



estate2020

ANTIPASTI

insalata di peperoni	16
pepper salad	
ostrica, cetriolo e gin	16
oyster, cucumber and gin	
capitone in gratella, cipolla e dragoncello	16
grilled eel, onion and tarragon	
animella di vitello, tre latti e pomodoro	20
veal sweetbreads, thee milks and tomato	

LE PASTE

plin robiola, estratto di cipolla e chiodi di garofano	16
robiola cheese, onion extract and cloves	
spaghetti come insalata_ cozze, capperi e limone	16
like a salad_ mussels, capers and lemon	
tortelli capretto, pistacchio e castelmagno	18
goat, pistachio and castelmagno cheese	
cappellacci maiale, prugne, parmigiano e bitter	18
pork, plums, parmesan and bitter	

SECONDI

pezzogna, pomodoro, zafferano e lime	28
sea bream, tomato, saffron and lime	
piccione in civet	28
squab in civet	
anatra alla brace e carote	28
grilled duck and carrots	
agnello alla milanese e senape	26
lamb alla milanese and mustard	

Tasting Experience

sette portate	75
seven courses	

Tasting

cinque portate	55
five courses	

I menu degustazione, su richiesta, sono disponibili in versione vegetariana.
Vegetarian versions of the tasting menus are available on request.

DESSERT

babà, chantilly e albicocca	12
babà, crème chantilly and apricot	
tourbillon	12
tourbillon	
risolatte, lampone e aglio nero	12
rice pudding, raspberry and black garlic	
mango, curcuma e vaniglia	12
mango, tumeric and vanilla	

info@ziarestaurant.com
06 23488093

Cena_
da lunedì a sabato
19:30 - 22:00

Dinner_
from Monday to Saturday
7:30 - 10:00 P.M.