

il menù dell'inverno

Contorni

Patate al forno	€ 4,5
Patate fritte	€ 4,5
Verdure grigliate	€ 6
Insalata verde	€ 4
Polenta con funghi porcini	€ 8

Dessert della Casa

Tiramisù (1,2,3)	€ 5,5
Torta Meringa (3)	€ 5,5
Macedonia di ananas	€ 6
Macedonia di ananas con gelato (1)	€ 6
I cantucci dello chef con vin santo (1,2,3,4)	€ 6,5
Panna cotta agli agrumi con crumble alla cannella (1,2,3,4)	€ 6
Semifreddo al pistacchio (1,3,4)	€ 5,5
Torta tiepida alle pere e scaglie di cioccolato con gelato alla vaniglia (1,2,3)	€ 5,5

Bevande

Acqua	€ 3
Bibite	€ 3
Birra	€ 3,5
1/4 Vino Rosso o Bianco della casa	€ 5
1/2 Vino Rosso o Bianco della casa	€ 9
1/4 Vino Rosso o Bianco selezionato	€ 6
1/2 Vino Rosso o Bianco selezionato	€ 11

Caffè	€ 1,5
Caffè corretto	€ 2
Amari	€ 3,5
Amari bresciani	€ 4,5
Grappe	€ 3,5 / € 4,5
Distillati pregiati	chiedere carta dei distillati
Coperto	€ 2,5

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'opportuna documentazione che verrà fornita, a richiesta, dai personale in servizio. In questa cucina vengono utilizzati: frutta a guscio, cereali, latte, uova, semi di sesamo.

ZIPPORIAT 01.25



SEGUICI E TAGGACI
NELLE TUE STORIE!

RISTORANTE
VENERIA
ZOADELLO

Antipasti

Degustazione Tradizionale (1,2,3,5)	€ 12
Piccola degustazione Tradizionale (x 2 pers.)	€ 20
Crudo di Parma D.O.P. "Leporati" con delizia di capra e verdure croccanti in olio evo (1)	€ 16
Crostini al lardo di Colonnata (2)	€ 10
Tagliere di salumi con verdure croccanti in olio evo	€ 15
Lumache stufate ai porri con polenta	€ 14

Primi Piatti

Malfatti di zucca al profumo di rosmarino (1,2,3)	€ 13
Tagliatelle ai funghi porcini (1,2,3)	€ 15
Risotto con pistilli di zafferano, salsiccia (1) e scaglie di Bagoss (attesa 30 min. x 2 pers.)	€ 15
Tagliolini al salmì di capriolo (2,3)	€ 15
Gnocchi fatti in casa con cicoria, speck e gorgonzola (1,2,3)	€ 14
Risotto Franciacorta Rosè e formagella di Collio (attesa 30 min. x 2 pers.) (1)	€ 15
Crespelle ai carciofi con salsa cacio e pepe (1,2,3)	€ 14

Secondi Piatti

Tagliata di scottona	€ 19
Costata di scottona alla brace	€ 22
Costata alla Fiorentina (l'etto)	€ 5,7
Filetto alla brace	€ 23
Tartare di filetto battuta al coltello (3)	€ 19
Filetto di scottona in salsa al Chianti (1,2)	€ 24
Guancialino brasato al Barolo (2)	€ 20
Baccalà in guazzetto con polenta (5)	€ 21

Menù da € 50

(cadauno min. 2 persone)

Piccola degustazione tradizionale

Un Primo:

Risotto Franciacorta Rosè e formagella di Collio

Malfatti di zucca al profumo di rosmarino

Crespelle ai carciofi con salsa cacio e pepe

Tagliolini al salmì di capriolo

Gnocchi fatti in casa con crema di radicchio, taleggio e salamina

Un Secondo:

Tagliata di scottona

Tartare di filetto battuta al coltello

Guancialino brasato al Barolo

Baccalà in guazzetto con crostini

Lumache stufate ai porri con polenta

Dolce alla carta

Caffè

Acqua

Una bottiglia di rosso/bianco
da noi selezionata

Menù da € 45

(cadauno min. 2 persone)

Antipasto di salumi

Un Primo:

Risotto Franciacorta Rosè e formagella di Collio

Malfatti di zucca al profumo di rosmarino

Crespelle ai carciofi con salsa cacio e pepe

Un Secondo:

Tagliata di scottona

Guancialino brasato al Barolo

Lumache stufate ai porri con polenta

Un Dolce:

Tiramisù

Torta tiepida alle pere e scaglie di cioccolato con gelato alla vaniglia

Torta Meringa

Caffè

Acqua

Una bottiglia di rosso/bianco della Casa

Menù Fiorentina € 55

(cadauno min. 2 persone)

Degustazione tradizionale

Costata alla Fiorentina (circa 1 kg. a coppia)

Una Bottiglia:

Vino rosso selezionato

Vino bianco selezionato

Prosecco "Andreola"

Dolce alla carta

Caffè

Acqua

Informiamo i gentili clienti che il nostro ristorante può servire anche piatti per intolleranti al glutine e al lattosio. Precisiamo, però, che le materie prime vengono lavorate in ambienti non asettici. Pertanto il consumo di tali pietanze è a scelta e responsabilità del cliente.

1 Latticini / 2 Cereali contenenti glutine / 3 Uova / 4 Frutta a guscio / 5 Pesce