

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	
con prosciutto crudo di Parma	12	
con filetti di acciughе 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

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 - SALSA 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]\*

19

cheddar - bacon - pomodoro - lattuga - pane - salsa La Zanzara® - pommes frites\*

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

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

26

CROSTACEI FRESCI ALLA CATALANA [2-9]°

30

# CONTORNI

CARCIOFO ALLA GIUDIA <sup>[1]</sup>	7
PUNTARELLE ALLA ROMANA <sup>[SECONDO DISPONIBILITÀ] [4]</sup>	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 <sup>[1]*</sup>	6
PATATA BRAVAS - MAYO SPICY <sup>[3-8]</sup>	8

# INSALATE

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

ACQUA PANNA - NEPI - S.PELLEGRINO <sup>[0,5L]</sup>	3
CAFFÈ - CAPPUCINO	2,5 - 4,5
BEVANDE <sup>[20CL/33CL]</sup>	5
BEVANDE <sup>[35CL]</sup>	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 °