

ZANZARA

“provoca piacere”

PRANZO & CENA

GASTRONOMIA

	<i>tapas</i>	
CECINA DE LEÓN limone - olio e pepe - pan y tomate	14	22
JAMÓN IBÉRICO GRAN RESERVA 48 MESI al coltello - pan y tomate	18	26
PATA NEGRA IBERICO 100% BELLOTA 'ALMA REAL' al coltello - pan y tomate	20	30
DEGUSTAZIONE DI SALUMI SPAGNOLI <small>[PER DUE PERSONE]</small> al coltello - pan y tomate		40
SELEZIONE DI SALUMI FRESCHI E STAGIONATI		20
PROSCIUTTO CRUDO 'LANGHIRANO' 30 MESI		15
ASSIETTE DI FORMAGGI DEL GIORNO A KMØ mieli - marmellate - frutta secca	12	16
GRAND ASSIETTE DI FORMAGGI E SALUMI sott'olii - mieli - marmellate selezione 'Agnoni'		30
MOZZARELLA DI BUFALA <small>[150GR.]</small> alla caprese		8
con filetti di alici sott'olio		12
con prosciutto crudo di parma		18
		17
PANE - BURRO - ALICI DEL CANTABRICO		19
SALMONE SCOZZESE AFFUMICATO pan brioche tostato - riccioli di burro francese		19

ANTIPASTI

CIPOLLA RIPIENA DI CREME BRÛLÉE AI PORCINI	12
TARTARE DI FILETTO DI MANZO gelato al parmigiano - carpaccio di porcini - aceto invecchiato	24
BURRATINA IN CARROZZA - JAMÓN 48MESI - POMODORO - BASILICO	18
FOIE GRAS 'AU TORCHON' FATTO IN CASA - FICHI CANDITI - PAN BRIOCHE	20
ALICI FRITTE AL PANKO - LIME - CERFOGLIO	12
CROSTINO DI BURRATA - CIPOLLA ROSSA - COLATURA DI ALICI	12
STRACCHINO BIO ALLA PIASTRA - RADICCHIO - ACETO DI LAMPONI - CIPOLLA	13

PRIMI

ZUPPA DI FAGIOLI - CASTAGNE - PORCINI - CROSTINI DI PANE ALLE ERBE	15
GNOCCHI RIPIENI DI CIME DI RAPA - ASTICE - AGLIO DOLCE	26
RISOTTO ALLA MILANESE - OSSOBUCO IN GREMOLADA	28
PAPPARDELLE AL PREZZEMOLO - FUNGHI PORCINI FRESCHI aglio - olio - peperoncino	18
SPAGHETTI 'MANCINI' - BURRO FRANCESE - ALICI DEL CANTABRICO	19
PRIMO DELLA TRADIZIONE	15

CARNE

LA ZANZARA ROYAL BURGER cheddar - bacon - pomodoro - lattuga - pane - salsa La Zanzara® - pommes frites	19
RIB-EYE DI ANGUS ALLA GRIGLIA AL SALE MALDON ^[300GR.] salsa bernese c.b.t.	30
PLUMA DI PATANEGRA zucca grigliata - prugne fermentate - aceto affumicato	24
TOURNEDOS DI MANZO ALLA ROSSINI scaloppa di foie gras - salsa al porto - frutti rossi - pan brioche	32
PAILLARD DI GALLETTO C.B.T. COME UNA CAESAR lime - lemongrass	22
CLUB SANDWICH ^[SOLO A PRANZO] pane - tacchino - arrosto al rosmarino - bacon - pomodoro - fior di latte - lattuga - mayo senapata - chips di patate	15
HOME MADE PASTRAMI ^[SOLO A PRANZO] mayo alla senape - pane - cetriolini - chips di patate	15

PESCE

PESCATO DEL GIORNO ALLA GRIGLIA ^[AL PESO, PREZZO PER OGNI 100GR.] pomme nature - salsa bernese espressa	<i>da 7 a 13</i>
MILLEFOGLIE DI ROMBO - PATATE - PORCINI - SALSA ALL'AGLIO DOLCE	24
SPIEDO DI POLPO FRESCO - FAGIOLI ALLA 'NDUJA - CICORIA RIPASSATA	22
CATALANA DI CROSTACEI DEL GIORNO patate - pomodorini - basilico - cipolla rossa	28

CONTORNI

FUNGHI PORCINI AL JOSPER	12
CICORIA RIPASSATA	8
PATATE BRAVAS SPEZiate AL CAJUN CON MAYO SPICY	6
PATATE ARROSTO CON BUCCIA - AGLIO - ROSMARINO	7
FRENCH FRIES	7

INSALATE

CAESAR SALAD DI POLLO RUSPANTE lattuga - pomodorini - crostini - pollo - bacon - uova - parmigiano - salsa caesar	15
INSALATA DI QUINOA - SALMONE FUMÉ - AVOCADO - UOVA 63° lattuga - cetrioli - uova bio - dressing alla senape	16

ACQUA PANNA - NEPI - SAN PELLEGRINO ^[0,5L]	3
CAFFÈ - CAPPUCCINO	2,5 - 4,5
BIBITE	5
AMARI	6
PANE&SERVIZIO	2,5

SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE NELLA NOSTRA ATTIVITÀ SONO PRESENTI ALLERGENI, PERTANTO SI INVITANO LE PERSONE ALLERGICHE E/O INTOLLERANTI A CHIEDERE AL PERSONALE DI SALA L'APPOSITO MENU CON GLI ALLERGENI.

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