



estate2020

ANTIPASTI

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

LE PASTE

<i>spaghetti</i> come un'insalata_ cozze, capperi e vaniglia	16
like a salad_ mussels, capers and vanilla	
<i>risotto</i> bufala, limone e genziana	18
buffalo mozzarella, lemon and gentian	
<i>tortelli</i> capretto, pistacchio e castelmagno	18
goat, pistachio and castelmagno cheese	
<i>cappellacci</i> maiale, prugne, parmigiano e bitter	18
pork, plums, parmesan and bitter	

SECONDI

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

Tasting Experience

<i>sette portate</i>	75
seven courses	

Tasting

<i>cinque portate</i>	55
five courses	

I menu sono disponibili esclusivamente per l'intero tavolo.
I menu degustazione, su richiesta, sono disponibili in versione vegetariana.

The tasting menus are available exclusively for the entire table.
Vegetarian versions of the tasting menus are available on request.

DESSERT

<i>babà, chantilly e arancia</i>	12
babà, crème chantilly and orange	
<i>tourbillon</i>	12
tourbillon	
<i>millefoglie</i>	12
millefeuille	
<i>mango, curcuma e vaniglia</i>	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.