote e
zucchine su leggera
fonduta di Asiago

Il Primo

Riso di Grumolo delle
Abbadesse con tartufo
nero dei colli Berici

Il Secondo

Punta di vitello al rosa con
patate al forno e verdure

Il Dolce

Sfoglia caramellata con
con crema ai baccelli di
vaniglia e fragole

I Vini

Gambellara 2019
- Az. Agr. Dal Maso
Cabernet 2019
- Az. Agr. Dal Maso
Dulcis 2018
- Az. Agr. Cavazza

euro 50

L'Aperitivo

Durello classico
Az. Agr. Rebuli

L'antipasto

Crostone di pane con
stracciatella di burrata
e prosciutto crudo di
Montagnana

Il Primo

Riso di Grumolo delle
Abbadesse con porcini

Mezzemaniche all'ortica
con ragù di sorana e
ricotta affumicata

Il Secondo

Tagliata di sorana alla
brace con patate al forno e
verdure cotte

Il Dolce

Meringata con crema ai
baccelli di vaniglia e frutta

Vini

Sauvignon 2018
- Az. Chiesa Vecchia
Valpolicella classico
- Az. Agr. Cillario
Dulcis 2018
- Az. Agr. Cavazza

il menu potrebbe subire variazioni
secondo la stagionalità dei prodotti
I bambini con età inferiore agli 8 anni pagano la metà

Trattoria Zamboni
www.trattoriazamboni.it
info@trattoriazamboni.it
tel_0444 273079 | cel_333 2268977



Si avvisa la gentile clientela che, nei piatti preparati e somministrati in questo esercizio e nelle bevande, possono essere presenti coadiuvanti o ingredienti considerati allergeni. Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio