

VINI BIANCHI AL BICCHIERE

Franciacorta Brut - Az. Agr. Contadi Castaldi	€ 5
Chardonnay "Muni"2018 Az. Piccinin Daniele-Verona	€ 4
Verdicchio dei Castelli di Jesi 2017 Fatt. San Lorenzo	€ 3,5
Gewürztraminer Harmonie 2017 Domaine De L'Envol	€ 6

VINI ROSSI AL BICCHIERE

Tai rosso IGT 2017 -Az. Agr. Portinari -Colli Berici	€ 4
Ripasso di Valpolicella Superiore 2019 - Cà Rugate	€ 5
Barbaresco Casot docg Az Nada Giuseppe-Piemonte	€ 8

BERE BENE IN BOTTIGLIA A POCHI SCHEI

Prosecco Superiore Zerogrammi Az.. Rebuli	€ 18
Garganega Veneto IGT Pontaron 2020 Az. Fora	€ 20
Manzoni bianco 2020 Az. Agr. Cà Basso- Colli Berici	€ 16
Chardonnay "Muni"2018 Az. Piccinin Daniele-Verona	€ 16
Tai Rosso IGT 2017 Az. Agr. Portinari Colli Berici	€ 20
Merlot Veneto IGT Cicogna 2016 Az. Agr. Cavazza	€ 25
Ripasso Valpolicella Superiore 2019 - Cà Rugate	€ 24
Chianti classico Rufina 2019 Az. Frascole -Toscana	€ 23
Pinot nero Costa Nera 2019 Az. Agr. Masari	€ 22

VINI IN CARAFFA AL LITRO

Cabernet 2020 - Az. Agr. Nardin Luigi - Colli Berici	€ 10
--	------



Trattoria
ZAMBONI

ANTIPASTI

Cipolla gialla al sale con Asiago e tartufo nero dei colli Berici (latte)	€ 17
Cotechino in crosta di pane al broccolo fiolaro, salsa verde e cren (latte, uova, glutine, solfiti)	€ 9
Piovra con patate a vapore e olive taggiasche (solfiti, sedano, molluschi)	€ 10
Flan di zucca e tartufo nero su leggera fonduta di grana padano DOP (latte, uova)	€ 10
Strudel di radicchio rosso di Asigliano su fonduta di formaggio (latte, uova, glutine, sesamo)	€ 10
Prosciutto crudo di Parma con la nostra giardiniera (solfiti, sedano)	€ 8

PRIMI

Trenette con capesante, crema di zucca e nocciole tostate (glutine, uova, latte, pesce)	€ 12
Gnocchi di patate di Pozzolo con porcini (glutine, uova, latte)	€ 12
Fettuccine con tartufo nero dei Colli Berici (glutine, uova, latte)	€ 12
Tagliatelle con ragù di sorana e ricotta affumicata (glutine, uova, latte, sedano)	€ 9
Pasticcio con ragù d'anatra e finferli (glutine, uova, latte)	€ 12
Crema di zucca Delica e tartufo nero dei Colli Berici (latte)	€ 10
Zuppa di patate viola, porri e speck (sedano)	€ 8

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

Coniglio disossato, bardato con l'erba Luisa	€ 15
Cinghiale in umido con la polentina (solfiti, sedano)	€ 16
Sella di cervo con composta di mele al profumo di cannella -al sangue	€ 17
Coscia di fagianella ripiena con tastasale e marroncini	€ 17
Petto di galletto al profumo di salvia e rosmarino alla brace	€ 13
Costata di sorana alla brace - all'etto Monti Lessini - al sangue	€ 5
Fiorentina di sorana alla brace - all'etto Austria - al sangue	€ 6
Filetto di vitello alla brace	€ 17
Lumachine in umido alle erbe con polentina (solfiti, latte, sedano, aglio, pesce)	€ 15
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