

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 | | 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 | | 8 |
| con prosciutto crudo di Parma | | 12 |
| con filetti di acciughe del Cantabrico ^[4-7] | | 15 |
| | | 16 |
| ALICI DEL CANTABRICO - BURRO DI NORMANDIA ^[1-4-7] pane tostato di 'Roscioli' | | 18 |
| SALMONE SELVAGGIO SOCKEYE FUMÈ ^[1-3-4-7] pan brioche - burro francese | | 20 |

ANTIPASTI

| | | |
|--|--|----|
| HUMMUS DI CECI DELLA TUSCIA ^[6-9-11] giardiniera di verdure - cipollotto - chips di mais | | 12 |
| CEVICHE DI PESCATO FRESCO - PANZANELLA ^{[1-4-9]°} gazpacho di pomodoro e anguria | | 18 |
| VITELLO TONNATO - CAPPERI - UOVO SODO ^[3-4-7-9] sugo d'arrosto - cipollotto | | 16 |
| TARTARE DI TONNO BALFEGO ^{[4]°} pico de gallo - fagiolini - cipolla rossa - patate - basilico | | 25 |
| TARTARE DI MANZO AFFUMICATA ^[7] burrata - sorbetto di peperoni agrodolce - riso soffiato | | 20 |
| PARMIGIANA BIANCA DI MELANZANE FRITTE E DORATE ^[1-3-4-7] alici - provola affumicata - basilico | | 14 |
| ALICI FRITTE AL PANKO - LIME - CERFOGLIO ^{[1-4-6]°} | | 12 |

PLATS DU JOUR

| | |
|--|-------|
| MARTEDÌ L'ASTICE [2] | 50 |
| MERCOLEDÌ COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE [1-3] | 35 |
| GIOVEDÌ GNOCCHI! | |

PRIMI

| | |
|--|----|
| CANNELLONE GRATINATO DI RICOTTA DI BUFALA [1-7] melanzane alla brace - pomodori - basilico | 15 |
| TAGLIOLINO FRESCO AL TARTUFO - RAGÙ DI CONIGLIO IN BIANCO [1-3-9]° porcini | 24 |
| TORTELLI DI CERNIA AL NERO DI SEPPIA - ZAFFERANO [1-2-3-4-7-14]° pomodori canditi | 25 |
| FREGOLA SARDA - CARPACCIO DI GAMBERO ROSSO [1-2-7]* burrata - cipollotto | 25 |
| I PRIMI DELLA TRADIZIONE CON RIGATONI 'MANCINI' [1-3-7-9] amatriciana, carbonara o cacio&pepe | 15 |

CARNE

| | |
|--|----|
| LA ZANZARA ROYAL BURGER [1-3-7-10-11]* cheddar - bacon - pomodoro - lattuga - pane - salsa La Zanzara° - pommes frites* | 19 |
| TATAKY DI MANZO ALLA BRACE - TOSAZU - CIPOLLE AGRODOLCI [6-9] | 30 |
| SANDWICH DI POLLO RUSPANTE - PEPERONI ARROSTO - FEGATINI ALLA BRACE [3-7-9] | 25 |
| KEBAB D'AGNELLO CBT IN PORCHETTA - SALSA TZATZIKI - SUMAC [1-7] | 20 |
| TAGLIATA DI PANNICOLO ALLA BRACE [6] chimichurri - patate montate all'olio evo | 24 |

PESCE

| | |
|---|----|
| PESCE DEL GIORNO GRATINATO ALLA MEDITERRANEA [SECONDO DISPONIBILITÀ] [1-4]° | 26 |
| POLPO SCOTTATO - MAIS ALLA BRACE - FRIGGITELLI - PANE ALLA 'NDUJA [1-14]* | 24 |
| TRANCIO DI PESCATO DEL GIORNO ALLA BRACE [SECONDO DISPONIBILITÀ] [4]° patate arrosto | 28 |
| CROSTACEI FRESCHI ALLA CATALANA [2-9]° | 30 |

CONTORNI

| | |
|--|---|
| FAGIOLINI ALL'AGRO - PESCHE - MENTA | 8 |
| FRIGGITELLI ALLA BRACE - PAPRIKA AFFUMICATA | 8 |
| SELEZIONE DI VERDURE A FOGLIA - RIPASSATE AGLIO E OLIO | 8 |
| PATATE ARROSTO CON LA BUCCIA - AGLIO E ROSMARINO | 6 |
| FRENCH FRIES ^{[1]*} | 6 |
| PATATA BRAVAS - MAYO SPICY ^[3-8-14] | 7 |

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 |
| INSALATA DI POLPO - PATATE - OLIVE TAGGIASCHE ^{[14]*} lattuga - peperoni arrosto | 18 |

| | |
|---|-----------|
| ACQUA PANNA - NEPI - S.PELLEGRINO ^[0,5L] | 3 |
| CAFFÈ - CAPPUCCINO | 2,5 - 4,5 |
| BEVANDE ^[20CL/33CL] | 5 |
| BEVANDE ^[35CL] | 6 |
| 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 INFORMAZIONI AL PERSONALE DI SALA.
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
PRODOTTI SURGELATI ALL'ORIGINE *
PRODOTTI CONGELATI IN LOCO MEDIANTE ABBATTIMENTO DELLA TEMPERATURA °