



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 our land
and the quality of the local ingredients through the chef’s creativity.

Cinque portate / Five courses 75
Sette portate / Seven courses 95

Il menu viene realizzato per l'intero tavolo

In abbinamento
3 calici di vino / 3 glasses of wine 30
5 calici di vino / 5 glasses of wine 50
Pairing analcolico / non-alcoholic 20

MENU À LA CARTE

Antipasti / Appetizers

Millefoglie di carciofi (4-12-16-24) Artichoke Millefeuille	20
Animella alla brace in brodo di gallina (4-6-15-16-18-24) Grilled Sweetbreads in Hen Broth	22
Lingua di vitello e ostriche (4, 7, 12, 14, 16, 24) Veal Tongue and Oysters	24
Chitarra di zafferano, mandorla e mazzancolle (2, 4, 8, 12, 24)) Saffron “Chitarra”, Almond and Prawns	22

Primi piatti / Pastas

Ravioli amari alle erbe e beurre blanc al vermouth (1, 3, 7, 12, 16, 24) Bitter herbs Ravioli and Vermouth Beurre Blanc	22
Gnocchetti di alghe, cannolicchi e pinoli (1, 4, 8, 12, 14, 24) Seaweed Gnocchetti with Razor Clams and Pine Nuts	24
Tagliatella di mais al tartufo bianco (7, 12, 15, 19, 24) Corn Tagliatella with White Truffle	26
Riso-latte di baccala e tamarindo (4, 7, 9, 12, 16, 24) Milk-rice of Salt Cod and Tamarind	22

Secondi piatti / Second courses

Agnello steccato alla liquirizia e albicocche in conserva (9, 12, 16, 24) Liquorice-Studded Lamb with Apricot preserves	30
Rombo, funghi e alloro (4, 9, 12, 15, 24)) Turbot, mushroom and bay leaf	35
Diaframma di manzo alla brace, radicchio e chiodi di garofano (12, 16, 24) Grilled Beef diaphragm, radicchio and cloves	30
Verza e tartufo uncinato (4, 6, 12, 15, 24)) Cabbage and black truffle	26

Per concludere / To finish

Mont Blanc e granita di cachi al rum (3, 7, 12, 18, 24)) Mont Blanc with persimmon granita and rum	10
Mela, gelato al latte di pecora e frangipane (1, 3, 7, 8, 18, 24) Apple, sheep milk gelato and frangipane	10
Calanchi: omaggio alla terra (1, 3, 7, 18, 24) Calanchi: a gift to the land	12
Selezione di formaggi (7, 24) Cheese selection	14