

2023

ANTIPASTI

ostrica, kiwi e bergamotto	35
oyster, kiwi and bergamot	
stracci di seppia, zafferano e cachi	35
cuttlefish, saffron and persimmon	
tartare di capra in insalata	30
goat tartare salad	
animella di vitello, tre latti e pomodoro	32
veal sweetbreads, three milks and tomato	

LE PASTE

risotto bufala, limone e genziana	35
buffalo mozzarella, lemon and gentian	
cappelletti di gallina in brodo	35
in hen broth	
ravioli lepre, rapa rossa e ginepro	35
hare, red beetroot and juniper	
semini porro alla brace, foglie di capperi e pistacchio	35
charred leek, caper leaves and pistachio	

SECONDI

astice blu, nocciola e zucca	60
blue lobster, hazelnut and pumpkin	
faraona, radici e foglia di vite	50
guinea fowl, roots and grape leaf	
germano, lardo e cacao	60
mallard, lard and cocoa	
agnello, nero di seppia ed erbe di mare.	50
lamb, squid ink and sea herbs	

à la carte

Minimo 3 portate a persona - Minimum 3 dishes per person

DEGUSTAZIONI

otto portate	150
eight courses	
sei portate	120
six courses	

Per tavoli con più di 3 persone il menù degustazione è obbligatorio per l'intero tavolo.

For tables with more than 3 people the tasting menu is required for the entire table.

DESSERT

tourbillon	25
tourbillon	
risolatte, caffè e cardamomo nero	25
rice pudding, coffee and black cardamom	
Da condividere / To share:	
flan alla vaniglia..	50
vanilla flan	
tarte tropézienne	50
tarte tropézienne	

Pranzo_
da Venerdì a Sabato
12:30 - 14:30

info@ziarestaurant.com
06 23488093

Lunch_
from Friday to Saturday
12:30 - 2:30 P.M.

Cena_
da Martedì a Sabato
19:30 - 21:30

Dinner_
from Tuesday to Saturday
7:30 - 9:30 P.M.