



LA TRATTORIA ZAMBONI
PORTA a casa vostra
TRADIZIONE E QUALITA'

BERE BENE IN BOTTIGLIA A POCHI SCHEI

Muller thurgau doc 2019 -Az. Girlan -Alto Adige	€ 17
Gewurztraminer doc 2018 -Az. terlano -Alto Adige	€ 26
Pinot grigio 2017 - Az. Chiesa Vecchia, Vicenza	€ 15
Tai rosso 2019 - Piovene - Colli Berici	€ 14
Cabernet "Cicogna" 2015 Az. Agr. Cavazza	€ 23
Nebbiolo d'Alba "Rosalia" 2018 -Brezza -Piemonte	€ 21
Ripasso Superiore di Valpolicella 2016 - Monte Cillario	€ 21
Pinot nero doc 2019 - Az. Terlano - Alto Adige	€ 25

Potete visionare la nostra carta vini online

<https://www.trattoriazamboni.it/it/ristorante/la-cantina>

MENU ASPORTO E CONSEGNA:

Per ordinare chiamate il 0444 273079 0 il 333 2268977
scrivete a: info@trattoriazamboni.it

DELIVERY e TAKE AWAY: ordine minimo 40 euro

Gli ordini devono essere fatti il giorno prima entro le ore 20,00 per il giorno dopo.

Contributo di € 10 per consegne entro i 15 km.

Nelle confezioni alcune **semplici istruzioni per gustare i nostri piatti a casa come da noi**

ANTIPASTI A PORZIONE € 8

Insalata di **piovra** con patate a vapore e olive taggiasche
(*solfiti, sedano*)

Sformatino di zucca su leggera fonduta di grana padano DOP
(*latte,uova*)

Flan di carciofi su leggera fonduta di grana padano DOP
(*latte,uova*)

Strudel di radicchio rosso di Asigliano su fonduta di formaggio
(*latte, uova, glutine, sesamo*)

PRIMI A PORZIONE € 10

Pasta fresca all'uovo con a scelta:

Tartufo nero Colli Berici o
Ragù di sorana, asparagi bianchi e verdi

Pasticcio con radicchio rosso di Asigliano
(*glutine, uova, latte, sedano*)

Tortelli di selvaggina padellati con i porcini
(*latte,uova,glutine*)

Ravioli di mandorle e tartufo nero dei Colli Berici
(*latte,uova,glutine*)

Crema di piselli e speck (*sedano*)

SECONDI DI PESCE:

Baccalà alla Vicentina con polentina (*pesce, latte, glutine*) € 12

Branzino con datterino e olive taggiasche € 15

SECONDI DI CARNE

Tagliata di sorana al sangue € 15

Petto di galletto al profumo di salvia e rosmarino al forno € 10

Costolette di agnello in crosta di miele, **nocciole, mandorle e pistacchi** € 15

Lumachine in umido alle erbe con polenta € 10
(*solfiti, latte, sedano, aglio, pesce*)

CONTORNI A PORZIONE € 4

Patate al forno

Verdura cotta con prosciutto e cipolla

Contorno misto € 6

(possono subire delle variazioni a seconda della reperibilità del prodotto)

DESSERT A PORZIONE € 5

Sfoglia con crema ai baccelli di vaniglia cioccolato
(*glutine, uova, frutta a guscio, latte, soia*)

Tiramisu al caffè
(*glutine, uova, latte, frutta a guscio*)

Mousse di cioccolato fondente 70% con amarene e amaretto (*latte, uova e solfiti*)

Semifreddo al mandorlato con salsa al cioccolato
(*latte, uova,glutine*)

Allergeni: evidenziati in grassetto o indicati tra parentesi

