

2024



ANTIPASTI

ostrica, kiwi e bergamotto	35
oyster, kiwi and bergamot	
capasanta, limone candito e prezzemolo	35
sea scallop, candied lemon and parsley	
tartare di capra in insalata	30
goat tartare salad	
animella, alloro, toma e broccolo fiolaro	32
sweetbread, bay leaves, toma and fiolaro broccoli	

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	
dischi volantii	porro, foglie di cappero e pistacchio	35
	charred leek, caper leaves and pistachio	

SECONDI

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

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.