



ZUNICA
OSPITALITÀ DAL 1880
RISTORANTE

Gianni Dezio

Executive Chef Ristorante Zunica 1880



ZUNICA
OSPITALITÀ DAL 1880
RISTORANTE

Allergeni / Allergens

1	Glutine <i>Gluten</i>	13	Lupini <i>Lupins</i>
2	Crostacei <i>Crustacean</i>	14	Molluschi <i>Mollusc</i>
3	Uova <i>Egg</i>	15	Funghi <i>Mushroom</i>
4	Pesce <i>Fish</i>	16	Agrumi <i>Citrus</i>
5	Arachidi <i>Peanuts</i>	17	Cioccolato <i>Chocolate</i>
6	Soia <i>Soya</i>	18	Zucchero <i>Sugar</i>
7	Latte <i>Milk</i>	19	Mais <i>Corn</i>
8	Frutta a guscio <i>Walnuts</i>	20	Conservanti <i>Preservative</i>
9	Sedano <i>Celery</i>	21	Acidi grassi Trans <i>Trans Fats</i>
10	Senape <i>Mustard</i>	22	OGM <i>GMO</i>
11	Sesamo <i>Sesame</i>	23	Solfiti <i>Sulphites</i>
12	Anidride solforosa e solfiti <i>Sulfur dioxide and sulphites</i>	24	Nichel <i>Nickel</i>

Segnaliamo che, le nostre portate, non vengono prodotte in un ambiente completamente privo di allergeni. Si comunica alla spettabile clientela che alcuni prodotti sono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura a (ai sensi del Reg. CE n° 852/04).

Allergeni - Regolamento UE 1169/2011 - Nel ristorante è presente una tabella esplicativa degli allergeni. Il personale è stato formato per poter rispondere a specifiche richieste di chiarimento ed informazioni sugli stessi presenti nel menù proposto.

Vi preghiamo di segnalare eventuali allergie, intolleranze o diete alimentari.

Non si possono escludere contaminazioni crociate nelle preparazioni in cucina; pertanto, i nostri piatti possono contenere sostanze allergiche.

Kindly note that our dishes are not produced in an entirely allergen free environment. We would like to inform the esteemed clientele that some products are treated with rapid blast chilling at (in accordance with EC Reg. No. 852/04). Allergens - EU Regulation 1169/2011 - There is an explanatory table of allergens in the restaurant. The staff has been trained to be able to respond to specific requests for clarification and information on the same in the proposed menu.

Please report any allergies, intolerances or food diets.

Cross-contamination in kitchen preparations cannot be ruled out; therefore, our dishes may contain allergenic substances.

MENU DEGUSTAZIONE

Un’esperienza gastronomica pensata per celebrare
il territorio e la qualità delle nostre materie prime
attraverso la creatività dello chef.

A gastronomic experience designed to celebrate
the region and the quality of our ingredients
through the chef's creativity.

Cinque portate / Five courses 65
Sette portate / Seven courses 85

MENU À LA CARTE

Antipasti / Appetizers

Estratto di pomodori alla brace, stracciata e pane (1-7-24)	16
Grilled Tomato Extract, Stracciata and Bread	
Anguria marinata, gambero, cetriolo e granita di ostriche (2)	20
Marinated Watermelon, Prawn, Cucumber and Oyster Granita	
Carpaccio di Marchigiana, ciliegie in conserva e tartufo (23)	20
Marchigiana Beef Carpaccio, Pickled Cherries and Black Truffle	
Prosciutto di maiale nero d’Abruzzo e giardiniera (9-23)	16
Black Abruzzese Pork Prosciutto with Giardiniera	

Primi piatti / Pastas

Chitarra, pistacchio, acqua di pomodoro e bottarga (1-4-8-24)	20
Chitarra Pasta with Pistachio, Tomato Water, and Bottarga	
Gnocchetti di alghe, cannolicchi e pinoli (1-4-8)	18
Seaweed Gnocchetti with Razor Clams and Pine Nuts	
Gioia & Rivoluzione di un timballo (1-7-24)	16
Gioia & Rivoluzione di un timballo	
Raviolini ai fichi, blu di capra (1-7)	18
Fig and Goat Blue Cheese Raviolini	

Secondi piatti / Second courses

Maiale, mela e sedano rapa (7-9)	22
Pork, Apple and Celeriac	
Faraona, nocciola, spinaci e birra (8-23)	28
Guinea Fowl, Hazelnut, Spinach and Beer Reduction	
Baccalà, peperoni e cicoria (4)	28
Salt Cod, Peppers and Chicory	
Agnello steccato alla liquirizia e albicocche (9-12)	28
Liquorice-Studded Lamb with Apricots	

Per concludere / To finish

Pavlova al frutto della passione (7)	10
Passion Fruit Pavlova	
Mascarpone, gelato al caffè e savoiardi (1-7-23)	10
Mascarpone, coffee ice-cream and ladyfingers	
Frolla, crema alla fava tonka e pesche (1-7)	10
Tonka Bean Cream tart and Peaches	
Selezione di formaggi della tradizione agro-pastorale (7)	10
Selection of Traditional and local cheeses	