

**LA
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
PROSCIUTTO DA CINTA SENESE DOP OLTRE I 36 MESI Az. Agricola Patrone - al coltello - pane tostato al rosmarino	22	32
DEGUSTAZIONE ITALIA-SPAGNA ^{[PER DUE PERSONE] [1]} Pata Negra al coltello - prosciutto di Cinta Senese - pan y tomate		40
CRUDO DI LANGHIRANO OLTRE I 24 MESI		16
SELEZIONE DI SALUMI DA CINTA SENESE DOP ^[1] Az. Agricola Patrone - pane caldo - olio nuovo		25
SELEZIONE DI FORMAGGI E SALUMI DAL BANCO ^[7-8] sott'oli - mieli - marmellate selezione 'Agnoni'		30
ASSIETTE DI FORMAGGI DEL GIORNO ^[7-8] mieli - marmellate - frutta di stagione		16
BURRATINA IN CARROZZA - FIOCCHI DI JAMÓN ^[1-7] pomodoro - basilico		18
MOZZARELLA DI BUFALA ^{[150GR.] [7]} alla caprese		8 12
con prosciutto crudo di Parma		15
con filetti di acciughe del Cantabrico ^[4-7]		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

IL NOSTRO FOIE GRAS AL TORCHON ^[1-3-7] frutta di stagione - pan brioche		25
UOVO SOFFICE - QUINOA - BURRO - PARMIGIANO ^[1-3-7] salsa di bietole - tartufo fresco		16
POLPETTE DI BOLLITO - PUNTARELLE - ALICI - BAGNETTO VERDE ^[1-3-4-7-9]		15
STRACCHINO BIO ALLA PIASTRA ^[7] radicchio - aceto di lamponi - cipolla rossa		13
ALICI FRITTE AL PANKO - LIME - SALSА TARTARA ^{[1-3-4]°}		12
TARTARE DI FILETTO DI MANZO - UOVO BIO ^[3-10] scalogno - senape antica - capperi	20 /	30
VELLUTATA DI FAGIOLI BIANCHI - CAVOLO NERO - CROSTINI ALLE ERBE ^[1-9]	10 /	15
MILLEFOGLIE DI BACCALÀ E PATATE ^[3-4-7] salsa all'aglio dolce - alici di Cetara		16

PLATS DU JOUR

MARTEDÌ

RISOTTO ACQUERELLO AL CASTELMAGNO D'ALPEGGIO [8-9]
riduzione di Porto rosso - nocciole tostate

28

MERCOLEDÌ

FILETTO DI MANZO ALLA WELLINGTON [1-3-7-9-10]

38

GIOVEDÌ

GNOCCHI! [1-3]

.....

PRIMI

AGNOLOTTI ALLA MILANESE [1-3-7-9]°
ossobuco - zafferano - sugo d'arrosto

25

FETTUCCINE BURRO FRANCESE E PARMIGIANO - RISTRETTO DI BRODO DI GALLINA [1-3-7-9]°

18

MALTAGLIATO - FAGIOLI CANNELLINI - GAMBERI ROSA [1-2-3-7-9]°
limone - prezzemolo

16

FREGOLA - RAGÙ DI CACCIA IN BIANCO - PORCINI [1-7-9]*
rosmarino - ginepro

25

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

16

LINGUINE 'MANCINI' - AGLIO E OLIO - PESCATO DEL GIORNO [1-4-7-9]

25

CARNE

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

19

QUAGLIA AL MATTONE - SALSA ALLA CACCIATORA [7-9]
mash di patate alle erbe

22

TATAKI DI MANZO AL JOSPER - SEDANO RAPA - CHOUX DI BRUXELLES [7-9]

30

GUANCIA DI MANZO BRASATA AI PORCINI - PURÈ DI PATATE [7-9]°
sugo d'arrosto

25

AGNELLO ALLA BRACE - ZUCCA - PATATE FONDENTI [7-9]

25

PESCE

TRANCIO DI PESCE DEL GIORNO ALLA BRACE - PATATE ARROSTO [SECONDO DISPONIBILITÀ] [4]°

28

POLPO VERACE SCOTTATO - PATATE SCHIACCIATE - OLIO ALLE ERBE [14]*

24

SCALOPPINA DI PESCE BIANCO ALLA MUGNAIA [1-4-7]°
spinacino al burro - gel di limone

26

CROSTACEI FRESCHI ALLA CATALANA [2-9]°

30

CONTORNI

CARCIOFO ALLA GIUDIA ^[1]	7
PUNTARELLE ALLA ROMANA ^{[SECONDO DISPONIBILITÀ] [4]}	10
BROCCOLI - AGLIO, OLIO E ALICI	8
VERDURA DEL GIORNO RIPASSATA - AGLIO, OLIO E PEPERONCINO	8
PATATE ARROSTO CON LA BUCCIA - AGLIO E ROSMARINO	6
FRENCH FRIES ^{[1]*}	6
PATATA BRAVAS - MAYO SPICY ^[3-8]	8

INSALATE

INSALATA CAESAR DI POLLO RUSPANTE ^[1-3-4-10] lattuga - pomodorini - crostini - bacon - uova - Parmigiano - salsa Caesar	14
INSALATA DI CARCIOFI ALL'AGRO - MELOGRANO ^[7] lattuga - scaglie di grana - aceto balsamico	13
INSALATA DI SALMONE AFFUMICATO ^[3-4-6] uovo bio morbido - quinoa - avocado - lattuga - dressing alla soia	16
SIDE SALAD lattuga - finocchi - cetrioli - pomodorini - carote - germogli	8

ACQUA PANNA - NEPI - S.PELLEGRINO ^[0,5L]	3
CAFFÈ - CAPPUCCINO	2,5 - 4,5
BEVANDE ^[20CL/33CL]	5
BEVANDE ^[35CL]	6
AMARI	7
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 °