

Le nostre proposte menu

per le vostre occasioni speciali



euro 35

L'Antipasto

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

I Primi

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

Pappardelle
con ragù d'anatra muta

Il Secondo

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

Il Dolce

La nostra torta di mele
con crema alla vaniglia

I Vini

Sauvignon 2015
- Az. Agr. Nani
Tai rosso 2016
- Az. Agr. Cà Basso

euro 40

L'Aperitivo

Prosecco
di Valdobbiadene -
Az. Agr. Rebuli

L'Antipasto

Fagottino con porcini
e fontina dell'alpe

I Primi

Riso di Grumolo delle
Abbadesse con zucca,
amarone e noci tostate

Frangere di pasta con
ragù di selvaggina

Il Secondo

Punta di vitello con
rosmarino e salvia,
patate al forno e verdura

Il Dolce

Millefoglie al cioccolato

I Vini

Gambellara 2016
- Az. Agr. Dal Maso
Cabernet 2016
- Az. Agr. Dal Maso
Dulcis 2015
- Az. Agr. Cavazza

euro 45

L'Aperitivo

Prosecco
di Valdobbiadene -
Az. Agr. Rebuli

L'Antipasto

Strudel di radicchio di
Asigliano su leggera
fonduta di formaggio
Asiago 'Primo Nero'

I Primi

Crema di zucca e tartufo
nero dei colli Berici

Pasticcio d'anatra muta
e funghi

Il Secondo

Controfiletto di vitello al
rosa con patate al forno
e verdura cotta

Il Dolce

Meringata con crema
ai baccelli di vaniglia e
frutta fresca

I Vini

Chardonnay 2016
- Az. Agr. Monte Cillario
Montepulciano d'Abruzzo
2013 - Az. Agr. Masciarelli
Dulcis 2015
- Az. Agr. Cavazza

**settembre
ottobre
2017**

Trattoria Zamboni

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

