

2024

ANTIPASTI

ostrica, lattuga, cetriolo e gin oyster, lettuce, cucumber and gin	35
stracci di seppia, nespole e zafferano cuttlefish, medlar and saffron	35
gambero rosso, rabarbaro e basilico red shrimp, rhubarb and basil	35
animella di vitello, toma e alloro. veal sweetbread, toma and bay leaves	32

LE PASTE

risotto bufala, limone e genziana buffalo mozzarella, lemon and gentian	35
liguina fredda cozze e prezzemolo mussels and parsley	35
tortelli maiale, prugne, parmigiano e bitter. pork, plums, parmigiano and bitter	35
pappardelle quinto quarto e ginepro offals and juniper	35

SECONDI

astice, mandorla e carota lobster, almond and carrot	60
faraona arrosto, lardo e chiodi di garofano. roasted guinea fowl, lard and cloves	50
manzo e nocciola beef and hazelnut	50
agnello panato e senape. breaded lamb and mustard	60

à la carte

Minimo 3 portate a persona - Minimum 3 dishes per person

DEGUSTAZIONI

sette portate seven courses	130
cinque portate five courses	110

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

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.