

autunno2020

## ANTIPASTI

zucca all'agro sour pumpkin	16
ostrica, cavolo e nervetti oyster, cabbage and tendons	16
capitone in gratella, cipolla e dragoncello grilled eel, onion and tarragon	16
animella di vitello, tre latti e pomodoro veal sweetbreads, thee milks and tomato	20

## LE PASTE

tagliatelle tartufo bianco white truffles	40
risotto bufala, limone e genziana buffalo mozzarella, lemon and gentian	18
tortelli agnello pistacchio e castelmagno lamb, pistachio and castelmagno cheese	18
cappellacci maiale, prugne, parmigiano e bitter pork, plums, parmesan and bitter	18

## SECONDI

branzino alla mugnaia, capperi e liquirizia. sea bass meunière, capers and liquorice	26
piccione in civet squab in civet	28
topinambur, nocciole e tartufo jerusalem artichoke, hazelnut and truffle	28
anatra alla brace e carote grilled duck and carrots	28
faraona d'autunno autumn guinea fowl	28

## Tasting Experience

sette portate seven courses	75
--------------------------------	----

## Tasting

cinque portate five courses	55
--------------------------------	----

La selezione dei menu è disponibile esclusivamente per il tavolo intero,  
con possibilità di aggiungere tagliatelle al tartufo bianco (min. per 2 persone) 20€

The tasting menus are available exclusively for the entire table,  
with the possibility to add tagliatelle with white truffles (2 person minimum) 20€

## I FORMAGGI

selezione di tre selection of three	16
selezione di sei selection of six	22

## DESSERT

babà e chantilly babà and chantilly cream	12
tourbillon tourbillon	12
millefoglie millefeuille	12
pompelmo, zafferano e nocciole grapefruit, saffron and hazelnut	12

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.