

R I S T O R A N T E  
lo ZODIACO



• I PIATTI DELLA SETTIMANA •

- **FIORI DI ZUCCA RIPIENI CROCCANTI** (1/3) € 11,00  
Fiori di zuccina romanesca croccanti ripieni di formaggio cremoso e mentuccia su crema di zucchine
- **MELANZANE AL MARE** (2/7/4) € 14,00  
Melanzane cotte al forno ,servite con spuma di scamorza e gamberoni
- **SPAGHETTONI CON VONGOLE CHIOGGIOTTE** € 18,00  
(1/11/8/4)
- **RISOTTO SCAMPI,PORCINI E TIMO (MINIMO 2 PERSONE)** € 18,00  
(2/4/9)
- **COZZE DELLA CASA** (4/12) € 13,00  
Souté di cozze in bianco con cipolla di Tropea peperoncino e zest di limone
- **TRANCIO DI BRANZINO SU CREMA DI FINOCCHIETTO,  
LIMONE GRIGLIATO, PEPERONI E ZUCCHINE  
CROCCANTI** (4) € 18,50
- **MILLEFOGLIE DI VERDURE PANE CAURASAU BURRATA E  
BASILICO** (1/7) € 14,50

# R I S T O R A N T E lo ZODIACO

## • ANTIPASTI •

<b>PIOVRA IN FUMO</b>	(4, 6, 7)	<b>€16,00</b>
Piovra scottata in padella con salsa di soia, miele, crema di pomodoro, rucola e burrata affumicata		
<b>INSALATA DI MARE</b>	(4)	<b>€12,00</b>
Insalata di mare con spaghetti di verdure, menta e pancetta croccante		
<b>INVOLTINO DI CARPACCIO</b>		<b>€12,00</b>
Involtino di carpaccio di manzo con senape antica stracchino su letto di insalatina		

## • PRIMI PIATTI •

<b>CANNELLONE ESTIVO</b>	(1/7)	<b>€12,00</b>
cannellone ripieno di parmigiana fritto servito su passata di pomodoro e verdure croccanti		
<b>LINGUINE FATTE IN CASA CON SEPIE AL NERO E PESTO</b>		<b>€15,00</b>
	(1/3/8)	
<b>MACCHERONI ALLA GRICIA</b>	(1/3/7)	<b>€13,00</b>
maccheroni fatti in casa con pecorino, pepe e guanciale		

# R I S T O R A N T E lo ZODIACO

## • SECONDI PIATTI •

<b>ORECCHIA D'ELEFANTE</b>	(1)	€ 20,00
cotoletta (300 gr) servita con insalatina, pomodorini e olio al rafano		
<b>FRITTO MISTO DELLA CASA CON SALSA ALL' AGRO</b>	(1/4)	€ 18,50
Calamari, scampo , gamberone, seppie, branzino con polenta fritta		
<b>SCRIGNO DI CAPASANTA</b>	(2/4/8)	€ 18,00
capasanta con gamberoni, mandorle e maggiorana		

## • VEGETALI •

<b>INSALATONA ZODIACO</b>	€ 11,00
Insalata mista, nocciole, sfilacci di cavallo e tonno	
<b>INSALATONA ARIES</b>	€ 11,00
Insalata mista, mais, pomodorini, feta greca	
<b>INSALATONA VEGETARIANA</b>	€ 11,00
Insalata mista, olive verdi, carciofini, funghi champignon crudi, mozzarella vaccina	
<b>PATATE FRITTE / PATATE SALTATE</b>	€ 4,00
<b>MELANZANE AL FUNGHETTO / ZUCCHINE AL FORNO</b>	€ 4,00
<b>VERDURE ALLA PIASTRA</b>	€ 4,00
<b>INSALATA MISTA</b>	DA € 4,00

R I S T O R A N T E  
lo ZODIACO

• DOLCI •

TIRAMISÙ DELLA CASA	(1/7/8/3)	€ 6,00
SEMIFREDDO AL MELONE CON SALSA MOJTO	(3)	€ 6,00
MILLEFOGLIE CLASSICO ALLE FRAGOLE	(1/7/3)	€ 6,50
sfogliatina con crema chantilly e fragole fresche		
CATALANA AI LAMPONI	(7/3)	€ 6,50
TARTELLETTA ESTIVA	(1/7/3)	€ 6,00
con crema agli agrumi, frutta fresca, gel di menta e miele e arancio candito		
SORBETTO ANALCOLICO AL LIMONE		€ 3,50
GELATO MISTO		DA € 3,50
A scelta panna, cioccolato, vaniglia, limone, fragola, pistacchio, nocciola, stracciatella		
TARTUFO BIANCO O NERO		€ 5,00



# R I S T O R A N T E

# lo ZODIACO



## • GLI IMPASTI •

Fatti con enorme passione per l'arte bianca i nostri impasti sono curati in ogni dettaglio e con particolare attenzione alla qualità delle materie prime. La scelta delle farine infatti è stata fatta per appagare tutti i gusti. Tutti gli impasti sono fatti con lievito madre e maturati per almeno 72 ore.

**TIPO 1:** impasto fatto esclusivamente con farina di tipo 1 di grano macinato a pietra per conservare meglio le qualità organolettiche del chicco

**KAMUT®:** impasto fatto con 100% farina di grano KHORASAN, contiene meno glutine, più sali minerali, proteine e vitamine rispetto al grano comune. Appartenendo a una varietà antica non ibridata, risulta essere più digeribile e meglio tollerato, oltre ad aver preservato con il passare del tempo le sue caratteristiche nutritive originarie. Farina Biologica.

**NAPOLI:** impasto in stile napoletano, ad alta idratazione. Caratteristico il cornicione alto e soffice.

**CIABATTA ROMANA:** impasto dalla forma allungata. La ciabatta romana è caratterizzata da un'elevata idratazione che la rende molto croccante e leggera.

**E' possibile scegliere di fare ogni pizza con l'impasto desiderato.**

**Tutte le pizze possono essere bianche.**

**Possibilità di pizza battuta con l'aggiunta di 2 €.**

**Impasto kamut + 2 €**

**Impasto ciabatta romana + 2 €**

**Impasto napoli + 1 €**

**Aggiunte o variazioni prevedono un supplemento da 1 a 3 €**

***Servizio e coperto € 2,50***

Alcuni piatti del nostro menù, talune volte, per esigenza di mercato possono essere confezionati con prodotti congelati o surgelati.

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione fornita su richiesta dal personale di servizio

## • LE CLASSICHE •

<b>MARINARA</b> Pomodoro, olio evo all aglio, origano	€ 5,50
<b>MARGHERITA</b> pomodoro, mozzarella	€ 6,00
<b>PROSCIUTTO E FUNGHI</b> pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi freschi	€ 7,50
<b>CAPRICCIOSA</b> pomodoro mozzarella prosciutto cotto funghi freschi carciofi	€ 8,00
<b>VIENNESE</b> pomodoro mozzarella wurstel	€ 7,50
<b>DIAVOLA</b> pomodoro, mozzarella, salamino piccante	€ 7,50
<b>SICILIANA</b> pomodoro, mozzarella acciughe capperi olive	€ 7,50
<b>VEGETARIANA</b> pomodoro, mozzarella melanzane zucchine peperoni radicchio tutto cotto in griglia	€ 7,50
<b>4 STAGIONI</b> pomodoro, mozzarella prosciutto cotto funghi carciofi acciughe	€ 8,00
<b>4 FORMAGGI</b> pomodoro, mozzarella gorgonzola brie provola affumicata	€ 7,50
<b>INGLESINA</b> pomodoro, mozzarella prosciutto crudo	€ 8,00
<b>TONNO CIPOLLA</b> pomodoro, mozzarella tonno cipolla rossa di tropea	€ 7,50
<b>PARMIGIANA</b> pomodoro, mozzarella melanzane fritte grana	€ 8,00
<b>PATATOSA</b> pomodoro, mozzarella patate fritte	€ 8,00

## • LE PICCANTI •

<b>FENICE</b> pomodoro, mozzarella, Nduja, cipolla di Tropea e pomodorini	€ 9,50
<b>APOLLO</b> pomodoro, mozzarella, speck di cinghiale, Nduja e provola affumicata	€ 11,00

## • LE ESTIVE •

**CONTADINA** € 10,00

pom , mozzarella, salamino piccante, pancetta arrotolata, porcini, bric

**ZINGARA** € 10,00

pomodoro, mozzarella, salsiccia nostrana, peperoni, bric, olive taggiasche

**REGINA** € 10,00

pomodoro, mozzarella, taleggio fresco, porcini, bresaola, rucola

**ALFIERE** € 11,00

mozzarella di Bufala, funghi champignon, speck, rucola e grana in cottura

**EOLO** € 11,00

passata di pomodoro , feta greca, tonno, ciliegino e profumata all'aglio

## LE BIANCHE ESTIVE

**GELSOMINO** € 12,00

scamorza, taleggio, pancetta, trito di menta e salvia

**FIOR DI LOTO** € 11,00

bufala, ricotta, noci, ciliegino e rucola

**GERANIO** € 12,00

mozzarella vaccina, carne salada, valeriana ed emulsione di provola

## • LE PIZZE DELLA CASA •

<b>ZODIACO</b>	€ 9,00
pomodoro mozzarella porcini crudo grana	
<b>ARIETE</b>	€ 11,00
pomodoro mozzarella melanzane prosciutto crudo burrata	
<b>TORO</b>	€ 9,00
pomodoro mozzarella porcini brie sfilacci di cavallo	
<b>GEMELLI</b>	€ 8,50
pomodoro mozzarella gorgonzola, salamino piccante, radicchio	
<b>CANCRO</b>	€ 12,00
pomodoro mozzarella di bufala zucchine brie code di gambero	
<b>LEONE</b>	€ 8,50
pomodoro mozzarella salamino piccante cipolla e grana	
<b>VERGINE</b>	€ 8,50
pomodoro mozzarella bresaola rucola e grana	
<b>BILANCIA</b>	€ 11,00
pomodoro mozzarella funghi champignon speck di cinghiale rucola	
<b>SCORPIONE</b>	€ 9,50
pomodoro, mozzarella di bufala salamino piccante tonno cipolla di tropea acciughe del mediterraneo	
<b>SAGITTARIO</b>	€ 10,00
pom. mozzarella di bufala radicchio pancetta arrotolata porcini grana	
<b>CAPRICORNO</b>	€ 9,00
pomodoro mozzarella gorgonzola salsiccia cipolla di tropea	
<b>ACQUARIO</b>	€ 9,50
pomodoro mozzarella di bufala acciughe del mediterraneo olive taggiasche frutto del capperi pomodorini freschi profumata con olio all'aglio	
<b>PESCI</b>	€ 9.50
pomodoro mozzarella tonno cipolla di tropea frutti dei capperi pomodorini freschi	

# •LE BEVANDE•

## IN BARATTOLO

Coca cola, Coca cola Zero, Lemonsoda, Fanta, Te freddo Chinotto € 3,00

## COCA COLA ALLA SPINA

Piccola : lt. 0,200 € 3,00  
Grande: lt. 0,500 € 5,00

## LE BIRRE ALLA SPINA

Menabrea bionda: lt. 0,200 € 3,00  
Menabrea bionda lt. 0,400 € 5,00  
Menabrea rossa lt. 0,200 € 3,50  
Menabrea rossa lt. 0,400 € 6,00

## LE BIRRE IN BOTTIGLIA

Birra analcolica € 3,00  
Ceres € 3,50  
Corona € 3,50  
Beck's € 3,00  
Weinstephaner Hefe € 5,00

## LE ACQUE MINERALI

San Pellegrino lt. 0,500 € 2,00  
San Pellegrino lt. 0,750 € 3,00  
Panna lt. 0,500 € 2,00  
Panna lt. 0,750 € 3,00  
Ferrarelle lt. 1,00 € 3,00

## IL VINO DELLA CASA IN CARAFFA

Bianco lt. 0,250 € 3,50  
lt. 0,500 € 6,00  
lt. 1,000 € 11,00

Rosso lt. 0,250 € 3,50  
lt. 0,500 € 6,00  
lt. 1,000 € 11,00

Bianco lt. 0,250 € 3,50  
frizzante lt. 0,500 € 6,00  
lt. 1,000 € 11,00

# • VINI BIANCHI •

## COLLI EUGANEI

Terralba di Baone 2021 € 18,00  
Az. Agricola Il Filò delle Vigne  
Chardonnay-Riesling-Tai

Bianco riserva "Calto delle Fate" 2020 € 32,00  
Az. Agricola il Filò delle Vigne  
Chardonnay – Pinot bianco – Riesling – Tocai

Bora Bianco 2021 € 18,00  
Az. Agricola Carpanese Elisa  
Tai bianco e Riesling

Moscato secco "Agnese" 2016 € 13,00  
Az. Agricola Biologica Alla Costiera  
100% Moscato bianco

Bianco Colli Terreni Bianchi 2020 € 15,00  
Az. Agricola Biologica Alla Costiera  
Tai (Tocai secco)

Bianco Costiera € 10,00  
Az. Agricola Biologica Alla Costiera  
100% Fior d'arancio

Serprino 2021 € 13,00  
Az. Agricola Biologica Alla Costiera  
100% Serprina

Pinot bianco 21 € 16,00  
Az. Agricola Vignalta  
100% Pinot bianco

Chardonnay Trevenezie IGT '18 € 16,00  
Az. Agricola Vignalta  
100% Chardonnay

## VENETO

Soave classico DOC 2021 0,750 € 16,00  
Pieropan 85 % Garganega – 15% Trebbiano 0,375 € 10,00

Lugana Santa Cristina € 21,00  
Az. Agricola Zenato  
Trebbiano di Lugana

# • VINI BIANCHI •

## FRIULI VENEZIA GIULIA

<b>Sauvignon del Collio 2019</b> <b>Az. Agricola La Viarte</b> <b>100% Sauvignon</b>		<b>€ 22.00</b>
<b>Friulano DOC 2021</b> <b>Az. Agricola Ronchi di Manzano</b> <b>100% Friulano</b>		<b>€ 20.00</b>
<b>Friulano 2019</b> <b>Az. Agricola La Viarte</b> <b>100% Friulano</b>		<b>€ 22.00</b>
<b>Malvasia Doc 2019</b> <b>Az. Agricola La Viarte</b> <b>100% Malvasia</b>		<b>€ 25.00</b>
<b>Chardonnay DOC 2021</b> <b>Az. Agricola Ronchi di Manzano</b> <b>100% Chardonnay</b>		<b>€ 18.00</b>
<b>Chardonnay 2019</b> <b>Az. Agricola La Viarte</b> <b>100% Chardonnay</b>		<b>€ 25.00</b>
<b>Pinot Grigio 2021</b> <b>Az. Agricola Ronchi di Manzano</b> <b>100% Pinot grigio</b>	<b>0,375</b>	<b>€ 10.00</b>
	<b>0,750</b>	<b>€ 18.00</b>
<b>Pinot Grigio 2019</b> <b>Az. Agricola la Viarte</b> <b>100% Pinot grigio</b>		<b>€ 24.00</b>
<b>Ribolla gialla IGT 2021</b> <b>Az. Agricola Ronchi di Manzano</b> <b>100% Ribolla gialla</b>		<b>€ 20.00</b>

# • VINI BIANCHI •

## TRENTINO ALTO ADIGE

**Gewürtraminer 2018** € 20.00  
Az. Agricola Peter Zemmer  
100% Gewürtraminer

**Müller Thurgau 2018** € 15.00  
Az. Agricola Peter Zemmer  
100% Riesling

## CAMPANIA

**Falaghina del Sannio "Serrocielo" 2017** € 18.00  
Az. Agricola dei Feudi di San Gregorio  
100% Falaghina

**Greco di Tufo "Cutizzi" 2017** € 19.00  
Az. Agricola dei Feudi di San Gregorio  
100% Greco



# • VINI ROSSI •

## COLLI EUGANEI

Cabernet riserva "Cecilia di Baone" 2019 € 22.00  
Az. Agricola Filò delle Vigne  
50% Cabernet franc – 50% Sauvignon

Cabernet riserva "Borgo delle Casette" 2017 € 35.00  
Az. Agricola Filò delle Vigne  
70% Cabernet sauvignon – 30% Cabernet franc

Rosso riserva 2017 € 22.00  
Az. Agricola Vignalta  
60% Merlot – 40% Cabernet sauvignon

G.E.M.O.L.A. 2016 € 50.00  
Az. Agricola Vignalta  
70% Merlot – 30% Cabernet franc

A.r.q.u.a. 2011 € 44.00  
Az. Agricola Vignalta  
80% Merlot – 20% Cabernet sauvignon

Terreni Bianchi Rosso 2021 € 18.00  
Az. Agricola Biologica Alla Costiera  
70% Merlot – 30% Cabernet franc

Vianina 900 2019 € 18.00  
Az. Agricola Biologica Alla Costiera  
100% Merlot

## VENETO

Bardolino 2021 € 16.00  
Az. Agricola Santa Sofia  
Corvina – Molinara – Rondinella

Valpolicella classico Superiore 2019 € 20.00  
Az. Agricola Zenato  
80% Corvina – 10% Rondinella – 10% Sangiovese

Valpolicella classico Superiore "RIPASSA" 2017 € 30.00  
Az. Agricola Zenato  
80% Corvina – 15% Rondinella – 5% Sangiovese

Amarone della Valpolicella 2017 € 80.00  
Az. Agricola Zenato  
80% Corvina – 15% Rondinella – 5% Sangiovese

# • VINI ROSSI •

## FRIULI VENEZIA GIULIA

<b>Merlot dei Colli Orientali 2013</b>		<b>€ 30.00</b>
<b>Az. Agricola La Viarte</b>		
<b>100% Merlot</b>		
<b>Merlot DOC 2019</b>	<b>0,750</b>	<b>€ 18.00</b>
<b>Az. Agricola Ronchi di Manzano</b>	<b>0,375</b>	<b>€ 10,00</b>
<b>100% Merlot</b>		<b>€ 30.00</b>
<b>Cabernet riserva 2015</b>		
<b>Az. Agricola La Viarte</b>		
<b>50% Cabernet Franc 50% Cabernet Sauvignon</b>		
<b>Cabernet sauvignon DOC 2019</b>	<b>0,750</b>	<b>€ 18.00</b>
<b>Az. Agricola Ronchi di Manzano</b>		
<b>100% Cabernet Sauvignon</b>		

## TOSCANA

<b>Brunello di Montalcino</b>		
<b>Greppone Mazzi</b>		
<b>100% Sangiovese</b>		<b>€ 60.00</b>
<b>Brunello di Montalcino</b>		
<b>Tenuta di Castelgiocondo</b>		
<b>100% sangiovese</b>		<b>€ 45.00</b>

# • PROSECCO E SPUMANTI •

<b>Prosecco 2021</b> <b>Az. Agricola Alla Costiera</b> <b>100% Glera</b>	<b>€ 12.50</b>
<b>Prosecco di Valdobbiadene “Crede” brut 2018</b> <b>Az. Agricola Bisol</b> <b>85% Glera-10% Pinot bianco-5% Verdiso</b>	<b>€ 21,00</b>
<b>Prosecco di Valdobbiadene brut “Belstar”</b> <b>Az. Agricola Jeio</b> <b>Glera- Pinot bianco- Verdisio-Chardonnay</b>	<b>€ 14.00</b>
<b>Talento Trento maximum “Ferrari perlè” 2021</b> <b>Az. Agricola Ferrari</b> <b>100% Chardonnay</b>	<b>€ 59,00</b>
<b>Talento Trento “Èquipe 5” brut millesimato 2019</b> <b>Cantina di Soave</b> <b>80% Chardonnay 20% Pinot nero</b>	<b>€ 28.00</b>
<b>Franciacorta Grand cuvée brut sboccatura 2018</b> <b>Az. Agricola Bellavista</b> <b>Chardonnay - Pinot nero</b>	<b>€ 50.00</b>
<b>Astoria - Vino Spumante Brut</b> <b>Az. Agricola Dalbon</b>	<b>€ 14,00</b>
<b>Fior d’arancio</b> <b>Az. Agricola biologica Alla Costiera</b> <b>100% Fior d’arancio</b>	<b>€ 14.00</b>
<b>Rosè Brut Spumante</b> <b>Az. Agricola La Viarte</b> <b>100% Schioppettino</b>	<b>€ 22.00</b>

## • CHAMPAGNE •

<b>Champagne brut "R de Ruinart" Ruinart</b> <b>Pinot nero 57%, Chardonnay 40%, Pinot meunier 3%</b>		<b>€ 80.00</b>
---	--	----------------

## • DOLCI E PASSITI •

<b>Verduzzo friulano 2021</b> <b>Az Agricola Ronchi di Manzano</b> <b>Verduzzo friulano</b>	<b>0.375</b>	<b>€ 15.00</b>
<b>Verduzzo friulano 2021</b> <b>Az Agricola Ronchi di Manzano</b> <b>Verduzzo friulano</b>	<b>0.750</b>	<b>€ 25.00</b>
<b>Verduzzo friulano "Sium" 2011</b> <b>Az. Agricola La Viarte</b> <b>Verduzzo, Friulano, Picolit</b>	<b>0,500</b>	<b>€ 31.00</b>
<b>Rigoletto passito Veneto IGT "Santa Cristina" 2010</b> <b>Az. Agricola Zenato</b> <b>100% Trebbiano di Lugana</b>		<b>€ 18.00</b>