

2024

ANTIPASTI

ostrica, lattuga, cetriolo e gin 35
oyster, lettuce, cucumber and gin

stracci di seppia, nespole e zafferano 35
cuttlefish, medlar and saffron

gambero rosso, rabarbaro e basilico 35
red shrimp, rhubarb and basil

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

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

pappardelle quinto quarto e ginepro 35
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.