



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

Crocchette

con ripieno morbido di spinaci e formaggio filante

8

Gazpacho

Vellutata fredda di pomodoro, peperone e cetriolo, servita con pesche, crostini di pane e cipolla rossa agrodolce

11

Primosale

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

11

Beccafico

Alici impanate a due a due, ripiene di pinoli, uvetta e prezzemolo, servite con maionese al lime

13

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

Pesto

Ravioli fatti con l'impasto tipico delle trofie liguri, ripieni di pesto di basilico alla genovese con patate, fagiolini, pinoli e mandorle

14

Caserecce alla norma

Pasta lunga di semola trafilata da noi in bronzo, servita con emulsione di pomodoro fresco marinato, crema di melanzana e melanzane fritte, pomodorini semicanditi, basilico fresco e ricotta salata

15

A pranzo in settimana il coperto non si paga

*

Coperto serale e sabato a pranzo

2 €

UNICI

...come la tradizione

Tartare

Tartare di carne di manzo (150g) della cascina, condita con olio, capperi, scalogno e cetriolini, servita con salsa al tuorlo marinato

21

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

Pomodoro³

Insalata di pomodorini rossi, verdi e gialli marinati agli agrumi, emulsione di pomodori Marinda e pane di Altamura tostato al pomodoro

13

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

Torta Barozzi, fragole e Lambrusco

Torta morbida al cioccolato fondente, mandorle e fondi di caffè, fragole fresche, sorbetto di fragola e riduzione di Lambrusco

7

Zibounty

Il nostro semifreddo di cocco ricoperto di cioccolato fondente, servito con cocco fresco e il suo latte

8

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

Crocchette

con ripieno morbido di spinaci e formaggio filante

8

Bao

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

8

Gazpacho

Vellutata fredda di pomodoro, peperone e cetriolo, servita con pesche, crostini di pane e cipolla rossa agrodolce

11

Primosale

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

11

Beccafico

Alici impanate a due a due, ripiene di pinoli, uvetta e prezzemolo, servite con maionese al lime

13

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

Pesto

Ravioli fatti con l'impasto tipico delle trofie liguri, ripieni di pesto di basilico alla genovese con patate, fagiolini, pinoli e mandorle

14

Caserecce alla norma

Pasta lunga di semola trafilata da noi in bronzo, servita con emulsione di pomodoro fresco marinato, crema di melanzana e melanzane fritte, pomodorini semicanditi, basilico fresco e ricotta salata

15

Paella di via Caminadella

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

19

E POI

altre specialità

Pomodoro³

Insalata di pomodorini rossi, verdi e gialli marinati agli agrumi, emulsione di pomodori Marinda e pane di Altamura tostato al pomodoro

13

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

Maialino alla brace

Pancia di maialino nostrano cotta sulle braci, servita con spinacino fresco scottato allo zenzero e salsa tiepida alle mandorle

19

Baccalà

Baccalà mantecato all'olio extravergine d'oliva, cipolla piastrata fondente, salsa tzatziki e cialda di pane

19

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

Torta Barozzi, fragole e Lambrusco

Torta morbida al cioccolato fondente, mandorle e fondi di caffè, fragole fresche, sorbetto di fragola e riduzione di Lambrusco

7

Zibounty

Il nostro semifreddo di cocco ricoperto di cioccolato fondente, servito con cocco fresco e il suo latte

8

Tiramisù classico

con biscotto savoiardo fatto da noi e crema al mascarpone secondo la ricetta tradizionale

8

ACQUA

microfiltrata e spillata in vetro

1/2
LITRO

1

1
LITRO

2

CAFFÈ

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

VIA CIMA
Prosecco
Renzo Rebuli
Veneto - TV 23

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

RAVAREIN
Lambrusco vinificato in bianco
Marchesi di Ravarino
Emilia Romagna - MO 29

DEA
Erbaluce di Caluso
Metodo classico
Società agricola Erbalù
Piemonte- VC 30

Ci piace andare alla scoperta di cantine e produttori sempre nuovi per dare vita a una lista ridotta, intrigante e in armonia con la stagionalità del nostro menù.

BIANCHI

PASSERINA
Cantine Offida
Marche - AP 24

IDEA BIANCA
Riesling | Pinot grigio | Chardonnay
Ca' di Frara - Luca Bellani
Lombardia
Oltrepò pavese - PV 26

MONTE DEI FRATI
Vermentino
Azienda agricola La Felce
Liguria - SP 28

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

FUMETTO
Pinot Grigio
Tenuta Fornace
Lombardia
Oltrepò pavese - PV 28

ROSSI

IDEA ROSSA
Pinot Nero | Syrah
Ca' di Frara
Lombardia - PV 26

BASTARDO (Rosato fresco)
Grignolino | Barbera
Silvio Morando
Monferrato - AL 27

LEZER (Rosso fresco)
Teroldego
Foradori
Trentino - TN 30

Per la proposta al calice
chiedi pure a noi!
-
a partire da 6 €

COCKTAILS

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

BIRRE

Z EBRA 33cl
veloce | Lager | 5% vol 5,5

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

B OA 5,5
avvolgente | Apa | 5,5 %

O RSA 5,5
morbida | Bock | 6,2%

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

AMARI ARTIGIANALI

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)