

ZANZARA

CUCINA RACCOMANDATA

ANTIPASTI

TAPAS DI TARTARE DI SCOTTONA € 10
scalogno, capperi di Pantelleria, senape di Meaux,
stracciatella di bufala e porcini scottati

UOVO SOUFFLE, QUINOA
BURRO E PARMIGIANO,
SALSA DI BIETOLE E TARTUFO € 12
uovo bio fritto al pane panko, Parmigiano 36 mesi

CHIPS DI PORCINI IN TEMPURA € 10
spuma di Parmigiano 36 mesi

CROSTINO DI BURRATA, BOTTARGA
E CHIFFONADE DI SEDANO € 10
burrata di Andria, colatura di alici (2 pz.)

BACCALÀ CONFIT
CON LA PAPPÀ DI POMODORO € 14
pane di Lariano, pomodorini, basilico,
latte di bufala affumicato in casa

STRACCHINO BIO STAGIONATO "CASALE NIBBI"
SCOTTATO ALLA PIASTRA € 10
misticanza ripassata, olio evo, marmellata di stagione

CARPACCIO DI MANZO MARINATO
AL PEPE DI SARAWAK "KUCHING" € 13
scaglie di Parmigiano Reggiano, misticanza,
pomodorini secchi, mayo senapata

ALICETTE FRITTE AL PANE PANKO € 8
mayo di patate alle erbe

TAPAS DI CRUDI, COTTI E MARINATI
DEL GIORNO € 25
in base alla disponibilità di mercato

PRIMI

VERMICELLI "B. CAVALIERI"
ASTICE, POMODORINO E BASILICO € 25
aglio, olio, basilico e timo

PAPPARDELLA PREZZEMOLATA
AI FUNGHI PORCINI € 16
pasta fresca al prezzemolo, aglio rosso,
porcini freschi

MALTAGLIATO DI FAGIOLI,
PESCI DI SCOGLIO,
FRUTTI DI MARE E CROSTACEI € 16
pasta fresca ai fagioli borlotti,
profumata al limone

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

½ MANICHE "MANCINI"
ALL'AMATRICIANA € 13
guanciale Dol, pomodori pelati,
Pecorino Romano Dop, pepe Jamaica

LASAGNE AL RAGÙ NORCINO IN BIANCO,
SALSA "MORNAY"
E RIDUZIONE AL SAGRANTINO € 14
ragù di carni bianche e maiale, besciamelle,
Parmigiano Reggiano

SECONDI

COSTATA DI PRUSSIANA "SAKURA"
AL JOSPER, SALE MALDON
E PEPE JAMAICA € 25
salsa Bernese "La Zanzara"®

PLUMA DI PATA NEGRA IBERICO
"BLAZQUEZ" € 22
radicchio tardivo all'aceto di lamponi
e sedano rapa ristretto al Tosatzu

PICANHA DI MANZO "YOZA"
C.B.T. E ALLA BRACE € 18
con cime di rapa ripassate e salsa aioli

LA QUAGLIA... D'AUTUNNO € 20
rollè di quaglia ripiena di porcini mangalitzta
e patate, salsa al Porto e frutti di bosco

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

CATALANA DI ASTICE € 28
½ astice al vapore, patate, cipolla di Tropea,
pomodorini, basilico e cuori di sedano

SALMONE DELLE ISOLE FÆR ØER
ALLA BRACE € 20
yogurt di avocado,
riso selvaggio e Pack Choy

SANDWICH DI ROMBO,
PORRO BRUCIATO,
LIMONE CANDITO E VERZA € 22
salsa alla mugnaia, choux de Bruxelles

POLPO ALLA BRACE ALL'EMULSIONE
DI ERBE "AJO E OIO" € 20
piquillo ripieno di patate schiacciate e misticanza

CESTINO DI PANE DEL FORNO ROSCIOLI
Tipo Lariano a pasta acida, Tipo Genzano, Pizza bianca, Schiacciata
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...) ➤

LA GASTRONOMIA

	TAPAS	PORZIONE
JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA		
- RESERVA TORREÓN 42 MESI	€ 14	€ 24
- TORREÓN 36 MESI	€ 12	€ 20
tagliato al coltello, pan y tomate, olio evo		
CECINA DE LEON DE CASTILLA	€ 11	€ 18
pan y tomate, limone, olio evo		
UN ASSAGGIO DI TRE PROSCIUTTI TAGLIATI A COLTELLO		€ 22
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"		€ 12
MORTADELLA BOLOGNA AL PISTACCHIO		
con le scaglie di Parmigiano "36 mesi"		€ 10
BURRATA DI ANDRIA		€ 11
con i pomodorini sott'olio e le cime di rapa Agnoni		
STRUDEL DI BURRATA DI ANDRIA		€ 18
con Jamón Ibérico De Bellota Reserva Torreón 42 mesi		

SANDWICHES & BURGER

"LA ZANZARA ROYAL BURGER" € 16
230 gr. di Scottona "The original", Cheddar cheese, Bacon, pomodoro, lattuga romana, pane al sesamo, salsa "La Zanzara"®, pommes frites
HOME MADE PASTRAMI € 13
100 % italian Brisket beef, spezie, mayo alla senape di Meaux, pane ai cereali, cetriolini Jumbo, chips di patate
CLUB SANDWICH DI ARROSTO DI TACCHINO € 13
pane bianco, tacchino marinato e arrosto al rosmarino, bacon, pomodoro, fior di latte, lattuga romana, mayo senapata, chips di patate

INSALATE

INSALATA DI AVOCADOS CON IL POLPO ARROSTO € 14
piccoli spinaci, peperoni arrosto, dressing al lime 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 SALMONE SCOZZESE FUMÉ CON LA QUINOA, LA PAPAIA E L'UOVO 64° € 15
cappuccina, cetrioli, carote, ravanelli, Quinoa, uovo Bio, dressing alla senape leggera
SALADE A' LA NICOISE CON IL TONNO DELLA COSTIERA E LE ALICI DEL MAR CANTABRICO € 15
tonno sott'olio della Costiera, alici Nardin, croutons di pane, uova Bio, pomodorini, rughetta, olive Taggiasche, cappuccina, dressing all'aceto di mele e lime

	TAPAS	PORZIONE
MOZZARELLA DI BUFALA (150 GR.)		€ 6
- alla "Caprese"		€ 11
- con prosciutto crudo di Langhirano 28 mesi "Zuarina"		€ 14
- con le acciughe del Mar Cantabrico "Nardin" seleccion		€ 16
ASSIETTE DI "FORMAGGI DEL GIORNO" DELLA TRADIZIONE ITALIANA E FRANCESE	€ 10	€ 15
latte ovino, vaccino e caprino; mieli e marmellate		
SELEZIONE DI SALUMI DELLA TRADIZIONE ITALIANA		€ 18
un percorso da Nord a Sud della Penisola		
GRAND ASSIETTE DI FORMAGGI E SALUMI DELLA TRADIZIONE ITALIANA E FRANCESE a mano libera del gastronomo		€ 25
SALMONE SCOZZESE AFFUMICATO "MOON LAB" TAGLIATO A TRANCETTO		€ 18
burro d'Isigny, pan brioche e cipolline all'aceto balsamico		
FILETTI DI ALICI SOTT'OLIO DEL MAR CANTABRICO "NARDIN" SELECCION		€ 18
acciughe del Mar Cantabrico, burro d'Isigny, bruschette di pane Lariano		

CONTORNI

PATATE BRAVAS € 7
speziate al cajun e mayo spicy
SELEZIONE DI VERDURE A FOGLIA DELL'ORTO RIPASSATE € 6
aglio, olio evo e peperoncino
PATATE AL FORNO AL ROSMARINO € 6
patate con la buccia, aglio, rosmarino
PORCINI FRESCHI SCOTTATI AL JOSPER € 8
aglio, olio e dragoncello
FRENCH FRIES € 6
olio di girasole, sale Maldon

DESSERTS

TIRAMISÙ € 6
mascarpone, uovo Bio, caffè espresso, crumble di cioccolato Ebené Weiss 72%
ZABAIONE GELATO CON LE MANDORLE PRALINATE € 6
zabaione ghiacciato al Moscato, mandorle pralinate
LAMPONE, CIOCCOLATO BIANCO E IBISCUS € 8
crema di fromage blanc, piccoli macaron, crumble e coulis di ibiscus e lime
BAVARESE AL GIANDUIA VALRHONA € 8
frolla di cacao, caramello salato, riso soffiato e grue di cacao
PICCOLA PASTICCERIA SECCA € 6
SORBETTO DEL GIORNO € 5
TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA ED ESOTICA € 15

