

VINI BIANCHI AL BICCHIERE

| | |
|---|-------|
| Franciacorta Brut - Az. Agr. Berlucchi | € 5 |
| Chardonnay Doc 2017 - Az. Agr. lo Mazzucato | € 3 |
| Soave classico DOC 2018 -Az. Agr.Cà Rugate | € 3.5 |

VINI ROSSI AL BICCHIERE

| | |
|--|-------|
| Tai rosso 2019 - Az. Agr. Piovene - Colli Berici | € 3.5 |
| Ripasso di Valpolicella Superiore 2018 - Az. Agr. Cà Rugate | € 4.5 |
| Chianti classico Valli Senesi 2013 - Pacina | € 5 |

BERE BENE IN BOTTIGLIA A POCHI SCHEI

| | |
|--|------|
| Prosecco Superiore Zerogrammi Az.. Rebuli | € 18 |
| Malvasia 2017 - Zonta - Breganze | € 15 |
| Sauvignon 2019 - Az. Agr. Chiesa Vecchia, Vicenza | € 15 |
| Tai rosso 2019 -Az. Agr. Piovene - Colli Berici | € 14 |
| Carmenere 2015 - Az. Chiesa Vecchia, Vicenza | € 16 |
| Cabernet Cicogna 2015 - Az. Cavazza - Colli Berici | € 23 |
| Nebbiolo d'Alba vigna S. Rosalia 2018 - Brezza | € 21 |
| Ripasso Superiore di Valpolicella 2018 - Cà Rugate | € 24 |
| Pinot nero doc 2019 - Az. Terlano - Alto Adige | € 25 |

VINI IN CARAFFA AL LITRO

| | |
|--|-----|
| Cabernet 2019 - Az. Agr. Nardin Luigi - Colli Berici | € 8 |
|--|-----|



Trattoria
ZAMBONI

Leggi il menu digitale



ANTIPASTI

| | |
|--|------|
| Insalata di piovra con patate e olive taggiasche <i>(solfiti, sedano, molluschi)</i> | € 10 |
| Sformatino di zucca su leggera fonduta di grana padano DOP <i>(latte,uova)</i> | € 10 |
| Flan di carciofi su leggera fonduta di grana padano DOP <i>(latte,uova)</i> | € 10 |
| Strudel di radicchio rosso di Asigliano su fonduta di formaggio <i>(latte, uova, glutine, sesamo)</i> | € 10 |
| Prosciutto crudo Veneto Berico Euganeo | € 8 |

PRIMI

| | |
|---|------|
| Gnocchi di patate con raperonzoli e capesante <i>(glutine, uova, latte,pesce)</i> | € 10 |
| Fettuccine con tartufo nero dei Colli Berici <i>(glutine, uova, latte)</i> | € 10 |
| Tortelli di selvaggina con i porcini <i>(glutine, uova, latte, sedano)</i> | € 12 |
| Pappardelle con ragù bianco di sorana e asparagi bianchi verdi <i>(glutine, uova, latte, sedano)</i> | € 10 |
| Pasticcio con radicchio rosso di Asigliano <i>(glutine, uova, latte, sedano)</i> | € 10 |
| Crema di piselli e speck sedano | € 8 |

SECONDI DI PESCE

| | |
|--|------|
| Baccalà alla Vicentina con polentina <i>(pesce, latte, glutine)</i> | € 15 |
| Branzino con datterino e olive taggiasche <i>(pesce)</i> | € 15 |
| Polentina, scopeton e renga <i>(pesce)</i> | € 10 |

SECONDI DI CARNE

| | |
|--|------|
| Costolette di agnello in crosta di miele, nocciole, mandorle e pistacchi <i>(frutta a guscio)</i> | € 17 |
| Coscia di fagiano ripiena con i marroncini | € 17 |
| Petto di galletto al profumo di salvia e rosmarino alla brace | € 13 |
| Tagliata di sorana alla brace - al sangue | € 15 |
| Costata di sorana alla brace - all'etto Austria - al sangue | € 5 |
| Lumachine in umido alle erbe con polentina <i>(solfiti, latte, sedano, aglio, pesce)</i> | € 13 |
| Polentina, funghi misto bosco e Vezzena stagionato <i>(latte)</i> | € 15 |
| 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