



**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

CAVOLFORE 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