



La nostra proposta menu
per le vostre occasioni speciali

Aprile e Maggio 2025

L'Aperitivo

Prosecco extra dry - Az. Agr. Rebuli

L'Antipasto

Flan di erbe di primavera su leggera fonduta di formaggio Gran Pennar di montagna

Gambellara 2024 - Az. Agr. Dal Maso

I Primi

Riso carnaroli di Grumolo delle Abbadesse (Presidio Slow food) con tartufo nero dei colli berici

Pasticcio con ragù di sorana e piselli di Pozzolo

Il Secondo

Petto di faraona in crosta di miele e nocciole con patate arrosto e verdura cotta

Cabernet 2024 - Az. Agr. Dal Maso

Il Dolce

Millefoglie con crema ai baccelli di vaniglia bourbon del Madagascar e fragole

Zibibbo di Pantelleria - Pellegrino

Caffè con grappa vicentina

TOTALE a persona euro 55

**L'ALTERNATIVA AL SECONDO:
euro 65**

Tagliata di sorana alla brace con patate arrosto e verdure cotte

Il menu potrebbe subire variazioni secondo la stagionalità dei prodotti.

I bambini con età inferiore agli 8 anni pagano la metà.

Il prezzo dei menu con i vini inclusi, comprende 1 bottiglia in totale ogni 3 persone.

Per eventuali altre richieste, consultate la nostra carta vini online

Trattoria Zamboni

Via S. Croce 73

Lapio di Arcugnano Vli

tel_0444 273079 | cel_333 2268977

info@trattoriazamboni.it | www.trattoriazamboni.it

Si avvisa la gentile clientela che, nei piatti preparati e somministrati in questo esercizio e nelle bevande, possono essere presenti coadiuvanti o ingredienti considerati allergeni.

Menu bimbi

Pennette con
burro/ragù/pomodoro

Petto di galletto con
patate al forno

Dolce

25 euro