

VINI BIANCHI AL BICCHIERE

Franciacorta Brut - Az. Agr. Vezzoli	€ 5
Garganega bianca Igt Veneto 2019 Portinari Alonte	€ 4
Gewürztraminer 2020 Terlan Alto adige	€ 5
Chardonnay 2018 Hartmann Donà Alto Adige	€ 5

VINI ROSSI AL BICCHIERE

Tai rosso Doc 2020 -Az. Agr. Dal Maso -Colli Berici	€ 3,5
Ripasso di Valpolicella Superiore 2016 - Monte Cillario	€ 4.5
Chianti classico 2019 Az. Agr. Frascole - Toscana	€ 5

BERE BENE IN BOTTIGLIA A POCHI SCHEI

Prosecco Superiore Zerogrammi Az.. Rebuli	€ 18
"La Matta"garganega frizzante Az. Xodo Davide	€ 20
Garganega bianca Igt Veneto 2019 Portinari Alonte	€ 20
Gewürztraminer 2020 Terlan Alto adige	€ 26
Tai Rosso Doc 2020 Az.Agr. Dal Maso Colli Berici	€ 14
Merlot Vianina 900 2019 Az. Alla Costiera Euganei	€ 21
Ripasso Valpolicella Superiore 2016 - Monte Cillario	€ 24
Cabernet,merlot "San Martino" 2016 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
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 salmone, burrata e zucchine (<i>glutine, uova, latte, pesce</i>)	€ 12
Gnocchi di patate di Pozzolo con finferli nostrani freschi (<i>glutine, uova, latte</i>)	€ 12
Fettuccine con tartufo nero dei Colli Berici (<i>glutine, uova, latte</i>)	€ 12
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 con ragù di vitello e finferli freschi (<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
Salmone in crosta di senape dolce (<i>pesce,senape</i>)	€ 16

SECONDI DI CARNE

Cinghiale in umido con polentina (<i>solfiti, sedano</i>)	€ 15
Petto di faraona con tartufo nero Colli Berici	€ 17
Petto di anatra con fichi al vino rosso (<i>solfiti</i>)	€ 17
Petto di galletto al profumo di salvia e rosmarino alla brace	€ 13
Filetto di sorana alla brace - al sangue	€ 17
Filetto di sorana alla brace con tartufo nero dei Colli Berici - al sangue	€ 20
Costata di sorana alla brace - Austria - al sangue	all'etto € 5
Fiorentina di sorana alla brace - Austria - al sangue	all'etto € 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