

VINI BIANCHI AL BICCHIERE

Franciacorta Brut - Az. Agr. Contadi Castaldi	€ 5
Garganega "bianco Rugoli 2018 Az. Davide Spillare - Gambellara	€ 4
Pinot grigio Doc Bio 2020 Castello di Rubaro Berici	€ 4
Gewurztraminer 2019 -Az. Agr. Girlan Alto Adige	€ 4

VINI ROSSI AL BICCHIERE

Tai rosso 2020 - Az. Agr. Piovene -Colli Berici	€ 4
Ripasso di Valpolicella Superiore 2016 - Monte Cillario	€ 4.5
Chianti classico 2013- Badia a Coltibuono- Toscana	€ 5

BERE BENE IN BOTTIGLIA A POCHI SCHEI

Prosecco Superiore Zerogrammi Az.. Rebuli	€ 18
Gewurztraminer 2019 - Girlan Alto Adige	€ 20
Sauvignon 2019 - Az. Agr. Chiesa Vecchia, Vicenza	€ 18
Vespaiolo 2018 - Az. Agr. La Costa - Breganze	€ 18
Tai rosso 2020 Az.Agr. Piovene -Colli Berici	€ 14
Carmenere 2016 - Az. Chiesa Vecchia, Vicenza	€ 18
Syrah Cicogna 2016 - Az. Cavazza - Colli Berici	€ 23
Nebbiolo d'Alba vigna S. Rosalia 2018 - Brezza	€ 21
Ripasso Valpolicella Superiore 2016 - Monte Cillario	€ 24
Pinot nero doc 2019 - Az. Terlano - Alto Adige	€ 25

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
Sformatino di carciofi su leggera fonduta di grana padano DOP (<i>latte,uova</i>)	€ 10
Flan di finferli 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 la nostra giardiniera e polentina (<i>solfiti</i>)	€ 8
Prosciutto crudo Veneto Berico Euganeo	€ 8

PRIMI

Trenette con salmone, burrata e zucchine (<i>glutine, uova, latte, pesce</i>)	€ 12
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 asparagi bianchi e verdi (<i>glutine, uova, latte, sedano</i>)	€ 10
Pasticcio d'asparagi bianchi e verdi (<i>glutine,uova,latte</i>)	€ 10
Zuppa d'asparagi con crostini di pane d'Altamura(<i>sedano, glutine</i>)	€ 9

SECONDI DI PESCE

Baccalà alla Vicentina con polentina (<i>pesce, latte, glutine</i>)	€ 15
Ricciola al forno con le erbe dell'orto (<i>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
Filetto di sorana alla brace - al sangue	€ 17
Costata di sorana alla brace - all'etto Austria - al sangue	€ 5
Battuta di sorana cruda al coltello con capperi, timo, salsa di soia e senape di Dijon (<i>solfiti</i>)	€ 17
Petto di anatra con le fragole all'aceto balsamico (<i>solfiti</i>)	€ 17
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