

ZANZARA

DINNER

LA GASTRONOMIA DI TERRA

	TAPAS	PORZIONE
JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA		
- "FRAN RODEL" 36 MESI	€ 14	€ 22
- GRAN RESERVA "ALMA REAL" 48 MESI	€ 18	€ 26
- PATA NEGRA IBERICO 100% BELLOTA ETICHETTA NERA 36 MESI	€ 20	€ 30

tagliato al coltello, pan y tomate, olio evo

DEGUSTAZIONE DEI NOSTRI PROSCIUTTI SPAGNOLI (PER 2 PERSONE)

tagliato al coltello, pan y tomate, salsa all'aglio dolce. € 40

SELEZIONE DI SALUMI FRESCHI E STAGIONATI a mano libera del gastronomo	€ 20	
PROSCIUTTO CRUDO "LANGHIRANO" DI PARMA 24 MESI	€ 12	
- con la bufala "Caseificio Auriemma" (150 GR.)	€ 16	
MORTADELLA BOLOGNA AL PISTACCHIO burrata e schiacciata croccante	€ 14	
MORTADELLA BOLOGNA AL TARTUFO burrata e schiacciata croccante	€ 16	
ASSIETTE DI "FORMAGGI DEL GIORNO"	€ 12	€ 16

a mano libera del gastronomo, mieli, marmellate e frutta secca

TAPAS PORZIONE

GRAND ASSIETTE
DI "FORMAGGI E SALUMI"
a mano libera del gastronomo,
sott'olii selezione Agnoni,
mieli e marmellate € 30

SELEZIONE GIORNALIERA
DELLE "ECCELLENZE
CASEARIE" € 15 .. € 20

BURRATA DI ANDRIA € 12
pomodorini sott'olio e cime di rapa Agnoni
BURRATA IN CARROZZA € 18
Jamon 36 mesi, pomodoro, basilico
MOZZARELLA DI BUFALA (150 GR.) € 7
- alla "Caprese" € 12
- con i filetti di alici sott'olio
del Mar Cantabrico "Caliber Ø" € 16
- con la schiacciata e i sott'olii
selezione Agnoni € 14

LA GASTRONOMIA DI MARE

SALMONE "LOCK FINE" SCOZZESE AFFUMICATO	€ 18
pan brioche tostato, riccioli di burro Demi-Sel di Normandia	
PANE, BURRO E ALICI "CALIBER Ø"	€ 18
alici artigianali del Mar Cantabrico "Caliber Ø", burro "de Baratte" Demi-Sel, pane a lievitazione naturale	
TONNO SOTT'OLIO DELLA COSTIERA	€ 15
pane Carasau e giardiniera di verdure homemade	

DEGUSTAZIONE DELLA NOSTRA GASTRONOMIA DI MARE (PER 2 PERSONE)

riccioli di burro francese e pan brioche "Fait maison" € 30

PER INIZIARE

SANDWICH DI SCOTTONA, PORRO BRUCIATO E MAIONESE AL RAFANO	€ 14
chips di pane, senape di Meaux, scalogno e capperi	
SALTIMBOCCA DI ANIMELLE ALLA ROMANA	€ 18
maionese di prosciutto e salvia in tempura	
STRACCHINO BIO STAGIONATO "CASALE NIBBI" SCOTTATO ALLA PIASTRA	€ 12
radicchio Trevigiano all'aceto di lamponi, composta di cipolle	
BACCALÀ, PATATE, PISELLI FRESCHI E PROVOLA AFFUMICATA	€ 15
trancio di baccalà in olio cottura, piselli novelli e salsa di provola	
SALMONE MARINATO, PANNA ACIDA DI KEFIR E CRESCIONE D'ACQUA	€ 15
brunoise di cetrioli, agrumi e salsa di crescione	
TEMPURA DI MERLUZZETTI	€ 15
insalata di agretti e maionese al lime	
INSALATA ALLA CATALANA DI CROSTACEI selezione di crostacei del giorno, patate, pomodorini, basilico e cipolla rossa di Tropea	€ 28
NICOISE DI TONNO FRESCO SCOTTATO AL SESAMO	€ 18
lattuga romana, fagiolini, olive Taggiasche, patate, alici di Cetara, cipolla rossa di Tropea, uova Bio	

I GRANDI CLASSICI

CROSTINO DI BURRATA, CIPOLLA ROSSA E COLATURA DI ALICI	€ 10
pane di Roscioli, burrata di Andria (2 PZ.)	
SFIZIO DI ALICI FRITTE AL PANKO	€ 10
mayo di patate alle erbe	
TARTARE DI MANZO SAKURA	€ 20
uovo Bio, scalogno, capperi e senape	
CARPACCIO DI MANZO MARINATO AL VINO ROSSO	€ 15
insalatina di campo, crudo di Champignon, scaglie di Parmigiano e cipolline al balsamico	
"LA ZANZARA ROYAL BURGER"	€ 19
230 gr. di Scottona "The original", Cheddar cheese, Bacon, pomodoro, lattuga romana, pane al sesamo, salsa "La Zanzara"®, pommes frites	

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 TRATTAMENTO BONIFICA PREVENTIVA SECONDO IL REG. CE 853/04"

IN CUCINA E IN SALA USIAMO OLII EXTRA VERGINE DI OLIVA FRANTOIO GALLOTTI

ACQUA POTABILE trattata e gassata (D.M. 25/2012)	€ 2	CESTINO DI PANE DEL FORNO ROSCIOLI	
ACQUA FILETTE IN BOTTIGLIA (Naturale e frizzante)	€ 2,50	Tipo Lariano a pasta acida, Tipo Genzano, Pizza bianca, Schiacciata	
BIBITE € 5 / CAFFÈ € 2,50 / CAPPUCCINO € 3,50 / AMARI € 6		PANE & SERVIZIO a persona	€ 2,50

I PRIMI

LINGUINA "MANCINI" AI RICCI DI MARE	€ 18
aglio fresco, olio, emulsione di prezzemolo e pane al caffè	
GNOCCHI DI BACCALÀ E VONGOLE VERACI	€ 17
gnocchi di borragine, friggitelli saltati, profumo di limone	
AGNOLOTTO DEL PLIN AI TRE ARROSTI	€ 20
zabaione di Parmigiano, asparagi al burro e perlage di tartufo	
SPAGHETTI "MANCINI" CON I POMODORINI DEL PIENNOLO E BASILICO	€ 13
pomodorini "L'Olivella", aglio rosso di Sulmona, olio evo, basilico	
BUCATINI "MANCINI" ALL'AMATRICIANA	€ 15
guanciale croccante, pomodori pelati, Pecorino Romano Dop, pepe Jamaica	
GIRELLA DI PASTA FRESCA AL GRATIN	€ 15
ricotta di bufala e misticanza ripassata, pomodoro, basilico e parmigiano	

TUTTE LE PASTE FRESCHE SONO FATTE IN CASA

DAL JOSPER

SPIEDO DI POLPO FRESCO E FRIGGITELLI ALLA DIAVOLA	€ 20	FARAONA RIPIENA, FUNGHI CARBONCELLI, LEMONGRASS E MANDORLE	€ 23
patate e prezzemolo			
TRANCIO DI SPIGOLA FROLLATA IN GUAZZETTO	€ 26	COSTATA DI PRUSSIANA "SAKURA" SALE MALDON E PEPE JAMAICA	€ 28
fregola e frutti di mare, pomodoro del Piennolo, patate, basilico e cipollotto		300 gr. di Scottona, salsa Bernese "La Zanzara®"	
TATAKI DI TONNO FRESCO	€ 23	FILETTO DI PATA NEGRA CBT MELA, NDUJA E PAK CHOI	€ 24
tonno rosso del Mediterraneo, indivia brasata, avocado e chutney di mango		mela gratinata all'nduja, salsa alla senape	

CONTORNI

CARDONCELLI AL JOSPER	€ 10
maionese di patate, emulsione di prezzemolo	
ASPARAGI AL VAPORE	€ 10
salsa olandese e perle di tartufo	
SELEZIONE DI VERDURE A FOGLIA DELL'ORTO RIPASSATE	€ 6
aglio, olio, peperoncino	
PATATE BRAVAS	€ 7
patate speziate al Cajun	
FRENCH FRIES	€ 6
PATATE ARROSTO	€ 6
patate con la buccia, aglio, rosmarino	

ZANZARA



CUCINA RACCOMANDATA