

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

• ANTIPASTI •

COZZE E VONGOLE "IN TOCIO"		€ 16,00
cozze e vongole con salsa al pomodoro	(4/9/12)	
MAZZANCOLLE IN SAOR CON PINOLI E UVETTA		€ 14,00
mazzancolle fritte marinate con cipolla pinoli e uvetta	(1/2/4/8)	
INSALATA DI MARE CON MELOGRANO		€ 16,00
Calamari, seppie, gamberi, cozze bollite con melograno e insalatina	(1/11/8/4)	
GRATINATO ALLA VENEZIANA	(1/2/4/7/12)	€ 18,00
2 capesante, 4 canestrelli, 2 scampi, 2 gamberi		
CARPACCIO CON SALSA ALLA SENAPE ANTICA	(10)	€ 15,00
carne di manzo battuta cruda servita con salsa alla senape antica		
TORTINO DI ZUCCA CON CHIPS DI CAVOLO NERO E SPUMA D' ASIAGO	(1/3/6/8/9/7)	€ 13,50

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

• PRIMI PIATTI •

BIGOLI IN SALSA bigoli in salsa di acciughe, cipolla, aglio	(1/3/4/10)	€14,00
GNOCCHI AUTUNNALI gnocchi di patate con ragù di tastasale su crema di zucca	(1/3/7/10)	€14,00
RISOTTO CON BACCALÀ E TARTUFO (minimo 2 persone)	(1/2/4/7/9)	€18,00
MACCHERONI ALLA GRICIA maccheroni con pecorino, pepe e guanciale	(1 / 3 / 7 /10)	€13,00
SPAGHETTI CHITARRA ALLE VONGOLE	(1 / 3/4/10/11)	€18,50
PASTA E FAGIOLI ALLA VENETA	(1 / 3 / 9)	€10,00

Tutta la pasta è fatta in casa

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

• SECONDI PIATTI •

BACCALÀ ALLA VICENTINA E POLENTA "ROSTA" € 20,00
Baccalà alla vicentina con polenta alla piastra (1/3)

SEPIE AL NERO (3) € 17,50
sepie al nero di seppia con polenta alla piastra

FEGATO ALLA VENEZIANA (9) € 18,00
fegato spadellato con cipolla

PIOVRA ALLA CIOSOTTA (4) € 17,50
piovra in insalata con aglio e prezzemolo

FRITTO MISTO DELLA CASA CON SALSA ALL' AGRO € 18,50
Calamari, scampo , gamberone, seppie, branzino con polenta fritta (1/4)

ORECCHIA D'ELEFANTE (1/3/8/10) € 20,00
cotoletta (300 gr) di maiale servita con insalatina, pomodorini e olio al rafano

FILETTO IN CROSTA € 23,00
filetto in crosta (gr. 220) di speck con spinacine e mirtilli secchi al timo

• VEGETALI •

INSALATONA ZODIACO	€ 11,00
Insalata mista, nocciole, sfilacci di cavallo e tonno	
INSALATONA ARIES	€ 11,00
Insalata mista, mais, pomodorini, feta greca	
INSALATONA VEGETARIANA	€ 11,00
Insalata mista, olive verdi, carciofini, funghi champignon crudi, mozzarella vaccina	
INSALATONA LIBRA	€ 11,00
Spinacine, mirtilli, scaglie di pecorino, noci, senape antica al miele	
PATATE FRITTE / PATATE SALTATE	€ 4,00
MELANZANE AL FUNGHETTO	€ 4,00
VERDURE COTTE DI STAGIONE	€ 4,00
VERDURE ALLA PIASTRA	€ 5,50
INSALATA MISTA	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

ROSEGOTA CON CREMA ZABBAIONE FREDDA (1/3/8) € 6,00

MILLEFOGLIE CLASSICO ALLE FRAGOLE (1/7/3) € 7,00
sfogliatina con crema chantilly e fragole fresche

TARTATEN ALLA MELE CON GELATO VANIGLIA (1/7/3) € 6,50

SOUFLÈ "LUXARDO" € 9,00
souflè alle marasche con salsa alle marasche (1/7/3)

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 + 2 €

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 •

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

• LE PICCANTI •

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

• LE PIZZE DELLA CASA •

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

• LE SPECIALI •

CONTADINA € 10,00

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

ZINGARA € 10,00

pomodoro, mozzarella, salsiccia nostrana, peperoni, brie, 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

RE € 12,00

pom, mozz, sbrise fritte, pecorino D.O.P, speck di cinghiale, polvere di menta

GELSOMINO € 12,00

scamorza, taleggio, pancetta, trito di menta e salvia

ORCHIDEA € 11,00

mozz, salsiccia, funghi di stagione, formaggio bastardo, spinacini freschi

NARCISO € 13,00

mozz, crema di zucca, burrata, tonno affumicato

• 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

Manzoni bianco igt € 14.00
Fattoria del graspo

Bianco Colli Terreni Bianchi 2020 € 15.00
Az. Agricola Biologica Alla Costiera
Tai (Tocai secco)

Sauvignon blanc 22 € 10.00
Az Agricola Borin

Serprino bianco frizzante € 12.00
Az. Agricola Salmaso
100% Serprina

Pinot bianco 22 € 16.00
Az. Agricola Vignalta
100% Pinot bianco

Chardonnay Trevenezie IGT '17 € 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 2022 € 23.00
Az. Agricola Zenato
Trebbiano di Lugana

• 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

Falanghina del Sannio “Serrocielo” 2017 € 18.00
Az. Agricola dei Feudi di San Gregorio
100% Falanghina

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

• VINI BIANCHI •

FRIULI VENEZIA GIULIA

Friulano DOC 2021 Az. Agricola Ronchi di Manzano 100% Friulano	€ 20.00
Chardonnay DOC 2021 Az. Agricola Ronchi di Manzano 100% Chardonnay	€ 18.00
Pinot Grigio 2021 Az. Agricola Ronchi di Manzano 100% Pinot grigio	€ 18.00
Ribolla gialla IGT 2021 Az. Agricola Ronchi di Manzano 100% Ribolla gialla	€ 20.00

• VINI ROSSI •

COLLI EUGANEI

Cabernet riserva “Cecilia di Baone” 2020 € 24.00
Az. Agricola Filò delle Vigne
50% Cabernet franc – 50% Sauvignon

Cabernet riserva “Borgo delle Casette”2018 € 36.00
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

Raboso veneto frizzante € 12.00
Fattoria del graspo
Raboso igt

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

Merlot DOC 2019 Az. Agricola Ronchi di Manzano 100% Merlot	€ 18.00
Cabernet sauvignon DOC 2019 Az. Agricola Ronchi di Manzano 100% Cabernet Sauvignon	€ 18.00

TOSCANA

Chianti classico "Peppoli" 2022 Antinori 90% Sangiovese 10% Merlot e Syrah	€ 25.00
Rosso di Montalcino 21 Castello Banfi 100% sangiovese	€ 45.00
Brunello di Montalcino 16 Castello Banfi 100% sangiovese	€ 60.00

• PROSECCO E SPUMANTI •

Prosecco brut millesimato 2022 Bepin de eto 100% Glera	€ 20.00
Prosecco di Valdobbiadene “Crede” brut 2022 Az. Agricola Bisol 85% Glera-10% Pinot bianco-5% Verdiso	€ 20,00
Prosecco di Valdobbiadene brut “Belstar” Az. Agricola Jeio Glera- Pinot bianco- Verdisio-Chardonnay	€ 14.00
Prosecco Doc Az. Agricola Salmaso Glera	€ 14,00
Talento Trento maximum “Ferrari perlè” 2021 Az. Agricola Ferrari 100% Chardonnay	€ 59,00
Talento Trento “Èquipe 5” brut millesimato 2019 Cantina di Soave 80% Chardonnay 20% Pinot nero	€ 28.00
Franciacorta Grand cuvée brut sboccatura 2022 Az. Agricola Bellavista Chardonnay - Pinot nero	€ 50.00
Franciacorta “Boke” rosè brut 2019 Villa Pinot nero	€ 40,00
Astoria - Vino Spumante Brut Az. Agricola Dalbon	€ 14.00
Fior d’arancio Az. Agricola Salmaso 100% Moscato giallo	€ 13.00

• CHAMPAGNE •

Champagne brut “R de Ruinart” Ruinart € 99.00
Pinot nero 57%, Chardonnay 40%, Pinot meunier 3%

Champagne brut ris.imperiale € 85.00
Moet e chandon
Pinot nero Chardonnay Pinot meunier

• DOLCI E PASSITI •

Verduzzo friulano 2021 0.375 € 15.00
Az Agricola Ronchi di Manzano
Verduzzo friulano

Note di bertha 0.500 € 15.00
Az Agricola Salmaso
Moscato giallo

Verduzzo friulano “Sium”2011 0,500 € 31.00
Az. Agricola La Viarte
Verduzzo, Friulano, Picolit