



LA TRATTORIA ZAMBONI
PORTA a casa vostra
TRADIZIONE E QUALITA'

BERE BENE IN BOTTIGLIA A POCHI SCHEI

Muller thurgau doc 2019 -Az. Giralan -Alto Adige	€ 17
Gewurztraminer doc 2018 -Az. terlano -Alto Adige	€ 26
Pinot grigio 2017 - Az. Chiesa Vecchia, Vicenza	€ 15
Tai rosso 2019 - Cà Basso - Colli Berici	€ 13
Merlot "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



MENU TAKE AWAY E DELIVERY:

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 Delivery 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**

Potete visionare la nostra carta vini online

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

ANTIPASTI A PORZIONE € 7

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

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 carote e zucchine su fonduta di formaggio
(latte, uova, glutine, sesamo)

PRIMI A PORZIONE € 10

Pasta fresca all'uovo di nostra produzione a scelta con i seguenti sughi:

Tartufo nero Colli Berici o Ragù di sorana e ricotta affumicata o Porcini

Pasticcio con ragù d'anatra e funghi finferli
(glutine, uova, latte, sedano)

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

Zuppa di porcini con i suoi crostini (sedano) € 8

Crema di zucca Delica con tartufo nero dei Colli Berici
(latte) € 8

SECONDI DI PESCE:

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

Tonno in crosta di nocciole e pistacchi, wasabi e salsa di soia (frutta a guscio, pesce) € 15

SECONDI DI CARNE

Cinghiale in umido con polentina (sedano - solfiti) € 12

Tagliata di sorana - cottura al sangue € 15

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

Spalletta di maialino al forno con polentina € 13

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

CONTORNI A PORZIONE € 4

Patate al forno

Radicchio rosso di Treviso

Cipolline in agrodolce (solfiti)

(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 yogurt su salsa di lamponi e croccante di mandorle
(latte, soia, frutta a guscio)

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

