

✓ (ALL DAY LONG)  
**LA GASTRONOMIA**

	Sfizio	Porzione
Prosciutto crudo di Langhirano 28 mesi "Zuarina" 50/100 gr. ☉	8,00 €	16,00 €
Mortadella Bologna al Pistacchio con le scaglie di parmigiano "36 mesi" ☉	6,00 €	10,00 €
Salmone Norvegese affumicato Salmone norvegese, pan brioche "fait maison" ☉	18,00 €	
Tonno di corsa dell'isola di San Pietro "Buggerru" con la Giardiniera "fatta in casa" e il pane Carasau ☉	16,00 €	
Filetti di acciughe del Mar Cantabrico "Nardin" seleccion Acciughe selezionate, burro d'Isigny, crostini di pane ☉	16,00 €	
Sott'olii Agnoni ☉ V	10,00 €	
La nostra giardiniera di ortaggi con il guacamole ☉ V	10,00 €	

**I MAESTRI SALUMIERI**

**LE COOPERATIVE AGRICOLE E GLI ALLEVATORI**

Assiette di Salumi da Modena a Reggio a Parma per Verona al Chianti e Visso Prosciutto crudo di Langhirano 28 mesi "Zuarina", Mortadella Bologna al pistacchio, Salsicette al pepe, finocchiona del Chianti, Felino, Corallina in budello, ciauscolo di Visso. ☉	18,00 €
Assiette di Formaggi della tradizione italiana Latte ovino, vaccino e caprino ☉	7,00 € 14,00 €
Assiette di Formaggi della tradizione laziale Latte ovino, vaccino e caprino ☉	7,00 € 14,00 €
Grand Assiette di Formaggi e Salumi della tradizione italiana a mano libera del gastronomo ☉	25,00 €

**TAGLIATI A MANO DAL GASTRONOMO**

Jamon Iberico Bellota Reserva Torreon 42 mesi 50/100 gr. tagliato al coltello, pan y tomate, olio evo ☉	14,00 € 26,00 €
Jamon Iberico Bellota Blazquez Salamanca 36 mesi 50/100 gr. tagliato al coltello, pan y tomate, olio evo ☉	13,00 € 24,00 €
Prosciutto crudo di "Nero Lucano" stagionato a Bassiano, selezione Vincenzo Mancino, tagliato al coltello, bruschetta all'olio evo, 50/100 gr. ☉	11,00 € 22,00 €

<b>MOZZARELLA DI BUFALA 250 gr. ☉</b>	10,00 €
con pomodoro, basilico e origano	
di Marzamemi alla Caprese ☉	12,00 €
con acciughe del mar Cantabrico "Nardin" seleccion ☉	18,00 €
con salmone affumicato norvegese ☉	18,00 €
con prosciutto crudo di Langhirano 28 mesi "Zuarina" ☉	16,00 €

**BURRATA DI ANDRIA**

con i carciofi alla brace, pomodori secchi, zucchine marinate ☉	12,00 €
con la bottarga di muggine e cipolline ☉	14,00 €
con le alici del Cantabrico e le cime di rapa ☉	14,00 €

**CICCHETTI GOURMET**

Edamame spicy* ☉ V	6,00 €
Crostini di Burrata di Andria con le cime di rapa ☉	
Cerfoglio, cristalli di sale, olio evo ☉	9,00 €
Baccalà* in tempura con la Concia Zucchine romanesche fritte e marinate ☉	10,00 €
Uovo fritto con la stracciatella e la spuma di patate Franceline Uovo Bio, burrata di Andria, cerfoglio ☉	8,00 €
Alici e pomodori verdi fritti salsa tartara ☉	10,00 €
Tuna tostada ☉	
Tostada di mais, marinata di tonno, caviar lime, avocado ☉	10,00 €

**LE INSALATE**

Insalata di Pera "Nashi" con l'indivia belga, le nocciole e la bruschetta di Roquefort ☉	14,00 €
Indivia romana, sedano, cappuccina, indivia belga, cipolla rossa ☉	
"Salade du Jour" di grano con le mele, sedano e noci ☉	12,00 €
Grano, noci, sedano verde, mele Delicious, cipollotto, feta sgranata, lamponi essiccati, olio evo, limone e succo d'acero ☉	
Pan Bagnat di alici e polpi arrosto Polpi*, uovo pochée, bruschetta, cappuccina, pomodorini confit all'aceto di mele ☉	18,00 €
Insalata di Tonno Rosso al sesamo e panzanella Tonno Rosso, soia, sesamo, cappuccina, carote, fagiolini, pomodori, pane di segale, olio evo e agrumi ☉	18,00 €
✓ Caesar di pollo Bio Lattuga romana, pomodorini, crostini di pane, tagliata di pollo alla brace, bacon, uova Bio, parmigiano Reggiano, Caesar dressing ☉	12,00 €
✓ Mix salad Misticanza, lattuga, rucola, finocchi, carote, pomodorini, germogli ☉ V	10,00 €

**IL MENU**  
DI *M. Zanzara*

✓ (ALL DAY LONG)  
**PRET-À-GOURMET**

**MINI ROSETTE GOURMET**

Rischia tutto Burrata di Andria, alici del mar Cantabrico, pomodorini secchi ☉	4,00 €
Un americano a Roma Pastrami beef, mayo alla senape, pomodoro, lattuga, cetriolino Jumbo ☉	4,00 €
Il Musicchiere Salmone Norvegese affumicato, cipolla agrodolce, burrata di Andria ☉	4,00 €
Alto gradimento Cotoletta di abbacchio, crema di carciofo alla brace ☉	4,00 €
Vucciria Pannelle di ceci, sesamo, Jalapeno, Guacamole ☉ V	4,00 €
L'altra Domenica Pomodoro, basilico, crema di cacio e pepe, olio evo ☉	4,00 €

**SANDWICHES & BURGERS**

<b>Royal Burger</b> 200 gr. Maremmana 100%, Brie de Meaux, prosciutto affumicato Branchi, cappuccina, pomodoro, pane al sesamo, fries* ☉	16,00 €
<b>Mozzarella Burger in carrozza</b> ☉ Fior di latte "tenuta Pontoni", lattuga, pomodoro, cipolla rossa, peperoncino, mayo di patate, fries* ☉	14,00 €
<b>Home made Pastrami</b> New Zeland brisket beef, spezie, senape Dijon, pane ai cereali, cetriolini Jumbo, Chips di patate ☉	16,00 €
<b>Club Sandwich di arrosto di Tacchino</b> al rosmarino Pane bianco, tacchino marinato e arrosto al rosmarino, bacon, pomodoro, fior di latte, lattuga romana, mayo, senape Dijon, Chips di patate ☉	12,00 €
<b>Chicharron de calamar burger</b> Calamari fritti, guacamole, Jalapeño, chips di cipolla, pomodoro, cappuccina, pommes frites* ☉	14,00 €

**DALLA NOSTRA BRACE:**

**IL JOSPER GRILL**

Abbacchio maremmano alla "cacciatore" disossato al rosmarino Timo, rosmarino, ratatouille di verdure, Pommes Papillotte ☉	18,00 €
Tonno grigliato, salsa "Bois Boudran" Pomodoro confit, carote Rainbow, ravanelli, rapette, Piquillo roast ☉	20,00 €
Costata di manzetta Maremmana allevata in libertà Pomme Dufin, Salsa Bernese® La Zanzara, spinacini e pomodori arrosto al timo ☉	24,00 €
Salmone delle isole "Far Oer" grigliato alla "Remoulade" Salsa Remoulade di sedano, caviale di salmone, ortaggi alla "Boulangere" ☉	22,00 €
Paillard schiacciata di galletto ruspante alle spezie "Cajun" Riso rosso, yogurt alle mandorle, sugo di cottura al pepe verde e Angostura ☉	20,00 €
Yakitory di pollo Bio marinato ☉ al lemon grass e Jalapeño Mayo spicy, salsa® La Zanzara al chinotto, crackers di ceci, pak choy e patate americane ☉	15,00 €
Involtoni scottati di manzetta alla "Pizzaiola" Misticanza e pinoli, galletta di patate, concia di zucchine all'aceto di Barolo ☉	12,00 €
Scottiglia di manzetta Maremmana Cacciatore al rosmarino, fagioli zolfini, piccoli ortaggi glassati ☉	16,00 €
Saltimbocca di animelle di vitello ☉ alla Romana Prosciutto crudo "Langhirano", salvia, carciofo bianco e cardoncelli trifolati ☉	20,00 €
Pescato del giorno con aïoli alla curcuma Insalata di finocchi e patate con le arance ☉	24,00 €

**GLI ANTIPASTI**

La cipolla a terra Crème brûlée di parmigiano Reggiano nella cipolla di Montoro, briciole di terra edule ☉	14,00 €
Tartare di manzetta Maremmana Uovo bio, ravanelli e carciofi alla brace, senape di Meaux, zucchine romanesche, scalogno, capperi ☉	20,00 €
Tiella di Gaeta con la scarola e il polpo alla brace mantecato di ricotta, peperoni arrosto di Pontecorvo ☉	16,00 €
Ceviche di dentice all'Ortolana con la giardiniera di Tapioca Mire-Pois di pinzimonio, ceviche di pescato, Jalapeño ☉	15,00 €
Le 4 polpette alla cacciatore di funghi pioppini e cardoncelli Rosmarino, salvia, pippini, cardoncelli ☉	10,00 €
Paté di fegatini di pollo e foie gras Brunoise di albicocche, marasche Luxardo, pan brioche ☉	10,00 €
Carpaccio di manzo marinato "48 ore" al vino rosso e pepe Sarawak Scaglie di parmigiano Reggiano 36 mesi, misticanza e pomodori secchi ☉	15,00 €
Bottarga di muggine di Cabras e sedano con la salsa Gribiche, maionese di dragoncello, capperi, senape Dijon ☉	16,00 €
Parmigiana di melanzane "nonna Amedea" Passata di pomodoro San Marzano, basilico, parmigiano Reggiano, fior di latte ☉	12,00 €
Fiori di zucca ripieni di Burrata di Andria con le sardine fumè della Galizia ☉	12,00 €
Croque Madame à cheval Toast di pan brioche, Comté aoc, prosciutto affumicato, uovo fritto ☉	10,00 €

**I PRIMI**

Vermicelli "Benedetto Cavaliere" con le vongole Aglio, olio, peperoncino, prezzemolo ☉	12,00 €
Spaghetti "Mancini pastificio agricolo" con i pomodorini di Corbara e basilico Aglio rosso di Sulmona, basilico, olio evo ☉ V	12,00 €
Cannelloni di misticanza e borragine con i fiori di zucca Ricotta, parmigiano Reggiano, fiori di zucca, burro d'Echirè ☉	16,00 €
Tortelli di cime di rapa e burrata di Andria "Cozze e Pecorino" Tortelli di cime di rapa e burrata*, briciole di pane, aglio, olio e peperoncino ☉	15,00 €
Mezzi rigatoni "Benedetto Cavaliere" alla "Carbonara" Uovo Bio, guanciale, pepe Criollo, pecorino Dol ☉	13,00 €
Fettuccine alla "Crudaiaola" con le foglie di cucunci Fettuccine*, pomodoro San Marzano, sedano, burrata di andria, basilico ☉	12,00 €
Tonnarelli "Cacio e pepe" Tonnarelli all'uovo*, Pecorino romano Dol, pepe Sarawak ☉	13,00 €
Bucatini "Mancini pastificio agricolo" all'Amatriciana Guanciale, pecorino Dol, pomodoro San Marzano ☉	14,00 €
Trenette "Mancini pastificio agricolo" alla Norma di tonno e ricotta dei Nebrodi Tonno rosso, passata di pomodorini, melanzane fritte, basilico ☉	14,00 €
Gazpacho di Granchio e ricotta di capra Zuppa fresca di peperone, granchio al vapore, sedano, cipolla di Tropea, cetrioli, olio evo ☉	14,00 €

TUTTE LE NOSTRE PASTE FRESCHE SONO FATTE IN CASA

**CONTORNI**

French *fries ☉ V	5,00 €
Scarola alle olive, pinoli e uvetta ☉	
Aglio, olio, acciughe, peperoncino ☉	6,00 €
Patate al forno tagliate a spicchietti ☉ V	6,00 €
Olio evo, aglio rosso di Sulmona, rosmarino ☉	
Nastri di patatine fritte ☉ V	6,00 €
Insalata di pesche e fagiolini alla menta Aglio, menta, olio Evo, Jalapeño ☉ V	6,00 €
Peperonata alla mediterranea ☉ V	
Zucchine romanesche, melanzane, peperoni, cipollotto, basilico ☉	6,00 €

**SERVIZIO & PANE a persona 2,00 €**

In cucina e in sala usiamo olii Extra Vergine di Oliva Quattrociocchi, Alatri (Fr)

"TUTTI I PRODOTTI ITTICI DESTINATI AD ESSERE CONSUMATI CRUDI SONO STATI SOTTOPOSTI A TRATTAMENTI DI BONIFICA PREVENTIVA SECONDO IL REG. CE 853/04"

SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE NELLA NOSTRA ATTIVITÀ SONO PRESENTI ALLERGENI. PERTANTO SI INVITANO LE PERSONE ALLERGICHE E/O INTOLLERANTI A CHIEDERE INFORMAZIONI AL PERSONALE. UN MENU E UN RICETTARIO CON GLI ALLERGENI INDICATI È A VOSTRA COMPLETA DISPOSIZIONE.

\* CONGELATO / SURGELATO

✓ ALL DAY LONG ☉ VEGETARIAN V VEGAN ☉ GLUTEN FREE

CUCINA RACCOMANDATA

**ZANZARA**

GRANDE SELEZIONE DI VINI, CHAMPAGNE E BIRRE ARTIGIANALI

# IL MENU BEVERAGE

## COCKTAILS REVIVAL

### MISCELE DI SPIRITO

#### ITALIAN 75

Roby Marton Gin, Oleo Saccharum allo Zenzero, Limone, Metodo Classico Italiano ..... 12,00 €

#### POPSTAR MARTINI

Vodka Ketel One, Galliano Autentico, Sciroppo di Vaniglia, Lime, Frutto della Passione, Tabasco, Champagne ..... 12,00 €

#### COSMO CLUB

Elephant Sloe Gin, Trois Citrus Merlet, Martini Extra Dry, Limone, Zucchero ..... 12,00 €

#### AMBER BRAMBLE

Tanqueray Ten, Martini Ambrato, Limone, Zucchero, Soda ..... 12,00 €

• A LA MADAME CON LIQUORE ALLE MORE

• À LA MONSIEUR CON AMARO ANGOSTURA

#### SAMBA & BEEBOP

Cachaca Leblon, S.Germain, Sciroppo di Vaniglia, Lime, Cetriolo ..... 12,00 €

#### LA ROSA TATUATA

Tequila Don Julio Blanco, Ancho Reyes, Sciroppo alla Rosa, Lime, Bergamotto Quaglia ..... 12,00 €

#### LA ULTIMA PALABRA

Mezcal Bruxo X, Bitter Luxardo, Chartreuse Gialla, Lime ..... 12,00 €

#### KENTUCKY SLAMMER

Bulleit Bourbon, Sherry Old Harvest Ximenes Spinola, Limone, Oleo Saccharum al Mango, Histérie H Theoria, Velluto di Creme de Peche Merlet ..... 12,00 €

#### RYE LEONIDA

Wild Turkey Rye, Rakemelo Roots, Pimento Dram, Limone, Miele ..... 12,00 €

#### NEW GOLD DREAM

Bowmore N1, Mastiha Roots, Pickett Ginger Syrup, Miele, Limone, Profumo di Whisky fume ..... 12,00 €

#### LA CATRINA

Mezcal Bruxo X, Tequila Don Julio Reposado, Roots Diktamo, Apricot Merlet, Sciroppo di Cannella, Lime, Bitter Jamaican Jerk ..... 12,00 €

#### MY TIKI

Rum Mix, Caribbean Pineapple, Lime, Falernum Home Made, Sciroppo di Passion Fruit ..... 12,00 €

#### IL FARMACISTA

Rhum Trois Rivieres VSOP, Dalaruan Blended Malt Whisky, Panela, Ananda, Orange Bitter ..... 12,00 €

### L'APERITIVO IN STILE ITALIANO

#### RETROGUSTO È L'ORA

##### GRAN TORINO

Barolo Chinato Cocchi, Rabarbaro Zucca ..... 10,00 €

##### GAGLIASCO

Bitter Gagliardo, Cynar, Chinotto Quaglia, Lini Rosè ..... 10,00 €

##### NEGRONCINO

Bombay Sapphire, Bitter Martini Riserva, Rubino Vermouth di Torino (invecchiato in botti di rovere) ..... 10,00 €

##### IL MARCHESE DEL GRILLO

Gin VII Hills, Biancosarti, Americano Cocchi, Bitter al Cardamomo ..... 10,00 €

##### NERONE

Tanqueray Gin, Rabarbaro Zucca, Barolo Chinato Cocchi, Fernet ..... 10,00 €

##### C'ERA UNA VOLTA IN AMERICA

Bulleit Bourbon, Cocchi Antico Vermouth, Liquore al Cedro, Amaro Jefferson ..... 10,00 €

### COCKTAIL ANALCOLICI IN SCENA

#### MISCELE GENTILI

##### TOSCA

Purea di Pesca Bianca, Soda al Pompelmo Rosa ..... 9,00 €

##### RIGOLETTO

Chinotto, Limone, Bitter J. Gasco, Sciroppo Bitter ..... 9,00 €

##### RICCIOLI D'ORO

Frutti di bosco, Ginger Ale, Limone ..... 9,00 €

##### IL FLAUTO MAGICO

Platano, Passion Fruit, Mango, Lemon ..... 9,00 €

I GARNISH POTREBBERO DIFFERIRE DAGLI INGREDIENTI DEI DRINK, PERTANTO VI PREGHIAMO DI SEGNALARE EVENTUALI ALLERGIE

ACQUA potabile trattata e gassata (D.M. 25/2012) ..... 1,50 €  
ACQUA FILETTE ..... 2,00 €

### SPRITZ & CO.

#### MISCELE FRIZZANTI

##### ✓ SPRITZ VENEXIANO

Aperitivo Luxardo, Prosecco ..... 10,00 €

##### ✓ SPRITZ MILANESE

Bitter Campari, Prosecco ..... 10,00 €

##### ✓ FLOWER SPRITZ

S. Germain, Prosecco (mela, menta) ..... 10,00 €

##### ✓ ZENZER SPRITZ

Liquore allo Zenzero, Prosecco ..... 10,00 €

##### ✓ BELLINI

Purea di Pesca Bianca, Prosecco ..... 10,00 €

##### ✓ PIMM'S CUP

Pimm's, Bitter Lemon, Ginger Beer (cetriolo, menta, lime) ..... 10,00 €

### DESSERT

French Toast ai frutti rossi Gelato alla vaniglia, pan brioche, burro d'Échiré, cannella ..... 8,00 €

The Pink Panter Ganache di fragola al cioccolato bianco, pistacchio, cremoso al mascarpone ..... 8,00 €

Pavlova di Pinacolada Crema catalana al cocco, ananas de la Reunion, panna montata ..... 10,00 €

Le pesche al vino... bianco o rosso??? Pesche bianche, mascovado, angostura, vino del giorno ..... 10,00 €

Spoon Crasssssssh!!! Fondant ai lamponi, gelato alla vaniglia e caramello, salsa al caffè ..... 10,00 €

#### PICCOLI ASSAGGI

Tiramisù Mascarpone, uovo Bio, caffè espresso, crumble di cioccolato Ebenè Weiss 72% ..... 4,00 €

Tuiles di mandorla con la ricotta dolce e le visciole "Luxardo" Cialde croccanti alle mandorle, ricotta mantecata, cannella Ceylon ..... 4,00 €

Panna cotta Dacquoise alle nocciole, Chantilly di cioccolato al caramello ..... 4,00 €

Petit fours Baci di Dama, sablée Bretonne, cinnamom shortbread ..... 7,00 €

Fragole con la panna fresca ..... 8,00 €

Ananas al Maraschino Luxardo ..... 8,00 €

Tagliata di frutta fresca ..... 12,00 €

Sorbetto e gelato del giorno ..... 6,00 €

### ISPIRATE AI GRANDI CLASSICI

#### MISCELE VINTAGE

	MARTINI	MANHATTAN	OLD FASHIONED
DELLA CASA ..... 12,00 €	Gilpins	Koval Rye	Knob Creek Bourbon
LUXURY ..... 15,00 €	Tanqueray Lovage	Catskill Rye	Bulleit 10

### CAFFETTERIA

Caffè ..... 1,50 €  
Caffè decaffeinato / Orzo ..... 1,50 €  
Caffè Ginseng ..... 1,50 €  
Caffè americano ..... 2,50 €  
Caffè doppio ..... 3,00 €  
Caffè corretto ..... 3,00 €  
Cappuccino / Cappuccino di soia ..... 2,50 €  
The / Tisane ..... 4,00 €  
The freddo / Caffè shakerato ..... 4,00 €

### BIBITE GARBATE

Plose Aranciata ..... 4,00 €  
Plose Chinotto ..... 4,00 €  
Plose Gazzosa ..... 4,00 €  
Cedrata Tassoni ..... 4,00 €  
Coca Cola / Coca Cola Zero ..... 4,00 €  
Bitter J. Gasco ..... 4,00 €  
Schweppes Tonica / Bitter Lemon ..... 4,00 €  
Ginger Ale ..... 4,00 €  
Ginger Beer ..... 4,00 €

### AMARI E DIGESTIVI

Amaro del Capo Riserva ..... 6,00 €	Limoncello di Capri ..... 6,00 €
Amaro Sibilla / dell'Erborista Varnelli ..... 6,00 €	Liquirizia Sarandrea ..... 6,00 €
Amaro Margapoti ..... 6,00 €	Sambuca Molinari ..... 6,00 €
Amaro San Marco Sarandrea ..... 6,00 €	Sambuca Vecchia Sarandrea ..... 6,00 €
Fernet Branca ..... 6,00 €	Mirto Su Tiri ..... 6,00 €
Branca Menta ..... 6,00 €	Acquavite di mirto Su Tiri ..... 6,00 €

### VINI DA DESSERT (E NON SOLO...)

	Calice	Bottiglia
MOSCATO D'ASTI Paolo Saracco ..... 6,00 €		20,00 €
AUR Traminer Passito Ronco del Gelso ..... 6,00 €		24,00 €
VIN SANTO RISERVA Villa Capezzana ..... 10,00 €		60,00 €
L'ECRÙ FIRRIATO Zibibbo Passito ..... 8,00 €		-
VINO E VISCIOLE VISNER Corrado Tonelli ..... 6,00 €		-
DON P.X. GRAN RISERVA Pedro Ximenes - Bodegas de Toro Albalá ..... 10,00 €		50,00 €