

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 'FRAN RODEL' al coltello - pan y tomate	20	30
DEGUSTAZIONE DI SALUMI SPAGNOLI <small>[PER DUE PERSONE]</small> pan y tomate		40
SELEZIONE DI SALUMI FRESCHI E STAGIONATI		20
PROSCIUTTO CRUDO 'LANGHIRANO' 24 MESI		15
ASSIETTE DI FORMAGGI DEL GIORNO 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 CALDO - BURRO - ALICI DEL CANTABRICO		19
SALMONE SCOZZESE AFFUMICATO pan brioche tostato - burro montato allo scalogno		19

ANTIPASTI

POLPETTE DI BOLLITO - PUNTARELLE - BAGNETTO VERDE - ALICI		15
CARCIOFO ALLA GIUDIA uovo poché - fonduta di stracchino bio - crunch di pane		14
TARTARE DI SIMMENTAL BAVARESE gelato al parmigiano - cardoncelli scottati - aceto di lamponi		20
FOIE GRAS 'AU TORCHON' FATTO IN CASA - MOSTARDA DI FRUTTA - PAN BRIOCHE		22
BURRATINA IN CARROZZA - FIOCCHI DI JAMÓN 48MESI - POMODORO - BASILICO		18
ALICI FRITTE AL PANKO - LIME - CERFOGLIO		12
CROSTINO DI BURRATA - CIPOLLA ROSSA - COLATURA DI ALICI		12

PRIMI

PASTA MISTA DI GRAGNANO - PATATE - PROVOLA - COZZE - BASILICO	15
GNOCCHI RIPIENI DI BACCALÀ - CARCIOFI - BAGNA CAUDA - CAVIALE DI TARTUFO	22
LINGUINA BIO SENATORE CAPPELLI - BURRO AFFUMICATO - ALICI DEL CANTABRICO pane - arancia - finocchio	19
PLIN ALLA GENOVESE - PARMIGIANO DI MONTAGNA - ALLORO - ESSENZA DI CIPOLLA	22
RISOTTO ALLA MILANESE - OSSOBUCO IN GREMOLADA	28
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.] coleslaw di sedano rapa	30
PLUMA DI PATANEGRA ALLO SPIEDO pak-choi - alloro - arancia amara	25
PICCIONE COME UN ROSSINI scaloppa di foie gras - pan brioche - marasche - tartufo	34
GUANCIA DI VITELLO IN UMIDO purè di patate - fondo bruno	20

PESCE

TRANCIO DI SPIGOLA FROLLATA ALLA GRIGLIA cime di rapa - patate - frutti di mare	26
MILLEFOGLIE DI ROMBO patate - carciofi - salsa allo champagne	24
POLPO FRESCO ALLA GRIGLIA cavolo nero - peperone crusco - panna acida di kefir	22
CATALANA DI CROSTACEI DEL GIORNO patate - pomodorini - basilico - cipolla rossa - sedano	28

CONTORNI

INSALATA DI PUNTARELLE ALLA ROMANA	8
VERDURA DEL GIORNO RIPASSATA	7
PATATE BRAVAS SPEZiate AL CAJUN CON MAYO SPICY	7
PATATE ARROSTO CON BUCCIA - AGLIO - ROSMARINO	6
FRENCH FRIES	7

INSALATE

INSALATA DI CARCIOFI ALL'AGRO lattuga - scaglie di grana - aceto invecchiato	14
CAESAR SALAD DI POLLO RUSPANTE lattuga - pomodorini - crostini - pollo - bacon - uova - parmigiano - salsa caesar	15
INSALATA NIZZARDA lattuga - tonno sott'olio - olive taggiasche - uova sode - cipolla rossa - fagiolini - patate	16

SANDWICH [SOLO A PRANZO]

CLUB SANDWICH pane - tacchino arrosto al rosmarino - bacon - pomodoro - fior di latte - lattuga - mayo senapata - chips di patate	15
HOME MADE PASTRAMI mayo alla senape - pane - cetriolini - chips di patate	15
SALMON SANDWICH pane bianco - avocado - salmone fumè - pomodoro - lattuga - mayo di kefir all'erba cipollina - chips di patate	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