

VINI BIANCHI AL BICCHIERE

Franciacorta Brut - Az. Agr. Vezzoli	€ 5
Muller thurgau doc 2020 Kettmeier Alto Adige	€ 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 2017 - Monte Cillario	€ 5
Chianti classico 2019 Az. Agr. Frascale - Toscana	€ 5

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
Muller thurgau doc 2020 Az. Girlan Alto Adige	€ 17
Tai Rosso IGT 2017 Az. Agr. Portinari Colli Berici	€ 20
Syrah Veneto IGT Cicogna 2016 Az. Agr. Cavazza	€ 25
Merlot Vianina 900 2019 Az. Alla Costiera Euganei	€ 21
Carmenere 2016 Az. Agr. Chiesa Vecchia Colli Berici	€ 18
Ripasso Valpolicella Superiore 2017 -Monte Cillario	€ 24
Pinot nero 2020 Cantina Terlano Alto Adige	€ 26

VINI IN CARAFFA AL LITRO

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



Trattoria
ZAMBONI

ANTIPASTI

Insalatina di ricciola con saòr di aglio porro, capuccio viola, uvetta zibibbo e pinoli <i>(solfiti, pesce)</i>	€ 12
Sformatino d'asparagi bianchi su leggera fonduta di grana padano DOP <i>(latte,uova)</i>	€ 10
Flan di zucca e tartufo nero 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
Crostone di pane con stracciatella di burrata e prosciutto crudo Berico <i>(latte, glutine)</i>	€ 10
Sopressa nostrana con polentina e la nostra giardiniera <i>(solfiti,sedano)</i>	€ 8

PRIMI

Trenette con ricciola, crema di zucca e nocciole tostate <i>(glutine, uova, latte, pesce)</i>	€ 12
Gnocchi di patate di Pozzolo con funghi ovoli <i>(glutine, uova, latte)</i>	€ 12
Fettuccine con tartufo nero dei Colli Berici <i>(glutine, uova, latte)</i>	€ 12
Tagliatelle con ragù di sorana e ricotta affumicata <i>(glutine, uova, latte, sedano)</i>	€ 9
Pasticcio con ragù d'anatra e finferli <i>(glutine,uova,latte)</i>	€ 12
Crema di zucca Delica e tartufo nero dei Colli Berici <i>(latte)</i>	€ 10

SECONDI DI PESCE

Baccalà alla Vicentina con polentina <i>(pesce, latte, glutine)</i>	€ 15
Branzino con pomodorino e olive taggiasche <i>(pesce)</i>	€ 17

SECONDI DI CARNE

Spezzatino d'agnello in umido con trombette nere e polentina <i>(solfiti, sedano)</i>	€ 17
Sella di cervo su mela verde e cannella-al sangue	€ 17
Petto di fagianella con i marroncini	€ 17
Petto di galletto al profumo di salvia e rosmarino alla brace	€ 13
Filetto di vitello alla brace	€ 17
Filetto di vitello alla brace con tartufo nero dei Colli Berici	€ 20
Costata di sorana alla brace - all'etto Monti Lessini - al sangue	€ 5
Lumachine in umido alle erbe con polentina <i>(solfiti, latte, sedano, aglio, pesce)</i>	€ 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