

A decorative border surrounds the central text area. It features a repeating pattern of white chickens with red combs perched on brown branches. Interspersed among the branches are various types of pasta, including yellow rings, green shells, and small yellow squares. The background of the border is a muted green color.

MENÙ PRANZO

Allergeni

Alcuni degli alimenti serviti potrebbero contenere le seguenti sostanze che provocano allergie e intolleranze: glutine e derivati, latte e derivati, uova, soia, senape e derivati, pesci, molluschi, crostacei, arachidi, frutta a guscio, sesamo, sedano, solfiti e lupini. Segnalateci le vostre allergie e/o intolleranze di modo che potremo indicarvi le pietanze più adatte a voi.

Abbattimento di temperatura

Al fine di preservare le caratteristiche organolettiche delle materie prime, diversi ingredienti vengono abbattuti e conservati a temperatura negativa.

SFIZI

per iniziare

Panelle

Panelle di farina di ceci servite con una leggera salsa aioli, limone e pepe macinato fresco

8

Crocchette

Croquetas basche con salsiccia calabrese piccante

8

Polpette

Polpette di melanzane impanate e fritte, servite con salsa yogurt e menta

8

Primosale

Formaggio fresco vaccino in crosta di fiocchi di mais servito con marmellata di cipolle rosse

11

PASTA

fresca fatta in casa

Carbonara

Ravioli di tuorli d'uovo e semola di grano duro, ripieni di fonduta di cacio e pepe, serviti con guanciale croccante

13

Pasta, ceci e cozze

Due varietà di pasta corta trafilata da noi in bronzo, crema di ceci, ceci ripassati al rosmarino, cozze sgusciate e olio al profumo di limone

14

Bottoni alla Nerano

Ravioli di pasta fresca ripieni di crema di zucchine fritte, basilico e provola stagionata, serviti con provolone del Monaco filante e un'emulsione fresca di zucchine e menta

15

A pranzo in settimana il coperto non si paga

*

Coperto serale e sabato a pranzo
2 €

UNICI

...come la tradizione

Moddizzosu

Focaccetta di semola e patate ripiena di pancia di maialino cotta sulle braci, maionese di carciofi e carciofi romaneschi freschi

15

Vitello tonnato

Magatello di vitello cotto al giusto rosa servito con salsa tonnata, tuorlo mimosa, sedano a cubetti e capperi fritti

21

E POI

altre specialità

Uovo e asparagi

Uovo pochè, asparagi in diverse consistenze, salsa olandese e briciole di pane croccante

14

Pastrami Sandwich

Pane ai cereali farcito con carne di manzo della cascina, prima marinata, poi affumicata e cotta a bassa temperatura, cavolo rosso agrodolce e honey mustard

15

DOLCI

fatti in casa

Catalana a modo nostro

Crema catalana alla robiola e zucchero di canna integrale, croccante alle mandorle e riduzione di caffè e liquirizia

6

Cioccolato e banana

Cremoso di puro cioccolato fondente a base acqua, arachidi sabbiate e sorbetto di banana

6

Cheesecake tropicale

Spuma di formaggio fresco vaccino, mango, frutto della passione e crumble di farina di mais

7

ACQUA

microfiltrata e spillata in vetro

1/2
LITRO

1

1
LITRO

2

CAFFÉ 1,5

miscela 100% arabica specialty
Carnera, Brasile - Etiopia

BIBITE 3

Limonata, mandarinata e chinotto
made in Portofino

ZIBO



MENÙ CENA



Allergeni

Alcuni degli alimenti serviti potrebbero contenere le seguenti sostanze che provocano allergie e intolleranze: glutine e derivati, latte e derivati, uova, soia, senape e derivati, pesci, molluschi, crostacei, arachidi, frutta a guscio, sesamo, sedano, solfiti e lupini. Segnalateci le vostre allergie e/o intolleranze di modo che potremo indicarvi le pietanze più adatte a voi.

Abbattimento di temperatura

Al fine di preservare le caratteristiche organolettiche delle materie prime, diversi ingredienti vengono abbattuti e conservati a temperatura negativa.

ZIBO

SFIZI

per iniziare

Panelle

Panelle di farina di ceci servite con una leggera salsa aioli, limone e pepe macinato fresco

8

Crocchette

Croquetas basche con salsiccia calabrese piccante

8

Polpette

Polpette di melanzane impanate e fritte, servite con salsa yogurt e menta

8

Bao

Paninetto homemade cotto al vapore, servito con il nostro patè di fegatini profumato al marsala

8

Primosale

Formaggio fresco vaccino in crosta di fiocchi di mais servito con marmellata di cipolle rosse

11

PASTA

fresca fatta in casa

Carbonara

Ravioli di tuorli d'uovo e semola di grano duro, ripieni di fonduta di cacio e pepe, serviti con guanciale croccante

13

Pasta, ceci e cozze

Due varietà di pasta corta trafilata da noi in bronzo, crema di ceci, ceci ripassati al rosmarino, cozze sgusciate e olio al profumo di limone

14

Bottoni alla Nerano

Ravioli di pasta fresca ripieni di crema di zucchine fritte, basilico e provola stagionata, serviti con provolone del Monaco filante e un'emulsione fresca di zucchine e menta

15

Paella di via Caminadella

Riso di mare piastrato servito con gamberi, cozze, vongole, emulsione di riccio e bocconcini di pollo

19

E POI

altre specialità

Uovo e asparagi

Uovo pochè, asparagi in diverse consistenze, salsa olandese e briciole di pane croccante

14

Pastrami Sandwich

Pane ai cereali farcito con carne di manzo della cascina, prima marinata, poi affumicata e cotta a bassa temperatura, cavolo rosso agrodolce e honey mustard

15

Lingua

Lingua di manzo prima cotta a bassa temperatura e poi piastrata, servita con crema di piselli e insalatina fresca di piselli e taccole

19

Baccalà

Baccalà mantecato all'olio extravergine di oliva, crostone di polenta taragna e crema di peperoni rossi affumicati

19

DOLCI

fatti in casa

Catalana a modo nostro

Crema catalana alla robiola e zucchero di canna integrale, croccante alle mandorle, caffè e liquirizia

6

Cioccolato e banana

Cremoso di puro cioccolato fondente a base acqua, arachidi sabbiati e sorbetto di banana

6

Cheesecake tropicale

Spuma di formaggio fresco vaccino, mango, frutto della passione e crumble di farina di mais

7

Risolatte

Risolatte alla vaniglia con biscotto di farina integrale, uvetta glassata al cioccolato e caramello salato alla cannella

7

ACQUA

microfiltrata e spillata in vetro

1/2
LITRO

1

1
LITRO

2

CAFFÉ

miscela 100% arabica specialty

Carnera, Brasile - Etiopia

1,5

BIBITE

Limonata, mandarinata e chinotto

made in Portofino

3

A pranzo in settimana il coperto non si paga

*

Coperto serale e sabato a pranzo 2 €



ZIBO

BOLLE

BIANCHI

ROSSI

VIA CIMA
Glera
Renzo Rebuli
Veneto - TV 23

IMPERFETTO
Cortese | Moscato
La Rocchetta di
Mondondone
Lombardia - PV 25

SUSUMANTE
Susumaniello
L'archetipo
Puglia - TA 30

RAVAREIN
Lambrusco vinificato in bianco
Marchesi di Ravarino
Emilia Romagna - MO 33

PASSERINA
Passerina
Cantine Offida
Marche - AP 24

ARCESE
Arcese
Azienda agricola Bera
Piemonte - CN 25

GIBIL
Sauvignon Blanc | Catarratto
Azienda agricola Virà
Sicilia - Cefalù - PA 28

TANTAROBA
Timorasso | Cortese
Tenuta Fornace
Lombardia - PV 30

BELLIFOLLI
Syrah
Valle dell'Acate
Sicilia- RG 25

IDEA ROSSA
Pinot Nero
Ca' di Frara
Lombardia - PV 28

LEZER
Teroldego
Foradori
Trentino - TN 30

Ci piace andare alla scoperta di cantine e produttori sempre nuovi per dare vita a una lista ridotta ma curiosa e in armonia con la stagionalità del nostro menù. **Per le proposte al calice chiedete a noi!** A partire da 6

COCKTAILS

BIRRE

AMARI ARTIGIANALI

! ZIBEÑO !
Gin | sciroppo di jalapeño fresco |
succo di limone e soda 10

GIN TONICI
Fever Tree tonic water +
Bombay 9
Hendrick's 10
Portofino 12

SPRITZ COL SELECT
L'originale veneziano ! 8

ZEBRA 33cl
veloce | Lager | 5% vol 5,5

I STRICE
pungente | Blanche | 4,9 % 5,5

BOA
avvolgente | Apa | 5,5 % 5,5

ORSA
morbida | Bock | 6,2% 5,5

ORCA 40cl
media alla spina | IPA | 6,4% 6,5

DELLA SILA: 5
Erbe di montagna
Alloro
Liquirizia
Limoncello
Nocino
Finocchietto selvatico

AMARI...DA AMARE: 6
Amarot (sentori di chinotto e arancia)
Amaro del ciclista (gusto pieno e rotondo, china e ginepro)
Chiot (poco alcol, tanto gusto: erbe alpine e distillati di fiori)
Camatti (infusi di erbe, fiori e radici aromatiche, sentori di mandorlo e arancio)