

# ZANZARA



## PROVOCA PIACERE

**TAPAS DI TARTARE DI SCOTTONA € 8**  
Scalogno, capperi di Pantelleria, briciole di olive,  
maionese alla senape espressa

**CROSTINI DI BURRATA DI ANDRIA  
CON LA COLATURA  
DI ALICI DI CETARA € 7**  
Cipolla rossa, colatura di alici, olio evo, cerfoglio

**ALICI FRITTE ALL'AIOLII € 7**  
Mayo vegan di patate all'aglio dolce e olio evo

**FETTUCCHINE ALL'UOVO  
"BURRO E ALICI  
DEL MAR CANTABRICO" € 14**  
Burro d'Isigny, alici del Mar Cantabrico  
"Nardin" seleccion

**½ MANICHE "B. CAVALIERI"  
ALL'AMATRICIANA € 12**  
Guanciaie, pomodori pelati,  
Pecorino Romano Dop, pepe Jamaica

**VERMICELLI "B. CAVALIERI" CACIO, PEPE,  
BOTTARGA DI MUGGINE E LIME € 13**  
Pecorino Romano Dop, pepe Sarawak,  
bottarga di muggine, lime

**LASAGNA ASPARAGI E PROVOLA FUMÉ  
CON CHIPS DI GUANCIALE € 12**  
Sfoglia all'uovo, asparagi, fonduta di Parmigiano,  
menta, provola fumé

**GNOCCHI RIPIENI DI BACCALÀ  
ALLA PUTTANESCA DI SEPPIE € 14**  
Soffritto di aglio, olio, peperoncino,  
peperoni alla brace, olive spaccarelle e seppie

**SPAGHETTI "MANCINI"  
CON I POMODORINI DEL PIENNOLO  
DEL VESUVIO E BASILICO € 12**  
Aglio rosso, olio evo, basilico,  
pomodorini del Piennolo "L'Olivella"

ACQUA POTABILE trattata e gassata (D.M. 25/2012) € 1,5  
ACQUA FILETTE IN BOTTIGLIA (Naturale e frizzante) € 2  
BIBITE € 4 / CAFFÈ € 2 / CAPPUCCINO € 3 / AMARI € 6

**CARPACCIO DI SCOTTONA MARINATO  
AL PEPE DI SARAWAK "KUCHING" € 12**  
Scaglie di Parmigiano reggiano, misticanza,  
pomodorini secchi, mayo senapata

**ROLLS DI SALMONE GRAVLAX,  
CAVIALE SIBERIAN CLASSIC  
"GIAVIERI" € 14**

Tzazhiki di cetrioli al lemongrass e aneto

**FISH E CHIPS DI CALAMARI FRITTI € 12**  
Patate Avezzano, mayo dragoncello al lime  
e peperoncino verde

**POLPETTE ALLA "CACCIATORA"  
CON FUNGHI CHIODINI,  
PIOPPINI E ROSMARINO € 10**  
Trifola di funghi, rosmarino e salvia

**COSTATA DI SCOTTONA "SAKURA BEEF"  
AL SALE MALDON  
E PEPE JAMAICA € 22**  
Crumble di asparagi e salsa Bernese "La Zanzara"®

**PAILLARD DI POLLETTO RUSPANTE  
DISOSSATO ALLA BRACE € 16**  
Rosmarino, salvia, limone verde,  
Pimientos de Padron Nikkei

**PESCATO DEL GIORNO ALLA BRACE € 20**  
Concia di zucchine,  
pak choi, mayo al peperoncino

**GAMBERI ALLA BRACE  
ALLE ERBE E AGLIO ROSSO € 22**  
Mantecato di patate, salsa al finocchio selvatico  
e arancia fermentata

**PICANHA DI ANGUS ALLEVATO  
IN LIBERTÀ COTTO A B.T.  
ALLA BRACE € 16**  
Funghi selvatici al dragoncello,  
salsa di gorgonzola di Malga

CESTINO DI PANE DEL FORNO ROSCIOLI  
Tipo Lariano a pasta acida, Tipo Genzano, Pizza bianca  
PANE & SERVIZIO a persona € 2

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.

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

IN CUCINA E IN SALA USIAMO OLII EXTRA VERGINE DI OLIVA AZIENDA AGRICOLA SILVI SABINA SAPORI

(Volta pagina...) ➤

# SALUMI E FORMAGGI

	TAPAS	PORZIONE
JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA		
- RESERVA TORREÓN 42 MESI	€ 12	€ 22
- TORREÓN 36 MESI	€ 10	€ 18
Tagliato al coltello, pan y tomate, olio evo		
CECINA DE LEON DE CASTILLA	€ 10	€ 18
Pan y tomate, limone, olio evo		
UN ASSAGGIO DI TRE PROSCIUTTI TAGLIATI A COLTELLO	€ 20,00	
Jamón Ibérico De Bellota Reserva Torreón 42 mesi, Jamón Ibérico De Bellota Torreón 36 mesi, Cecina de Leon de Castilla		
PROSCIUTTO CRUDO DI LANGHIRANO		
28 mesi "Zuarina"		€ 10
MORTADELLA BOLOGNA AL PISTACCHIO		
Con le scaglie di Parmigiano "36 mesi"		€ 9
BURRATA DI ANDRIA		€ 10
con i pomodorini sott'olio "De Carlo" e le cime di rapa		
BURRATA DI ANDRIA CON IL CAVIALE SIBERIAN CLASSIC "GLAVIERI		€ 18
STRUDEL DI BURRATA DI ANDRIA		€ 16
con Jamón Ibérico De Bellota Reserva Torreón 42 mesi		

	TAPAS	PORZIONE
MOZZARELLA DI BUFALA AURIEMMA (150 GR.)	€ 6	
- con i pomodorini sott'olio "De Carlo"		€ 10
- con prosciutto crudo di Langhirano		
28 mesi "Zuarina"		€ 10
- con le acciughe del Mar Cantabrico		
"Nardin" seleccion		€ 14
ASSIETTE DI "FORMAGGI DEL GIORNO" DELLA TRADIZIONE ITALIANA E FRANCESE	€ 8	€ 14
Latte ovino, vaccino e caprino; mieli e marmellate		
SELEZIONE DI SALUMI DELLA TRADIZIONE ITALIANA	€ 8	€ 16
Un percorso da Nord a Sud della Penisola		
GRAND ASSIETTE DI FORMAGGI E SALUMI DELLA TRADIZIONE ITALIANA E FRANCESE		
A mano libera del gastronomo		€ 24
SALMONE NORVEGESE AFFUMICATO TAGLIATO A TRANCETTO		€ 16
Burro d'Isigny, pan brioche "fait maison"		
FILETTI DI ALICI SOTT'OLIO DEL MAR CANTABRICO "NARDIN" SELECCION		€ 16
Acciughe del Mar Cantabrico, burro d'Isigny, bruschette di pane Lariano		

## SANDWICHES & BURGER

HOME MADE PASTRAMI	€ 10
100 % italian Brisket beef, spezie, mayo alla senape di Meaux, pane ai cereali, cetriolini Jumbo	
"LA ZANZARA ROYAL BURGER"	€ 13
230 gr. di Scottona "The original", Cheddar cheese, Bacon, pomodoro, lattuga romana, pane al sesamo, salsa "La Zanzara"®, pommes frites	
CLUB SANDWICH	
DI ARROSTO DI TACCHINO	€ 10
Pane bianco, tacchino marinato e arrosto al rosmarino, bacon, pomodoro, fior di latte, lattuga romana, mayo senapata	

## INSALATE

INSALATA DI INDIVIA ROMANA CON I CARCIOFI ALLA BRACE, CAPRINO FRESCO E PEPE ROSA	€ 9
Carciofi cotti alla brace, caprino fresco, dressing al limone, olio evo e senape Djon	
INSALATA DI POLPO ARROSTO E AVOCADOS	€ 12
Piccoli spinaci, peperoni del Piquillo, dressing al limone fermentato e ginger	
CAESAR SALAD DI POLLO RUSPANTE	€ 12
Lattuga romana, pomodorini, crostini di pane, tagliata di pollo ruspante grigliato, bacon, uova Bio, Parmigiano Reggiano, Caesar dressing	
INSALATA DI QUINOA AI SEMI DI GIRASOLE	€ 10
Cappuccina, cetrioli, carote, ravanelli, Quinoa, semi di girasole tostati, dressing al lime e ginger	

## CONTORNI

PATATE AL FORNO AL ROSMARINO	€ 6
Patate con la buccia, aglio, rosmarino	
CICORIETTA RIPASSATA	€ 6
Aglio, olio evo e peperoncino	
PIMIENTOS DE PADRON NIKKEI	€ 6
Olio evo, sale maldon, Shishito	
POMMES FRITES	€ 6
Olio di girasole, sale Maldon	

## DESSERTS

TIRAMISÙ (GLASS)	€ 4
Mascarpone, uovo Bio, caffè espresso, crumble di cioccolato Ebené Weiss 72%	
PANNA COTTA (GLASS)	€ 4
con i frutti rossi agli agrumi	
ZABAIONE GELATO CON LE MANDORLE PRALINATE (GLASS)	€ 4
Zabaione ghiacciato al Moscato, mandorle	
LIME PIE	€ 8
Crema di mascarpone al lemon custard, meringa bruleé, lime	
PAIN PERDU	€ 8
Sciroppo d'acero, gelato al cioccolato, fragoline di bosco	
FRUTTINI MATTEO DI LANCUSI	€ 10
INSALATA DI FRAGOLE O FRAGOLINE?	€ 8
Menta, pistacchi, panna montata	

