

FOOD MENU

Crudi & Frutti di Mare *Crudo & Seafood*

Ostriche Oysters	4
Scampi Langoustine	6
Gamberi rossi Red Prawns	8
Mazzancolla blu Blue Prawn	6

PLATEAU ROYAL Due di ognuno: ostriche, scampi, gamberi rossi, mazzancolle blu	60
PLATEAU ROYAL Two of each: oysters, langoustine, red prawns, blue prawns	60

Da stuzzicare *To nibble*

TAGLIERI con i salumi di Pasini	26
di formaggi	22
CHARCHUTERIE selection of cold cuts	26
selection of cheeses	22
CIUFFI DI CALAMARO serviti con maionese alla senape	14
SQUID TUFTS with mustard maionese	14
EDAMAME soia sesamo	7
soy sesame	

PATATINE FRITTE con parmigiano e tartufo	7
---	---

FRENCH FRIES with parmesan and truffle	7
---	---

AVOCADO CHIPS	11
---------------	----

Diversi & sfiziosi *Different & Tasty*

PAN BRIOCHEs Tartare di salmone	15
------------------------------------	----

BRIOCHE BREAD Salmon tartare	15
---------------------------------	----

ZAIA BURGER Carne di Fassona Caciocavallo fuso prosciutto San Daniele croccante pomodoro rucola patatine fritte	20
--	----

ZAIA BURGER Fassona beef patty melted caciocavallo cheese crispy San Daniele ham tomato arugula fries	20
---	----

TOCCO D'ORIENTE Pak-choi dashi vegetale salsa al sesamo nocciole Piemontesi tostate	13
---	----

ORIENT'S TOUCH Pak-choi vegetable dashi sesame sauce toasted Piemontese hazelnuts	13
---	----

FOCACCIA FATTA IN CASA pomodorini prosciutto San Daniele burrata di Andria	18
--	----

HOMEMADE FOCACCIA cherry tomatoes San Daniele crudo ham burrata from Andria	18
---	----



PIZZA MENU

Disponibile dal lunedì al giovedì dalle 18 alle 24
Served Monday – Thursday from 6pm 'til midnight

Le Rosse *Tomato Base*

THE QUEEN 10

pomodoro San Marzano
fior di latte | basilico
San Marzano tomato
mozzarella | basil

MUSHROOM & PORK 12

pomodoro | fior di latte prosciutto cotto
mascarpone | champignon
tomato | mozzarella | ham
mascarpone cream | mushrooms

TERRA & MARE 15

pomodoro | fior di latte | bisque**
carpaccio di gambero* | zucchine
alla scapece
tomato | mozzarella | bisque**
shrimp carpaccio* | zucchini

FOCACCETTA ALLE ACCIUGHE 10

pomodoro | acciughe | aglio nero | origano
tomato | anchovies | black garlic
oregano

Le Bianche *Plain Base*

WALZER PISTACCHIO 15

fior di latte | mortadella | pistacchi
di Bronte | ricotta di bufala campana
mozzarella | mortadella | pistachios
buffalo ricotta

FICO LO ZOLA 12

fior di latte | gorgonzola | fichi
noci tostate
mozzarella | gorgonzola cheese | figs
toasted nuts

SOTTO BOSCO 15

mozzarella di bufala | porcini al tartufo
pesto di rucola
buffalo mozzarella | truffled porcini mushrooms
arugula pesto

ALL DISHES ARE POWERED BY

ZAÏA

I Calzoni *Calzone*

CALZONE CALABRESE 12

mozzarella | spianata calabrese nduja
mozzarella | Calabria style salami nduja

CALZONE DELLA TRADIZIONE 10

ricotta | mozzarella | pomodoro basilico
ricotta | mozzarella | tomato | basil

Vi preghiamo di segnalare al team in sala eventuali allergie o necessità alimentari. I piatti contrassegnati con * sono composti da ingrediente congelato o surgelato dal produttore. I piatti contrassegnati con ** sono composti da ingrediente fresco e abbattuto.

Please inform our team about any allergies or dietary requirements. Dishes marked with * are made of ingredients frozen or deep-frozen by the manufacturer. Dishes marked with ** are made of fresh and blast-chilled ingredients.