

2024

## ANTIPASTI

ostrica, kiwi e bergamotto oyster, kiwi and bergamot	35
gambero in viola purple shrimp	35
tartare di capra in insalata goat tartare salad	30
animella, alloro, toma e broccolo fiolaro sweetbread, bay leaves, toma and fiolaro broccoli	32

## LE PASTE

risotto bufala, limone e genziana buffalo mozzarella, lemon and gentian	35
cappelletti di gallina in brodo in hen broth	35
ravioli lepre, rapa rossa e ginepro. hare, red beetroot and juniper	35
maccheroni capasanta, prezzemolo e peperoncino sea scallop, parsley and red chili	35

## SECONDI

astice blu, mandorla e zucca blue lobster, almond and pumpkin	60
faraona, radici e foglia di vite guinea fowl, roots and grape leaf	50
manzo e nocciola beef and hazelnut	50
cervo in dolceforte. venison in dolceforte	60

à la carte

Minimo 3 portate a persona - Minimum 3 dishes per person

## DEGUSTAZIONI

otto portate eight courses	150
sei portate six courses	120

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

Pranzo\_  
da Venerdì a Sabato  
12:30 - 14:30

Cena\_  
da Martedì a Sabato  
19:30 - 21:30

info@ziarestaurant.com  
06 23488093

Lunch\_  
from Friday to Saturday  
12:30 - 2:30 P.M.

Dinner\_  
from Tuesday to Saturday  
7:30 - 9:30 P.M.