

*I nostri prodotti contengono, o potrebbero contenere alimenti,
tracce di essi, o coadiuvanti che rientrano nella lista delle
sostanze considerate "allergeni", o provenire da materie prime o
semilavorati decongelati.*

*Qualora interessati, vi invitiamo a chiedere informazioni in
merito al personale in servizio.*

Enoteca Zero7



ANTIPASTI

| | |
|--|---------|
| LA CAPRESE07 Burrata di bufala campana, misticanza, pomodorini confit ed olio al basilico | € 9,00 |
| PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP CON BURRATA Prosciutto Crudo casereccio 24 mesi con burrata (200g) servito con pomodoro Cofit | € 16,00 |
| TAGLIERE DI SALUMI (2 persone) Selezione di salumi misti del territorio con giardiniera di verdure miste | € 12,00 |
| TAGLIERE DI FORMAGGI (2 persone) Selezione di formaggi misti con marmellata di stagione o mostarda di frutta Veneta | € 12,00 |
| ACCIUGHE DEL MAR ADRIATICO Acciughe dalla Costa Istriana su letto di insalata fresca, pomodori e mozzarella di bufala campana a cubetti | € 16,00 |

PRIMI PIATTI

| | |
|---|---------|
| LASAGNA ALLA BOLOGNESE Lasagna tradizionale della gastronomia Emiliana con ragù misto di carni di manzo e maiale | € 9,00 |
| PARMIGIANA DI MELANZANE Parmigiana tipica con melanzane, salsa di pomodoro, Parmigiano Reggiano, mozzarella di bufala campana e basilico | € 9,00 |
| TAGLIOLINI AL TARTUFO Tagliolini di pasta all'uovo con Tartufo Nero del Monte Baldo | € 14,00 |
| SPAGHETTI AL POMODORO Spaghetti con sugo al pomodoro e basilico fresco | € 9,00 |
| MACCHERONI AL RAGÙ BIANCO Maccheroni al ragù di carni bianche | € 9,00 |

SECONDI PIATTI DI PESCE

| | |
|---|---------|
| SALMONE AFFUMICATO Salmone affumicato con julienne di finocchio ed avocado fresco | € 14,00 |
| POLPO CON PATATE Polpo bollito con patate all'orno, mozzarella di bufala ed olio al basilico | € 15,00 |
| SEPPIOLINE Sepioline con chicche di patate su crema di piselli | € 14,00 |

SECONDI PIATTI DI CARNE

| | |
|---|---------|
| TARTARE DI MANZO Battuta al coltello di Fassona Piemontese con stracciatella | € 15,00 |
| TAGLIATA CON FUNGHI PORCINI Tagliata scottata di Garronese Veneta con funghi porcini e ristretto all'Amarone | € 16,50 |
| PROSCIUTTO CRUDO E MELONE Prosciutto Crudo di Parma 24 mesi con melone fresco e basilico | € 10,00 |

INSALATE E CONTORNI

| | |
|--|--------|
| CONTORNI Insalata mista, patate al forno, verdure di stagione | € 5,00 |
| INSALATA ROSÉ Insalata verde, formaggio fresco, basilico, crostone di pane integrale, salmone, semi di lino | € 9,00 |
| INSALATA CAPRICCIOSA Insalata verde, prosciutto cotto, funghi, capperi, carciofi | € 9,00 |
| INSALATA GRECA Insalata verde, cetriolo, pomodoro, formaggio greco, origano, olive taggiasche | € 9,00 |
| INSALATA DI TONNO Insalata verde, patate, olive taggiasche, fior di capperi, fagiolino, tonno | € 9,00 |
| INSALATA LIGHT Misticanza, bresaola, formaggio tipo caprino di latte vaccino, noci | € 9,00 |

DESSERT

| | |
|--|--------|
| MILLEFOGLIE "STRACHIN" PERBELLINI Storica ricetta della Millefoglie con crema soufflé di Ernesto Perbellini | € 6,00 |
| PERFETTO AL PISTACCHIO Semifreddo al pistacchio con frutti di bosco freschi | € 6,00 |
| SEMIFREDDO ALL'AMARETTO Semifreddo all'amaretto con nocciole | € 6,00 |
| TORTINO DI MELE Tarte Tatin di mele Golden con gelato al gusto vaniglia | € 6,00 |
| MOUSSE AU CHOCOLAT Mousse di cioccolato al latte | € 6,00 |