

# ZANZARA

“provoca piacere”

## GASTRONOMIA

*tapas*

CARPACCIO DI CECINA DE LEÓN <sup>[7]</sup> rucola - scaglie di pecorino di Amatrice - olio - limone	14	22
PATANEGRA 100% BELLOTA - AL COLTELLO - PAN Y TOMATE <sup>[1]</sup>	20	30
CRUDO DI LANGHIRANO OLTRE I 24 MESI		16
MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA <sup>[150GR.] [7]</sup>		8
SELEZIONE DI FORMAGGI E SALUMI DAL BANCO <sup>[7-8]</sup> sott'oli - mieli - marmellate selezione 'Agnoni'		30
ALICI DEL CANTABRICO - BURRO DI NORMANDIA - PANE TOSTATO DI 'ROSCIOLI' <sup>[1-4-7]</sup>		18
SALMONE SELVAGGIO SOCKEYE FUMÈ - BLINIS CALDI - BURRO FRANCESE <sup>[1-3-4-7]</sup>		20

## INSALATE

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

## SANDWICH & UOVA

CLUB SANDWICH <sup>[1-3-4-10]</sup> tacchino arrosto al rosmarino - bacon - insalata - pomodoro - senape		15
PIZZA DI 'ROSCIOLI' - PASTRAMI <sup>[1-3-10]</sup> cetriolini sott'aceto - maionese alla senape - insalata - pomodoro		16
CROQUE MADAME - COTTO DI PRAGA - COMTÉ AOC 12 MESI - UOVO BIO <sup>[1-3-7-8]</sup>		16
AVOCADO TOAST - PANE NERO DI 'ROSCIOLI' - UOVO POCHÈ - GUACAMOLE <sup>[1-3]</sup>		12
UOVA BIOLOGICHE ALLA BENEDICT - SALSIA OLANDESE - PAN BRIOCHE <sup>[1-3]</sup> · con bacon		14
· con salmone scozzese affumicato <sup>[4]</sup>		16

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

# ANTIPASTI

TARTARE DI MANZO ALLA FRANCESE <sup>[3-10]</sup>	22 / 30
CARCIOFO ALLA GIUDIA - SALE E PEPE <sup>[1]</sup>	7 / 12
ALICI FRITTE AL PANKO - SALSIA TARTARA - LIME - CERFOGLIO <sup>[1-4-6]</sup>	12
BURRATA IN CARROZZA - FIOCCHI DI JAMÓN - POMODORO - BASILICO <sup>[1-7]</sup>	18
TACOS DI TARTARE DI TONNO BALFEGO - GUACAMOLE - SALSIA PONZU <sup>[2PZ] [1-3-6]</sup>	26
VELLUTATA DI PISELLI FRESCHI - PATATE - CIPOLLOTTI - VIGNAROLA	10 / 15

# PRIMI

I PRIMI DELLA TRADIZIONE CON RIGATONI 'MANCINI' <sup>[1-3-7-9]</sup> carbonara - cacio e pepe - amatriciana	15
LASAGNA AI CARCIOFI ROMANESCHI - BÉCHAMEL - PROVOLA AFFUMICATA <sup>[1-3-4-7]</sup>	10 / 16
AGNOLOTTI AL RAGÙ BIANCO D'AGNELLO - ASPARAGI - ZABAIONE DI PARMIGIANO <sup>[1-3-7-9]</sup>	25
FREGOLA SARDA AI TRE POMODORI - PEPERONE CRUSCO - RICOTTA AFFUMICATA <sup>[1-7]</sup>	16
LINGUINE 'MANCINI' - AGLIO E OLIO - PESCATO DEL GIORNO <sup>[1-4-9]</sup>	25

# SECONDI

LA ZANZARA ROYAL BURGER <sup>[1-3-7-10-11]</sup> cheddar - bacon - pomodoro - lattuga - pane - salsa La Zanzara® - pommes frites	19
PAILLARD DI GALLETTO - LATTUGA ALLA BRACE - MAYO ORIENTALE <sup>[6-7-9]</sup>	22
FILETTO DI MANZO CBT - ASPARAGI - SALSIA OLANDESE <sup>[1-3-7-9]</sup>	30
PESCE DEL GIORNO ALLA BRACE O AL FORNO CON PATATE <sup>[4]</sup>	28
POLPO VERACE SCOTTATO ALLE ERBE <sup>[14]</sup>	24
CROSTACEI FRESCHI ALLA CATALANA <sup>[SECONDO DISPONIBILITÀ] [2-9]</sup>	20 / 30

# CONTORNI

CARCIOFI ALLA ROMANA <sup>[SECONDO DISPONIBILITÀ] [4]</sup>	7
CICORIA RIPASSATA AGLIO E OLIO	7
PATATE ARROSTO CON LA BUCCIA - AGLIO E ROSMARINO	6
FRENCH FRIES <sup>[1]</sup>	6
INSALATINA DI AGRETTI - OLIO - LIMONE	8

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