

ZANZARA

LUNCH

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

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

LE INSALATE

INSALATA ALLA CATALANA DI CROSTACEI € 28
selezione di crostacei del giorno, patate, pomodorini, basilico e cipolla rossa di Tropea
INSALATA DI QUINOA, SALMONE SCOZZESE FUMÉ, AVOCADO, UOVO 63° € 15
cappuccina, cetrioli, Quinoa, uovo Bio, dressing alla senape leggera
CAESAR SALAD DI POLLO RUSPANTE € 14
lattuga romana, pomodorini, crostini di pane, tagliata di pollo ruspante CBT e poi grigliato,
bacon, uova Bio, Parmigiano Reggiano, Caesar dressing
NICOISE DI TONNO FRESCO SCOTTATO AL SESAMO € 18
lattuga romana, fagiolini, olive Taggiasche, patate, alici di Cetara, cipolla rossa di Tropea, uova Bio

SANDWICHES & BURGER

“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
HOME MADE PASTRAMI € 14
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

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

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	

I PRIMI

CALAMARATA DI GRAGNANO ALLO SCOGLIO FRESCO	€ 16
aglio fresco, olio, frutti di mare, crostacei e molluschi	
VERMICELLO "B. CAVALIERI" AGLIO, OLIO, PEPERONCINO, BURRATA E BOTTARGA	€ 16
aglio fresco, bottarga di muggine e foglie di sedano	
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

TRANCIO DI SALMONE DELLE ISOLE FÆR ØER ALLA BRACE	€ 22	PAILLARD DI GALLETTO ALLA GRIGLIA	€ 22
sauté di vegetali di stagione alla wok e riso basmati		patate speziate e panna acida	
SPIEDO DI POLPO FRESCO E FRIGGITELLI ALLA DIAVOLA	€ 20	COSTATA DI PRUSSIANA "SAKURA", SALE MALDON E PEPE JAMAICA	€ 28
patate e prezzemolo		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	

ZANZARA



CUCINA RACCOMANDATA

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

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