

## 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'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio. In questa cucina vengono utilizzati: frutta a guscio, cereali, latte, uova, semi di sesamo. Nella nostra cucina potrebbero essere usati prodotti congelati.



SEGUICI E TAGGACI  
NELLE TUE STORIE!

## il menù dell'inverno



**RISTORANTE  
VINERIA  
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 Franciacorto 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 Franciacorto 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*

*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*

## Menù da € 45

(cadauno min. 2 persone)

Antipasto di salumi

### Un Primo:

Risotto Franciacorto 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*