

VINI BIANCHI AL BICCHIERE

Franciacorta Brut - Az. Agr. Berlucchi	€ 5
Chardonnay Doc 2017 - Az. Agr. lo Mazzucato	€ 3
Soave classico DOC 2019 -Az. Agr. Inama	€ 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

Piovra con patate e olive taggiasche <i>(solfiti, sedano, molluschi)</i>	€ 10
Insalata d'asparagi con Gran Pennar di Montagna Asiago e crostini di pane <i>(latte, glutine)</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 "checheto" con porcini <i>(glutine, uova, latte, mandorle)</i>	€ 12
Frangole di pasta con asparagi bianchi e verdi <i>(glutine, uova, latte)</i>	€ 10
Fettuccine con i primi piselli di Pozzolo <i>(glutine, uova, latte)</i>	€ 9
Pappardelle con ragù bianco di sorana e asparagi bianchi verdi <i>(glutine, uova, latte, sedano)</i>	€ 10
Crema di piselli e speck <i>sedano</i>	€ 8

SECONDI DI PESCE

Baccalà alla Vicentina con polentina <i>(pesce, latte, glutine)</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
Cinghiale in umido con polentina <i>(solfiti, sedano)</i>	€ 15
Coscia di fagiano ripiena con i marroncini	€ 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
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