

ZANZARA

“provoca piacere”



PRANZO & CENA

GASTRONOMIA

CECINA DE LEÓN ^[1] limone - olio e pepe - pan y tomate	24
JAMÓN IBÉRICO GRAN RESERVA 48 MESI ^[1] al coltello - pan y tomate	28
PATA NEGRA IBERICO 100% BELLOTA ^[1] al coltello - pan y tomate	35
DEGUSTAZIONE DI SALUMI SPAGNOLI ^{[PER DUE PERSONE] [1]} pan y tomate	50
GRAND ASSIETTE DI FORMAGGI E SALUMI ^[7-8-12] sott'olii - mieli - marmellate selezione Agnoni	30
MOZZARELLA DI BUFALA ^[150GR.] con filetti di alici sott'olio	18
con prosciutto crudo di Parma	17
PANE CALDO - BURRO - ALICI DEL CANTABRICO ^[1-4-7]	20
SALMONE SCOZZESE AFFUMICATO ^[1-3-4-7] blinis caldi - riccioli di burro francese	22

ANTIPASTI

STRACCIATELLA IN BRODO - TARTUFO NERO ^[3-7] parmigiano 36 mesi	<i>half 10 / 15</i>
CARPACCIO DI CARCIOFI - MELOGRANO ^[7-12] parmigiano - aceto invecchiato	14
FOIE GRAS AL TORCHON - MIRIN - SAKÈ - GEL DI UVA PIZZUTELLA ^[1-4-10] pan brioche tostato	25
CESTINO NATALIZIO DI FRITTI - VERDURE - BACCALÀ IN PASTELLA ^[1-3]	15
POLPETTE DI BOLLITO - BAGNETTO VERDE - PUNTARELLE ^[1-3-4-7-9]	14
CROSTINO DI CORATELLA D'AGNELLO - CIPOLLE - ALLORO ^[1-7]	12
TARTARE DI MANZO - BURRATA - CAVIALE ^[1-4-7] pan brioche tostato - erba cipollina	28
INSALATA DI RINFORZO ^[4] baccalà al vapore - papaccelle - cavolfiori - olive - alici	16
FRITTO DI CALAMARI E GAMBERI ^[1-2-3-4-14] lime - salsa tartara	18

PRIMI

LASAGNA AL RAGÙ D'AGNELLO - CARCIOFI - PROVOLA FUMÈ ^[1-3-7-9]	18
TORTELLINI FATTI A MANO IN BRODO DI CAPPONE ^[1-3-8-9]	24
AGNOLOTTI DEL PLIN ALLA GENOVESE DI VITELLO ^[1-3] parmigiano di montagna - alloro - essenza di cipolla	25
LINGUINA MANCINI ALL'ASTICE ^[1-2-7] pomodorini di Corbara - basilico	30
FREGOLA SARDA ALLO SCOGLIO - FRUTTI DI MARE - CROSTACEI ^[2-4-7-14]	25
PASTA MISTA - BROCCOLI E ARZILLA ^[1-4]	18

CARNE

INSALATA TIEPIDA DI BOLLITO MISTO E VERDURE DEL BRODO ^[4-9-10] salsa verde - mostarda	26
ROLLÈ D'AGNELLO IN PORCHETTA ^[1-3] salsa alla cacciatora - puntarelle	26
FILET-MIGNON DI MANZO ALLA ROSSINI ^[1-3-7-8-9-12] scaloppa di foie gras - tartufo - salsa al Porto - frutti rossi - pan brioche	35
MANZO BRASATO À LA BOURGUIGNONNE ^[9] purè di broccolo romanesco - patate	24
LA ZANZARA ROYAL BURGER ^[1-3-7-10-11] cheddar - bacon - pomodoro - lattuga - pane - salsa La Zanzara® - pommes frites	20

PESCE

ROMBO AL FORNO - PATATE - FUNGHI DI STAGIONE - SALSA ALLO CHAMPAGNE ^[4-7-9]	26
SPIEDI DI POLPO ALLA GRIGLIA - PATATE - BROCCOLI ^[4-12]	25
TRANCIO DI PESCATO ALLA GRIGLIA ^[4-7] patate arrosto - prezzemolo - limone	26
INSALATA DI CROSTACEI FRESCHI - ALLA CATALANA ^[2-9-12] [secondo disponibilità di mercato]	35

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	8
PATATA BRAVAS - MAYO SPICY ^[3-8]	8
CARCIOFO ALLA GUIDIA ^{[2PZ.] [1]}	10

DESSERT

PANETTONE ARTIGIANALE 'TIRI' FIRMATO LA ZANZARA ^[1-3-7-12] panna - cioccolato	12
IL NOSTRO TIRAMISÙ ^[1-3-7]	10
BIGNÈ ALLA CREMA ^[1-3-7] panna al mandarino - salsa calda al cioccolato	12
MONTBLANC ^[3-7] marron glacé - meringa - panna montata	8
PASTICCERIA SECCA FATTA IN CASA ^[1-3-7-8]	6
SORBETTO DEL GIORNO FATTO IN CASA	7

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	4

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