

ZANZARA

“provoca piacere”

GASTRONOMIA

tapas

CARPACCIO DI CECINA DE LEÓN ^[7] rucola - scaglie di pecorino di Amatrice - olio - limone	14	22
PATANEGRA 100% BELLOTA - AL COLTELLO ^[1] pan y tomate	20	30
JAMÓN IBÉRICO GRAN RESERVA 48 MESI - AL COLTELLO ^[1] pan y tomate	18	26
DEGUSTAZIONE DI SALUMI SPAGNOLI ^{[PER DUE PERSONE] [1]} pan y tomate		40
CRUDO DI LANGHIRANO OLTRE I 24 MESI carciofi sott'olio selezione 'Agnoni'		16
PROSCIUTTO COTTO ALLA BRACE 'BRANCHI' Tête de Moine - cipolline agrodolci		16
SELEZIONE DI FORMAGGI E SALUMI DAL BANCO ^[7-8] sott'oli - mieli - marmellate selezione 'Agnoni'		30
ASSIETTE DI FORMAGGI DAL BANCO ^[7-8] mieli - marmellate		16
BURRATINA IN CARROZZA - FIOCCHI DI JAMÓN ^[1-7] pomodoro - basilico		18
MOZZARELLA DI BUFALA ^{[150GR.] [7]} alla caprese con prosciutto crudo di Parma con filetti di acciughe del Cantabrico ^[4-7]		8 12 15 16
ALICI DEL CANTABRICO - BURRO DI NORMANDIA ^[1-4-7] pane tostato di 'Roscioli'		18
SALMONE SELVAGGIO SOCKEYE FUMÈ ^[1-3-4-7] blinis caldi - burro francese		20

ANTIPASTI

ASPARAGI GRATINATI - UOVO POCHÉ - SALSA OLANDESE ^[1-3-7]		15
STRACCHINO BIO ALLA PIASTRA - RADICCHIO ^[7] aceto di lamponi - composta di cipolle		14
INSALATA DI CARCIOFI A CARPACCIO - BOTTARGA DI MUGGINE ^[4-9] sedano - limone		14
GELATO DI FOIE GRAS AL MIRIN - FRUTTI ROSSI ^[1-3-7-8] riso soffiato - nocciole - pan brioche		20
TACOS DI TARTARE DI TONNO BALFEGO - AVOCADO ^{[2PZ] [4-6]} salsa ponzu - sorbetto di cipolle rosse		26
VELLUTATA DI PISELLI FRESCHI - PATATE cipollotti - vingarola		10 / 15
TARTARE DI MANZO ALLA FRANCESE ^[3-10]		22 / 30
ALICI FRITTE AL PANKO - SALSA TARTARA - LIME - CERFOGLIO ^[1-4-6]		12

PLATS DU JOUR

MARTEDÌ

RISOTTO AQUERELLO ALLA MILANESE - OSSOBUCO IN GREMOLADA ^[7-9] 28

MERCOLEDÌ

PESCATO DEL GIORNO AL SALE ^[4] [PER DUE PERSONE] € / h

GIOVEDÌ

FILETTO DI MANZO ALLA WELLINGTON - DUXELLES DI FUNGHI ^[1-3-7-9] 38
crudo di Langhirano - senape

PRIMI

LASAGNA AI CARCIOFI ROMANESCHI - BÉCHAMEL ^[1-3-4-7] 16
provola affumicata

AGNOLOTTI AL RAGÙ BIANCO D'AGNELLO ^[1-3-7-9] 25
asparagi - zabaione di parmigiano - olio alle erbe

TAJARIN AL TARTUFO ESTIVO - CRUDO DI SCAMPI ^[SECONDO DISPONIBILITÀ] ^[1-2-3-7] 30
erba cipollina - bisque di crostacei

FREGOLA SARDA - PESCATO DEL GIORNO ^[1-4-9-14] 24
limone - prezzemolo - pomodori del Piennolo

I PRIMI DELLA TRADIZIONE CON RIGATONI 'MANCINI' ^[1-3-7-9] 15
amatriciana, carbonara, cacio e pepe

CARNE

LA ZANZARA ROYAL BURGER ^[1-3-7-10-11] 19
cheddar - bacon - pomodoro - lattuga - pane - salsa La Zanzara® - pommes frites

TAGLIATA DI PANNICOLO AL JOSPER 24
asparagi - lardo di colonnata

FILETTO DI MANZO ALLA ROSSINI - SCALOPPA DI FOIE GRAS ^[1-3-7-9] 35
ristretto al Porto rosso - pan brioche

QUAGLIA FARCITA IN CREPINETTE - CARDONCELLI - TARTUFO NERO ^[3-7-9-10] 26
salsa alla cacciatora

PLUMA DI PATANEGRA - LATTUGA ALLA BRACE ^[1-6-7-9-10-11] 26
bao al vapore - mayo orientale

PESCE

BACCALÀ IN OLIO COTTURA - HUMMUS DI CECI DELLA TUSCIA 25
giardiniera di verdure

PESCE DEL GIORNO ALLA BRACE O AL FORNO CON PATATE ^[4] 28

INSALATA DI CROSTACEI FRESCHI ALLA CATALANA ^[SECONDO DISPONIBILITÀ] ^[2-9] 30

CAPELANTE SCOTTATE 20
piselli freschi - pancetta affumicata - patate

CONTORNI

CARCIOFO ALLA GIUDIA [SECONDO DISPONIBILITÀ] [1]	7
CARCIOFO ALLA ROMANA [SECONDO DISPONIBILITÀ] [4]	7
CICORIA RIPASSATA AGLIO E OLIO	7
PATATE ARROSTO CON LA BUCCIA - AGLIO E ROSMARINO	6
FRENCH FRIES [1]	6
PATATA BRAVAS - MAYO SPICY [3-8]	8
INSALATA DI AGRETTI - OLIO - LIMONE	8

INSALATE

INSALATA CAESAR DI POLLO RUSPANTE [1-3-4-10] lattuga - pomodorini - crostini - bacon - uova - Parmigiano - salsa caesar	14
INSALATA GRECA [7] lattuga - feta - peperoni - cipolla rossa - olive - cetrioli	12
INSALATA NIÇOISE [3-4] tonno sott'olio della costiera - fagiolini - uova sode - patate - cipolla rossa - olive	16
CUORI DI CAPPUCINA - GAMBERI FRESCHI AL VAPORE [2-6] avocado - dressing ai crostacei - quinoa	18

ACQUA PANNA - NEPI - S.PELLEGRINO [0,5L]	3
CAFFÈ - CAPPUCINO	2,5 - 4,5
BEVANDE [20CL/33CL]	5
BEVANDE [35CL]	6
AMARI	6
PANE&SERVIZIO	2,5

1 CEREALI - 2 CROSTACEI - 3 UOVO - 4 PESCE - 5 ARACHIDI - 6 SOIA - 7 LATTE E DERIVATI - 8 FRUTTA A GUSCIO - 9 SEDANO - 10 SENAPE - 11 SEMI DI SESAMO - 12 DIOSSIDO DI ZOLFO - 13 LUPINI - 14 MOLLUSCHI

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