

Le nostre proposte menu

per le vostre occasioni speciali



euro 35

L'Antipasto

Flan di finferli
su leggera fonduta
di Asiago 'Primo Nero'

I Primi

Mezze maniche con le
verdurine dell'orto

Frange di pasta con
coniglio, olive taggiasche
e pomodoro secco

Il Secondo

Petto di galletto in crosta
d'erbe, patate al forno
e verdura cotta

Il Dolce

Meringata con crema
ai baccelli di vaniglia e
frutta fresca

I Vini

Sauvignon 2016
- Az. Agr. Nani
Tai rosso 2017
- Az. Agr. Cà Basso

Agosto 2018

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

euro 40

L'Aperitivo

Prosecco
di Valdobbiadene -
Az. Agr. Rebuli

L'Antipasto

Strudel di carote e
zucchine su leggera
fonduta di Asiago

I Primi

Tagliatelle con finferli
Triangoli di melanzane
con pomodorino e basilico

Il Secondo

Faraona in crosta di miele
e nocciole, patate al forno
e verdura cotta

Il Dolce

Sfoglia caramellata con
miele d'acacia farcita con
crema e fragole

I Vini

Gambellara 2017
- Az. Agr. Dal Maso
Cabernet 2017
- Az. Agr. Dal Maso
Dulcis 2016
- Az. Agr. Cavazza

euro 40

L'Antipasto

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

Il Primo

Maltagliati con tartufo
nero dei colli Berici

Il Secondo

Filetto di vitello bardato
con speck su crema di
piselli con patate al forno
e verdura cotta

Il Dolce

Zabaione al porto
ghiacciato su salsa
di melone

Vini esclusi

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