



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 | Si richiede la scelta di almeno tre portate a persona
We require a minimum of three courses per person

Antipasti / Appetizers

Mandorla amara, ciliegie e lardo affumicato(8-12) Bitter almond, cherries and smoked "lardo"	22
Carpaccio di Marchigiana, radicchio marinato e chiodi di garofano (12-18-24) Marchigiana's carpaccio, marinated red chicory and cloves	24
Lingua di vitello e ostriche (4, 7, 12, 14, 16, 24) Veal's tongue and oysters	26
Guazzetto di granchio blu, gobbetti e propoli (2,4,9,12,16,24) Blu crab and gobbetti prawns's cold bisque with propolis	26

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	25
Gnocchetti di alghe, cannolicchi e pinoli (1, 4, 8, 12, 14, 24) Seaweed gnocchetti with razor clams and pine nuts	27
Tagliolino di albumi, caviale e agrumi (1, 3, 4,7) Egg white tagliolino, caviar and citrus	35
Riso-latte di baccala e tamarindo (4, 7, 9, 12, 16, 24) Milk-rice of salt cod and tamarind	27

Secondi piatti / Second courses

Agnello steccato alla liquirizia e albicocche in conserva (9, 12, 16, 24) Liquorice-studded lamb with apricot preserves	36
Rombo, funghi e alloro (4, 9, 12, 15, 24) Turbot, mushroom and bay leaf	36
Finocchio brasato, olive, bitter e capperi (12, 16, 24) Brased fennel, olives, bitter and capers	26
Piccione, cipolla, spinaci e mosto cotto (12, 16, 18,24) Pigeon, onion, spinach and cooked must	38

Per concludere / To finish

Fragole, meringa e panna (3, 7, 12, 18, 24) Strawberry, meringue and cream	15
Mela, gelato al latte di pecora e frangipane (1, 3, 7, 8, 18, 24) Apple, sheep's milk icecream and frangipane	16
Calanchi: omaggio alla terra (1, 3, 7, 18, 24) Calanchi: a gift to the land	15
Selezione di formaggi (7, 24) Cheese selection	18