



**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 95  
Sette portate / Seven courses 115

*Il menu viene realizzato per l'intero tavolo*

---

*In abbinamento*  
3 calici di vino / 3 glasses of wine 45  
5 calici di vino / 5 glasses of wine 70  
Pairing analcolico / non-alcoholic 35

---

## MENU À LA CARTE

### Antipasti / Appetizers

---

**Animella, mandorla e asparagi** (8-12-16-24) 24  
Sweetbread, almond and asparagus

---

**Carpaccio di Marchigiana, radicchio marinato e chiodi di garofano** (12-18-24) 24  
Marchigiana's carpaccio, marinated red chicory and cloves

---

**Lingua di vitello e ostriche** (4, 7, 12, 14, 16, 24) 26  
Veal Tongue and Oysters

---

**“Siero” di pecorino e fave alla brace** (7,13) 22  
Pecorino cheese serum, grilled broad beans

---

### Primi piatti / Pastas

---

**Ravioli amari alle erbe e beurre blanc al vermouth** (1, 3, 7, 12, 16, 24) 25  
Bitter herbs Ravioli and Vermouth Beurre Blanc

---

**Gnocchetti di alghe, cannolicchi e pinoli** (1, 4, 8, 12, 14, 24) 27  
Seaweed Gnocchetti with Razor Clams and Pine Nuts

---

**Tagliolino di albumi, caviale e agrumi** (1, 3, 4, 7) 35  
Corn Tagliatella with White Truffle

---

**Riso-latte di baccala e tamarindo** (4, 7, 9, 12, 16, 24) 27  
Milk-rice of Salt Cod and Tamarind

---

### Secondi piatti / Second courses

---

**Agnello steccato alla liquirizia e albicocche in conserva** (9, 12, 16, 24) 36  
Liquorice-Studded Lamb with Apricot preserves

---

**Rombo, funghi e alloro** (4, 9, 12, 15, 24) 36  
Turbot, mushroom and bay leaf

---

**Finocchio brasato, olive, bitter e capperi** (12, 16, 24) 26  
Brased fennel, olives, bitter and capers

---

**Piccione, cipolla, spinaci e mosto cotto** (12, 16, 18, 24) 38  
Cabbage and black truffle

---

### Per concludere / To finish

---

**Fragole, meringa e panna** (3, 7, 12, 18, 24) 15  
Strawberry, meringue and cream

---

**Mela, gelato al latte di pecora e frangipane** (1, 3, 7, 8, 18, 24) 16  
Apple, sheep milk gelato and frangipane

---

**Calanchi: omaggio alla terra** (1, 3, 7, 18, 24) 15  
Calanchi: a gift to the land

---

**Selezione di formaggi** (7, 24) 18  
Cheese selection

---