

VINI BIANCHI AL BICCHIERE

Franciacorta Brut - Az. Agr. Contadi Castaldi	€ 5
Garganega bianca lgt Veneto 2019 Portinari Alonte	€ 4
Terlaner pb chard sauv 2017 Terlano Alto adige	€ 4,5
Gewurztraminer 2019-Az. Agr. Kettmeir Alto Adige	€ 4,5

VINI ROSSI AL BICCHIERE

Tai rosso 2020 - Az. Agr. Piovene -Colli Berici	€ 4
Ripasso di Valpolicella Superiore 2016 - Monte Cillario	€ 4,5
Chianti Rufina Docg 2018 Frascole - Toscana	€ 5

BERE BENE IN BOTTIGLIA A POCHI SCHEI

Prosecco Superiore Zerogrammi Az.. Rebuli	€ 18
Gewurztraminer 2020 Kettmeir Alto Adige	€ 21
Sauvignon 2019 Az. Agr. Lis Neris Isonzo Friuli	€ 22
Fiano d'Avellino 2016 Az Ciropicariello Campania	€ 23
Terlaner Pb chard sauv 2017 Terlano Alto adige	€ 22
Tai rosso 2020 Az.Agr. Piovene -Colli Berici	€ 14
Carmenere 2020 - Az. Cà Basso Colli Berici	€ 16
Refosco dal Peduncolo rosso 2019-Visintini- Friuli	€ 19
Ripasso Valpolicella Superiore 2016 - Monte Cillario	€ 24
San Martino: cabernet, merlot 2015 Masari-Valdagno	€ 19

VINI IN CARAFFA AL LITRO

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



Trattoria
ZAMBONI

ANTIPASTI

Piovra con gli agrumi (<i>solfiti, sedano, molluschi</i>)	€ 10
Tartare di tonno rosso di cattura del mar Mediterraneo con cipolla rossa di Tropea, salsa di soia e wasabi (<i>solfiti, pesce, glutine</i>)	€ 17
Sformatino di carciofi su leggera fonduta di grana padano DOP (<i>latte,uova</i>)	€ 10
Flan di finferli e porcini 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
Prosciutto crudo Veneto Berico Euganeo	€ 8

PRIMI

Trenette con salmone, burrata e zucchine (<i>glutine, uova, latte, pesce</i>)	€ 12
Gnocchi di patate di Pozzolo con porcini freschi (<i>glutine, uova, latte</i>)	€ 10
Fettuccine con tartufo nero dei Colli Berici (<i>glutine, uova, latte</i>)	€ 10
Tagliatelle con i piselli di Pozzolo (<i>glutine, uova, latte</i>)	€ 9
Mezzemaniche all'uovo con ragù di sorana e ricotta affumicata (<i>glutine, uova, latte, sedano</i>)	€ 10
Pasticcio d'asparagi bianchi e verdi (<i>glutine,uova,latte</i>)	€ 10
Zuppa di porcini con crostini di pane (<i>sedano,glutine</i>)	€ 10

SECONDI DI PESCE

Baccalà alla Vicentina con polentina (<i>pesce, latte, glutine</i>)	€ 15
Tonno in crosta di nocciole, mandorle, pistacchi, wasabi e salsa di soia (<i>frutta a guscio e pesce</i>)	€ 17

SECONDI DI CARNE

Spezzatino di pecora Brogna  con polentina (<i>solfiti, sedano,)</i>	€ 17
Petto di galletto al profumo di salvia e rosmarino alla brace	€ 13
Petto di anatra con le fragole all'aceto balsamico (<i>solfiti</i>)	€ 17
Coniglio disossato, bardato con l'erba Luisa	€ 15
Costata di sorana alla brace - all'etto Monti Lessini - al sangue	€ 5
Fiorentina di sorana alla brace - all'etto Monti Lessini - al sangue	€ 6
Lumachine in umido alle erbe con polentina (<i>solfiti, latte, sedano, aglio, pesce</i>)	€ 13
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