

**ZANZARA**

“provoca piacere”

**PRANZO & CENA**

# GASTRONOMIA

*tapas*

FOIE GRAS 'AU TORCHON' FATTO IN CASA mostarda di frutta - pan brioche - frutti rossi		24
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 [PER DUE PERSONE] pan y tomate		40
SELEZIONE DI SALUMI FRESCHI E STAGIONATI		20
PROSCIUTTO CRUDO 'DI PARMA' 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 [150GR.] alla caprese		8 12
con prosciutto crudo di parma		17
con filetti di acciughe del cantabrico		18
PANE CALDO - BURRO DI NORMANDIA ALLO SCALOGNO - ALICI DEL CANTABRICO		19
SALMONE NORVEGESE SELVAGGIO FUMÈ pan brioche - burro di normandia demi-sel		20

# ANTIPASTI

UOVO SOFFICE - ASPARAGI AL BURRO - VELLUTATA DI PATATE E PORRI		15
TARTARE DI SIMMENTHAL BAVARESE al coltello - capperi - senape - tuorlo bio - maionese al cipollotto affumicata		20
CROQUE MONSIEUR DI FOIE GRAS scalogno confit - mostarda di frutta di Cremona - pane integrale		22
POLPO VERACE IN TEMPURA - PATATE ALL'OLIO - MAYO DI AGRUMI - SALICORNIA		16
ALICI FRITTE AL PANKO - LIME - CERFOGLIO		12
CROSTINO DI BURRATA - COLATURA DI ALICI - CIPOLLA ROSSA		12
BURRATA IN CARROZZA - FIOCCHI DI JAMÓN - POMODORO - BASILICO		18

# PRIMI

LINGUINA 'MANCINI' - SPUMA DI RICCI DI MARE ajo e ojo - vongole - emulsione di cime di rapa	20
SPAGHETTO 'CAVALIERI' - BURRO AFFUMICATO - ALICI DEL CANTABRICO pane - arancia - finocchio	19
RISOTTO 'RISERVA SAN MASSIMO' AL VERDE DI PISELLI FRESCHI salsiccia di seppia - 'nduja	22
PLIN DI PARMIGIANO REGGIANO - BATTUTO DI MANZO asparagi - caviale di tartufo	25
GIRELLA DI PASTA FRESCA GRATINATA misticanza - ricotta - pomodori del piennolo - basilico	16
PRIMO DELLA TRADIZIONE	15

# CARNE

LA ZANZARA ROYAL BURGER cheddar - bacon - pomodoro - lattuga - pane - salsa La Zanzara® - pommes frites	19
FILETTO DI MANZO CBT verdure alla brace - pesto di prezzemolo	30
PICCIONE ROYALE COME UN ROSSINI scaloppa di foie gras - pan brioche - marasche - tartufo	34
AGNELLO NOSTRANO IN PORCHETTA sauté di verdure di primavera - salsa alla cacciatora	24
GUANCIA DI VITELLO IN UMIDO patate - piselli - pancetta affumicata - cipollotti	22

# PESCE

POLPO FRESCO ALLA GRIGLIA agretti - panna acida di kefir - paprika	22
PIL PIL DI BACCALÀ spuma di patate - peperoni del Piquillo - alloro - chips di polenta	20
CATALANA DI CROSTACEI DEL GIORNO patate - pomodorini - basilico - cipolla rossa - sedano	28
MILLEFOGLIE DI ROMBO patate - asparagi - salsa allo champagne fumé	25

# CONTORNI

ASPARAGI ALLA BRACE - OLIO - LIMONE	10
PATATE ARROSTO CON BUCCIA - AGLIO - ROSMARINO	6
FRENCH FRIES	7
PATATE BRAVAS SPEZiate AL CAJUN - MAYO SPICY	7
VERDURA DEL GIORNO RIPASSTATA AJO E OJO	8
INSALATA DI FAGIOLINI - PESCHE - MENTA	8

# INSALATE

INSALATA CAESAR DI POLLO RUSPANTE lattuga - pomodorini - crostini - bacon - uova - parmigiano - salsa caesar	15
INSALATA NICOISE CON TONNO SOTT'OLIO lattuga - olive taggiasche - uova sode - cipolla rossa - fagiolini - patate	16
INSALATA CON GAMBERI FRESCHI AL VAPORE lattuga - avocado - quinoa - tzatziki di kefir	18
INSALATA GRECA lattuga - feta - cipolla rossa - olive nere - peperoni - cetrioli	14

# SANDWICH [SOLO A PRANZO]

CLUB SANDWICH DI TACCHINO pane - tacchino arrosto al rosmarino - bacon - pomodoro - fior di latte - lattuga - mayo senapata - chips di patate	15
HOME MADE PASTRAMI mayo alla senape - pane ai cereali - cetriolini - chips di patate	15
CROQUE MADAME spalla di San Secondo - comté - uovo fritto bio	16
ACQUA PANNA - NEPI - SAN PELLEGRINO <sup>[0,5L]</sup>	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