Lombetto di maialino stagionato al pepe creolo,insalatine, € 9,00

scapece di melanzana e gelatina di cocktail Bombay

Flan di pecorino delle crete senesi, salsa pera, € 9,00

noci e tartufo di stagione

Salmone marinato*(artigianale)* al sale aromatico € 9,00

misticanza chutney di pere e limone

Alchimie di formaggi De’Magi *( 5 tipi mucca,pecora, capra)* € 9,00

con mostarde artigianali di frutta e verdura e pan brioche

Ravioli al vapore di salsiccia e zucchine € 11,00

al profumo di soia con gamberi marinati

Crêpes come una boscaiola al forno *( ripieno di funghi e ricotta ovina )* € 10,00

maionese di pomodoro e guanciale croccante

Pappa al pomodoro con capesante appena scottate € 10,00

Cosciotto di coniglio in olio cottura, ai sentori di porchetta € 15,00

con rösti di patate e verdure di campo

Trancio d’ombrina in crosta di pane al cocco € 15,00

cime di rapa in olio alla vaniglia

Petto d’anatra C.B.T. con arancia e finocchietto € 15,00

e verdure saltate all’orientale

Tortino morbido di cioccolato fondente al lampone € 6,00

con la sua composta

Crema alla vaniglia con salsa mou e rum delle Fiji € 6,00

I piatti proposti vengono consegnati *quasi pronti* da ultimare a casa vostra

con alcuni semplici passaggi.

*\*Questa modalità rappresenta al meglio la nostra filosofia di cucina permettendoci di mantenere la miglior qualità possibile dalla nostra cucina alla vostra tavola.*

Per ricevere i piatti pronti da mangiare, specificare all’ordine.

Si ricevono ordinazioni entro le 20:00 del giorno antecedente a quello di consegna per importi superiori ai € 25,00

Potete effettuare i vostri ordini telefonando al nr. (+39) 0575 836008

o inviando una richiesta a [*box@zenzerorestaurant.com*](mailto:box@zenzerorestaurant.com)

Per accompagnare le pietanze è possibile scegliere tra i seguenti vini :

Bollicine

Daman Le vigne di Alice millesimato 2017 €20,00

Gisso Buccelletti Rosè €18,00

Abissi Bisson Brut Metodo Classico €43,00

Bagnodore Barone Pizzini Riserva Franciacorta €58,00

Castelveder Saten Franciacorta €36,00

Ribolla Gialla Brut Tenuta Stella €28,00

Bianchi

Cantaloro Avignonesi €15,00

S.Chiara Palagetto Vernaccia €15,00

Damian Kornell Gewustraminer €21,00

Malvasia Istriana Tenuta Stella €20,00

Rosati

Ventisei Avignonesi € 15,00

Gossip Di Lenardo Pinot Grigio Ramato € 15,00

Rossi

Yantra Tenuta Sette cieli Boglheri Rosso €21,00

Marith Kornel Pinot Nero €23,00

Etna rosso Graci €22,00

*\* (confermata anche dai feedback dei clienti che li hanno provati )*