

ZANZARA

“provoca piacere”

PRANZO & CENA

GASTRONOMIA

tapas

CECINA DE LEÓN ^[1] rucola - scaglie di pecorino di Amatrice - olio - limone	14	22
JAMÓN IBÉRICO 100% BELLOTA - AL COLTELLO ^[1] bruschettine - pomodoro - basilico	20	30
JAMÓN IBÉRICO GRAN RESERVA 48 MESI ^[1] al coltello - pan y tomate	18	26
DEGUSTAZIONE DI SALUMI SPAGNOLI ^{[PER DUE PERSONE] [1]} pan y tomate		40
CRUDO DI PARMA OLTRE I 20 MESI ^[1] carciofi sott'olio selezione 'Agnoni'		16
PROSCIUTTO COTTO ALLA BRACE 'BRANCHI' ^[1] Tête de Moine - cipolline agrodolci		16
GRAND ASSIETTE DI FORMAGGI E SALUMI DAL BANCO ^[7] 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 caldo a lievitazione naturale		18
SALMONE SELVAGGIO SOCKEYE FUMÈ ^[1-3-4-7] pan brioche - burro francese		20

ANTIPASTI

CIPOLLA RIPIENA DI CRÈME BRÛLÉE AI PORCINI ^[3-7]		14
POLPETTINE DI BOLLITO - INDIVIA - ALICI - BAGNETTO VERDE ^[1-3-4-7]		14
TARTARE DI MANZO - BURRATA - CAVIALE ^[1-4-7] pan brioche tostato - erba cipollina		25
NOCI DI CAPESANTE SCOTTATE - PATATE - PORRI - TARTUFO NERO ^[7-14]		16
FOIE GRAS AL TORCHON - MIRIN - SAKÈ - GEL DI UVA PIZZUTELLA ^[1-10] pan brioche tostato		25
ALICI FRITTE AL PANKO ^[1-4-6] mayo di patate all'aglio dolce - lime - cerfoglio		12
TARTARE DI TONNO BALFEGÓ - ALLA MEDITERRANEA ^[4-9]		25
VELLUTATA DI ZUCCA - PORCINI - CASTAGNE ^[1] crostini di pane		<i>half cup 10 / 14</i>

PRIMI

MINISTRA DI PASTA MISTA - BROCCOLI - ARZILLA ^[1-4]	15
RIGATONI ALLA GENOVESE DI VITELLO ^[1-7] scaglie di caciocavallo - alloro	16
AGNOLOTTO AL RAGÙ DI CACCIA IN BIANCO ^[1-3-7-9] porcini - parmigiano 36 mesi - olio alle erbe	25
GNOCCHI DI PATATE, BACCALÀ E CIME DI RAPA ^[1-3-4] olio - aglio - frutti di mare	18
LINGUINA - BURRO AFFUMICATO - ALICI DEL CANTABRICO ^[1-4-7] pane - arancia - finocchio	17
RIGATONI, SECONDO LA TRADIZIONE ^[1-3-7-9] · amatriciana · carbonara · cacio e pepe	15

CARNE

LA ZANZARA ROYAL BURGER ^[1-3-7-10-11] cheddar - bacon - pomodoro - lattuga - pane - salsa La Zanzara® - pommes frites	19
MANZO BRASATO À LA BOURGUIGNONNE ^[9] purè di broccolo romanesco - patate	20
CONTROFILETTO DRY AGED AFFUMICATO - COTTO ALLA BRACE ^[3-7] cipolle fondenti - patate arrosto	30
PETTO DI QUAGLIA SARDA FARCITO AI PORCINI - TARTUFO NERO ^[3-7-9-10] coscette in crepinette - prugne - pancetta affumicata	26
TAGLIATA DI PANNICOLO DI MANZETTA BENEVENTANA ALLA BRACE porcini - lardo al rosmarino	25

PESCE

PESCE LOCALE ALLA BRACE - PATATE ARROSTO ^[4] prezzemolo - lime	26
ROMBO AL FORNO - PATATE - FUNGHI DI STAGIONE - SALSA ALLO CHAMPAGNE ^[4-7-9]	25
MERLUZZO ALLA MUGNAIA - BROCCOLI BRUCIATI - ALICI ^[4-7]	24
CROSTACEI ALLA BRACE - INSALATA CATALANA ^[2-9-12] [secondo disponibilità di mercato]	30

CONTORNI

CICORIA RIPASSATA AJO E OJO	8
PUNTARELLE ALLA ROMANA - PULITE A MANO ^[4] [secondo disponibilità di mercato]	10
PATATE CON LA BUCCIA ARROSTO - AGLIO - ROSMARINO	6
BROCCOLI - AJO E OJO - ALICI ^[4]	8
PATATA BRAVAS - MAYO SPICY ^[3-8]	7
CATALANA DI POMODORINI - PATATE - CIPOLLA ROSSA - SEDANO - BASILICO ^[9]	7

INSALATE

INSALATA VERDE DI SPINACI ^[1-7-8] lattuga - spinacino fresco - noci - bruschettine di gorgonzola DOP - uva bianca	15
INSALATA CAESAR DI POLLO RUSPANTE ^[1-3-4-10] lattuga - pomodorini - crostini - bacon - uova - Parmigiano - salsa caesar	14
INSALATA VERDE - SALMONE FUMÈ - UOVO POCHET ^[3-4-11] avocado - sesamo tostato	18
INSALATA VEGAN - QUINOA - AVOCADO - MANGO - EDAMAME ^[6] dressing alla soia	15

SANDWICH ^[SOLO A PRANZO]

CLUB SANDWICH ^[1-3-7-10] tacchino arrosto al rosmarino - bacon - pomodoro - fiore di latte - lattuga - mayo alla senape - chips di patate	15
BAGEL ARTIGIANALE AL SESAMO ^[1-3-4-7-11] cream cheese - salmone affumicato - rucola - erba cipollina - chips di patate	12
CROQUE MADAME - COTTO DI PRAGA - COMTÉ AOC ^[1-3-7-8] besciamelle - uovo bio	15

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

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 DISSIDO 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