



ZUNICA
OSPITALITÀ DAL 1880

EXECUTIVE CHEF GIANNI DEZIO

MENÙ DEGUSTAZIONE

5 PORTATE

BATTUTO DI MARCHIGIANA, ASPARAGI, PANNA ACIDA
E LIMONE CANDITO

TRIPPA, VENTRICINA E PECORINO

TIMBALLO ALLA TERAMANA
E ASSOLUTO DI POMODORO DEL NOSTRO ORTO

MAIALE MELA E SEDANO RAPA

SEMIFREDDO ALLO ZABAIONE
E CIOCCOLATO SPEZIATO AGLI AGRUMI

PICCOLA PASTICCERIA

€ 65

L'INTERO PERCORSO È INDICATO PER TUTTO IL TAVOLO

MENÙ DEGUSTAZIONE

7 PORTATE “ A MANO LIBERA”

UN VIAGGIO SENSORIALE CHE ESPLORA I SAPORI AUTENTICI E
GENUINI DEI PRODOTTI DELLA NOSTRA TERRA, UN'ESPERIENZA
GASTRONOMICA PENSATA PER CELEBRARE LA FRESCHEZZA E LA
STAGIONALITÀ DELLE NOSTRE MATERIE PRIME

€ 85

L'INTERO PERCORSO È INDICATO PER TUTTO IL TAVOLO

PANE E OLIO

€ 3

ALLA CARTA

ANTIPASTI

TRIPPA, VENTRICINA E PECORINO
€ 16

CAVOLFIORRE ARROSTO, OLIVE E GINEPRO
€ 16

BATTUTO DI MARCHIGIANA, ASPARAGI, PANNA ACIDA
E LIMONE CANDITO
€ 18

CHITARRA DI "ZAFFERANO", MAZZANCOLLA
E MANDORLA
€ 20

PRIMI

TORTELLI DI CARCIOFI, CANESTRATO E LIQUIRIZIA
€18

GNOCCHETTI DI ALGHE, CANNOLICCHI E PINOLI
€18

TIMBALLO ALLA TERAMANA
E ASSOLUTO DI POMODORO DEL NOSTRO ORTO
€16

RISO, PISELLI ALLA BRACE E CAPRINO
€18

PANE E OLIO € 3

ALLA CARTA

SECONDI

MAIALE, MELA E SEDANO RAPA
€ 22

PICCIONE, MOSTO COTTO, SPINACI
E CIPOLLA ALLA BRACE
€ 28

OMAGGIO A SANT'OMERO: BACCALÀ, CECI E CICORIA
€ 28

AGNELLO, AGRETTI E PEPERONE
€ 28

DOLCI

PAVLOVA AL FRUTTO DELLA PASSIONE
€10

SEMIFREDDO ALLO ZABAIONE
E CIOCCOLATO SPEZIATO AGLI AGRUMI
€10

FROLLA, CREMA ALLA FAVA TONKA E FRAGOLE
€10

SELEZIONE DI FORMAGGI
DELLA TRADIZIONE AGRO-PASTORALE 6 PEZZI
€18

PANE E OLIO € 3