

2024

## ANTIPASTI

ostrica, kiwi e bergamotto . . . . . 35  
oyster, kiwi and bergamot

gambero in viola . . . . . 35  
purple shrimp

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

plin erbe e patate . . . . . 35  
herbs and potatoes

ravioli maiale, prugne, parmigiano e bitter. . . . . 35  
pork, plums, parmigiano and bitter

pappardelle quinto quarto di vitello e ginepro . . . . . 35  
veal offals and juniper

## SECONDI

astice, mandorla e carota . . . . . 60  
lobster, almond and carrot

faraona arrosto, lardo e chiodi di garofano. . . . . 50  
roasted guinea fowl, lard and cloves

manzo e nocciola . . . . . 50  
beef and hazelnut

agnello panato e senape. . . . . 60  
breaded lamb and mustard

à la carte

Minimo 3 portate a persona - Minimum 3 dishes per person

## DEGUSTAZIONI

sette portate . . . . . 130  
seven courses

cinque portate . . . . . 110  
five 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

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

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

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