



Ristorante Don Ziero

Cardápio

Il piatto di Don Ziero – Sugestão da casa

Sopa de canéderlli, pão e parmesão (almôndega de pão, queijo, salame, leite, ovos e temperos em caldo de aves)

Salada mista

Raviólis ao molho de queijo

Macarrão a moda

Risoto Piemontês

Polenta mole com Ragu

Cordeiro ao Vinho Tinto (pernil desossado)

Escalopes ao molho de cogumelos frescos

Peixe grelhado ao molho de laranja e gengibre

Sobremesa

Il Picollo Don Ziero

Sopa de canéderlli, pão e parmesão (almôndega de pão, queijo, salame, leite, ovos e temperos em caldo de aves)

Salada mista

Uma das opções de carnes do prato principal

Uma das guarnições do prato principal

Sobremesa

Antipasti e insalate

Carpaccio

Láminas de carne de ganado bovino, parmesano en rebanadas, alcaparras, aceitunas negras y rúcula.

Insalata tropicale

Rúcula, mango, frutilla, reducción de aceto y miel con semillas de girassol tostadas.

Insalata mista speciale

Lechuga, espárragos, palmito, pepino, aceituna, tomates, tostadas, salsa y queso fresco.

Insalata amara

Rúcula, radicchio, agrião, pêra em lâmina, nozes e gorgonzola.

Tavola mista speciale

Uva, queijos (parmesão, gorgonzola, colonial), salame, copa, pepino, azeitona e pão.

Cremas

Crema di funghi

Caldo de aves, molho bechamel e cogumelos.

Crema di poró

Caldo de aves, molho bechamel, alho poró e queijos.

Zuppa pavesa di cipolle

Sopa gratinada de cebolas em julianas, vinho branco, caldo de aves, queijo e torradas.

Paste

Paste ripiene

Capoletti
Ravióli com recheio de queijo
Ravióli de espinafre com recheio de carne
Ravióli de salmão e endro
Tortéi com recheio de abóbora
Tortelone de queijo e tomates secos
Tortelone de ricota e espinafre

Paste semplici

Espaguete, Nhoque, Penne, Talharim e Macarrão.

Salsas (molho)

Formaggio con erbe fine (gorgonzola, gruyère, creme de leite fresco e ervas finas).

Quattro formaggi con salvia (gorgonzola, mussarela, parmesão, requeijão, sálvia e creme de leite fresco).

Alla romana (iscas de cordeiro, gorgonzola, molho bechamel, manjericão e molho vermelho).

Ala Norma (tomates, cebola, alho, berinjela, abobrinha e ricota).

San Gennaro (champignons, copa, manjericão e molho vermelho).

Bersagliera (salame, provolone, parmesão e molho vermelho).

Alla Putanesca (azeitonas pretas, alcaparras, anchovas e molho vermelho).

Alla Matriciana (toucinho, parmesão, alho, cebola, pimentão, vinho tinto e molho vermelho).

Di funghi (funghi secchi, creme de leite e molho bechamel)

Frutti di mare (frutos do mar, creme de leite fresco e estragão)

Alla Salmone i finocchio (Cubos de salmão, erva doce, suco de limão e creme de leite fresco).

Agnelli

Agnello i carciofi

Escalopes de cordeiro grelhados ao molho de erva-cidreira e guarnecido de batatas, alcachofras e aspargos na manteiga.

Crostata di agnello

Escalopes de cordeiro grelhados em crosta de amêndoas laminadas e guarnecidos de risoto de aspargos.

Costelettas di agnello i crosta de erbe

Carrê francês de cordeiro em crosta de ervas, molho de vinho tinto e tortino de batatas.

Risottos

Risotto di pomodori secchi e rúcula

Arroz arbóreo, tomates secos, mussarela e rúcula.

Risotto di pêra i gorgonzola

Arroz arbóreo, gorgonzola, pêra, radicchio roxo e creme de leite fresco.

Risotto di formaggio

Arroz arbóreo, parmesão, mussarela, gorgonzola, creme de leite fresco.

Risotto di cinghiale

Arroz arbóreo, iscas de javali ao vinho branco, maçãs secas e Gruyère.

Risotto di Permice

Arroz arbóreo, perdiz desfiada, morangos e creme de leite fresco.

Risotto di shitake

Arroz arbóreo, cogumelos shitake, palmito e parmesão.

Filetts

Medaglione Don Ziero

Medalhões de filé grelhados ao molho de uva e guarnecidos com risoto de vinho tinto.

Medaglione crocante

Medalhões de filé grelhados em crosta de castanha e guarnecida com risoto de azeitonas pretas.

Medaglione selvaggio

Medalhões de filé grelhados ao molho de mostarda e Vin di Liqueur, guarnecidos com arroz selvagem e amêndoas tostadas.

Escaloppa con emmenthal

Escalopes de filé grelhados ao molho de emmenthal e guarnecidos com penne em ervas finas.

Saltimboca alla Romana

Escalopes de vitelo recheados de presunto tipo Parma ao molho de vinho, servido com raviólis ao molho de queijo.

Involtine a fiorentina

Peito de frango recheados de espinafre e culatelo e servido com espaguetes ao molho de tomates secos.

Pesci

Trota i noci

Truta grelhada ao molho de nozes e cogumelos frescos, servida sobre cama de arroz selvagem e aspargos.

Trota i formagi

Truta grelhada com azeitonas e cogumelos, requeijão, guarnecida com risoto exótico.

Pesce i polpo

Congrio grelhado em cama de palmito e guarnecido de risoto de polvo.

Pesce parisiense

Congrio grelhado ao molho de alcaparras, palmito, cogumelos Paris e camarões.

Salmone i miele

Salmão ao molho de mostarda e mel. Servido com risoto de alho poró e abobri-
nha.

Gamberi i asparagi

Camarões ao molho de aspargos verdes, julianas de tomates e creme de leite, servidos com risoto exótico.

Gamberi i spumante

Camarões ao molho de espumante e champignons servido com risoto de as-
pargos.

Dolci

Crocante di avellana con salsa di caramela i gelato

(massa oriental com recheio de avelãs e pêra em calda caramelo).

Semifredo di cioccolato doppio

(torta gelada de chocolate amargo com gotas de chocolate branco em calda de chocolate ao brandy).

Semifredo affogato

(creme gelado de nozes caramelizadas mergulhadas em café expresso).

Tartutti di cioccolato i mandorla tostata

(sorvete de creme recheado com sorvete de chocolate, calda de chocolate e amêndoas tostadas).

Mela al brulle

(maçã recheada com especiarias e frutas secas ao molho de vinho e sorvete)

Sformatto di ricota i miele

(mousse gelado de ricota com mel e maçã caramelizada)

(versão diet e tradicional)



Papaia i cassis

Gelato (valor por bolinha – 60 gramas)

(sorvetes Häagen-Dazz e caldas diversas)

“Descubra novos sabores, surpreenda-se.”

Agradecemos a preferência.

