

✓ (ALL DAY LONG)
LA GASTRONOMIA

	Slizio	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 Adriatico Acciughe selezionate, burro d'Isigny, crostini di pane	16,00 €	
Sott'oli 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 Torreon 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 €
MOZZARELLA DI BUFALA 250 gr. ☉	10,00 €
con pomodoro, basilico e origano	
di Marzamemi alla Caprese ☉	12,00 €
con acciughe del Mar Adriatico ☉	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 acciughe del Mar Adriatico e peperone Crusco di Senise ☉	14,00 €

CICCHETTI GOURMET

Edamame spicy* ☉ V	6,00 €
Crostini di Burrata di Andria con le acciughe del Mar Adriatico e peperone Crusco di Senise	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, acciughe del Mar Adriatico, pomodorini secchi	4,00 €
Un americano a Roma Pastrami beef, mayo alla senape, pomodoro, lattuga, cetriolino Jumbo	4,00 €
Il Musichiere Salmone Norvegese affumicato, cipolla agrodolce, burrata di Andria	4,00 €
Alto gradimento Cotoletta di abbacchio, crema di carciofo alla brace	4,00 €
Vucciria Panelle di ceci, sesamo, Jalapeno, Guacamole ☉ V	4,00 €
L'altra Domenica Pomodoro, basilico, crema di cacio e pepe, olio evo ☉	4,00 €

SANDWICHES & BURGERS

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

DALLA NOSTRA BRACE:

IL JOSPER GRILL

Abbacchio maremmano alla "cacciatora" disossato al rosmarino Timo, rosmarino, ratatouille di verdure, Pommes Papillote ☉	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 €
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

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-Poix di pinzimonio, ceviche di pescato, Jalapeño ☉	15,00 €
Le 4 polpette alla cacciatora di funghi pioppini e cardoncelli Rosmarino, salvia, pipini, 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 Cavalieri" con le vongole Aglie, olio, peperoncino, prezzemolo	12,00 €
Spaghetti "Mancini pastificio agricolo" con i pomodorini di Corbara e basilico Aglie 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 Cavalieri" alla "Carbonara" Uovo Bio, guanciale, pepe Criollo, pecorino Dol	13,00 €
Fettuccine alla "Crudaiola" 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 ☉	
Aglie, olio, acciughe del Mar Adriatico, peperoncino	6,00 €
Patate al forno tagliate a spicchietti ☉ V	
Olio evo, aglio rosso di Sulmona, rosmarino	6,00 €
Nastri di patatine fritte ☉ V	6,00 €
Insalata di pesche e fagiolini alla menta Aglie, 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 AVISA 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

APERITIVI

INTRAMONTABILI & TWIST ON CLASSIC

✓ AMERICANO

Bitter Campari,
Vermouth Q Rosso, Soda 10,00€

GAGLIASCO

Bitter Gagliardo, Cynar,
Chinotto Quaglia,
Metodo Classico Rosé 10,00€

MILANO-TORINO

Bitter Campari, Cocchi dopo Teatro 10,00€

GRAN TORINO

Barolo Chinato Cocchi, Rabarbaro Zucca 10,00€

✓ NEGRONI

Tanqueray, Bitter Campari,
Vermouth Q Rosso 10,00€

IL MARCHESE DEL GRILLO

Gin VII Hills, Biancosarti,
Americano Cocchi 10,00€

NEGRONCINO

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

ADONIS Sherry Palo Cortado Regente Romate,
Cocchi Storico Vermouth di Torino, Angostura 10,00€

PIMM'S COPA

Pimm's N. 1, Sherry Fino Marismeno Romate,
Limone, Ginger Beer (Cetriolo, Menta) 10,00€

LA PERLA DI JACQUES

Sherry Fino Marismeno, Tequila Don Julio Reposado,
Creme de Poire Merlet 10,00€

SHERRY COBBLER

Sherry Exceptional Old Harvest Ximenes Spinola, Limone,
Arancia, Zucchero (Frutti di Bosco, Menta) 12,00€

VERMOUTH

AMERICANO COCCHI 7,00€

MARTINI AMBRATO 7,00€

COCCHI STORICO

Vermouth di Torino 7,00€

COCCHI DOPO TEATRO 7,00€

BELSAZAR ROSÉ 7,00€

SERVITI LISCI, CON PEEL DI ARANCIA O LIMONE
E, PER I PIÙ TEMERARI, CON UNO SPRUZZO DI SELZ

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

SPRITZ

✓ SPRITZ VENEXIANO

Aperitivo Luxardo, Prosecco 10,00€

✓ SPRITZ MILANESE

Bitter Campari, Prosecco 10,00€

✓ FLOWER SPRITZ

St. Germain, Prosecco (Mela, Menta) 10,00€

✓ ZENZER SPRITZ

Liquore allo Zenzero, Prosecco 10,00€

✓ BELLINI

Purea di Pesca Bianca, Prosecco 10,00€

SHERRY

MANZANILLA

Viva la Pepa Romate 6,00€

FINO

Marismeno Romate 7,00€

OLOROSO

Don José Romate 7,00€

EXCEPTIONAL OLD HARVEST

Ximenes Spinola 7,00€

PALO CORTADO

Regente Romate 8,00€

MOCKTAILS

GIANBURRASCA

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

MARY POPPINS

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

BETTY BOOP

Ciliegia, Cedrata Tassoni 9,00€

CALAMITY JANE

Platano, Mango, Passion Fruit, Lime 9,00€

CLASSICI - VINTAGE

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

DESSERT

French Toast ai frutti rossi Gelato
alla vaniglia, pan brioche, burro d'Echiré, 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 Crassssssh!!! 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€

CAFFETTERIA

Caffè 2,00€
Caffè decaffeinato / Orzo 2,50€
Caffè Ginseng 2,50€
Caffè americano 3,00€
Caffè doppio 4,00€
Caffè corretto 4,00€
Cappuccino / Cappuccino di soia 3,00€
The / Tisane 5,00€
The freddo / Caffè shakerato 4,00€

BIBITE

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 4,00€
Schweppes Bitter Lemon 4,00€
Schweppes Ginger Ale 4,00€
Schweppes Ginger Beer 4,00€

AMARI E DIGESTIVI

Amaro del Capo Riserva 6,00€	Branca Menta 6,00€
Amaro Sibilla Varnelli 6,00€	Limoncello di Capri 6,00€
Amaro 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€
Amaro Jägermeister 6,00€	Mirto Su Tiri 6,00€
Fernet Branca 6,00€	Acquavite di mirto Su Tiri 6,00€

VINI DA DESSERT

	Calice	Bottiglia
MOSCATO D'ASTI Paolo Saracco 7,00€	20,00€	
AUR Traminer Passito Ronco del Gelso 7,00€	24,00€	
VIN SANTO RISERVA Villa Capezzana 10,00€	60,00€	
L'ECRÙ FIRRIATO Zibibbo Passito 8,00€	-	
VINO E VISCIOLE VISNER Corrado Tonelli 7,00€	-	
DON P.X. GRAN RESERVA Pedro Ximenes - Bodegas de Toro Albalá 10,00€	50,00€	

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

ACQUA FILETTE 2,00€

CUCINA RACCOMANDATA

ZANZARA

GRANDE SELEZIONE DI VINI, CHAMPAGNE E BIRRE ARTIGIANALI