

Iniziando a fantasticare

...come un sogno ad occhi aperti.

Non un'ossessione,

ma un gioco come quando ero bambino...
come quando tutto era possibile e l'unico ostacolo era la sola fantasia.

Zenzero pianta, foglia, fiore e radice...ingrediente sia dolce che salato.

Fresco dal sapore pungente,

balsamico,
note limonate di legno e terra
con accenti caldi e piccanti...

Calmante, curativo che in sé fonde assieme le parole ZenZero

Zero come nuovo punto di partenza...

un passo dietro l'altro, per imparare a camminare e voglia di andare lontano.

Zen come orizzonte d'un viaggio verso l'essenzialità,

verso l'interno,
per scoprire attraverso il cibo...

Fabrizio Peruzzi

I menu a mano libera ...

I nostri piatti come schizzi colorati su tela bianca,
per avvicinarsi alla cucina contemporanea
in versione menù degustazione

Arcobaleno

Quattro portate a vostra scelta dalla carta in versione menù

Menù Euro Quarantotto

Giallo

Cinque portate libera scelta dello chef per tutto il tavolo

Menù Euro Cinquantadue

Arancione

Sette portate a libera scelta dello chef per tutto il tavolo

Menu Euro Settanta

Abbinamento Vini Euro Venti

Abbinamento Vini Euro Venticinque

Verde

Uovo Bio

In lenta cottura, fondente di pecorino, oro

Spinaci

Gnocchetti verdi, cocco, pomodoro fresco, menta, crema di aglione

Ceci & Co.

Hummus cremoso, panzanella rolls, tempura di tofu

Mi sa che lo rifatto una "cassata"

Pistacchio, biscotto soffice, crema, gelato, ricotta

Menu Euro Trentasei

Rosso

Tomo del Chianti 2021

Maialino, fagiolo toscanello, cavolo cappuccio, salsa alloro

Chianina

Ravioli di stracotto, zabaione di parmigiano, pepe di Sichuan

Faraona

La suprema CBT, tartufo, cuscus, barbabietola, senape

Passaggio a sudest

Albicocca, caffè, cardamomo, mandorla

Menu Euro Quaranta

Blu

Salmore

Marinatura e leggera affumicatura artigianale, chutney di frutta

Gamberi

Riso Carnaroli "*Meracinqe*", limone confit, aglio nero

Baccalà

Crosta alle mandorle, Salsa al curry, pulezze, olio alla vaniglia

La Migliera

Babà, frutti rossi, limone verde

Menu Euro Quarantaquattro

Dalla carta

Bon-bon croccante

Polpettine di baccalà mantecato in tempura e combinazioni vegetali

Euro Tredici

La gallina dalle Uova d'oro

Uovo di fattoria in lenta cottura, fondente di pecorino, oro

Euro Undici

Tomo del Chianti 2021

Maialino, fagiolo toscanello, cavolo cappuccio, salsa alloro

Euro Tredici

Riso (20 minuti)

Carnaroli micronaturale "*Meracinqe*", limone confit, aglio nero, gamberi

Euro Quindici

Gnocchi verdi

Spinaci, cocco, pomodoro, menta, aglio del bacio **(aglione della Valdichiana)*

Euro Tredici

Pappa al pomodoro invernale

Pane raffermo, pomodoro, uovo Bio CBT, aria di parmigiano, basilico cristallizzato

Euro Tredici

Ravioli come via carbonara

Stracotto di Chianina, zabaione di parmigiano, pepe lungo

Euro Quattordici

Il maiale nero

Tagliatella all'uovo, maiale brado, cipollotto soia

Euro Quattordici

Baccalà

Crosta alle mandorle, pulezze, salsa al curry olio alla vaniglia
Euro Ventuno

Anatra

Laccata all'arancia e soia, patate, scarole e uvetta
Euro Diciannove

Ceci & Co.

Hummus cremoso, panzanella rolls, tempura di tofu
Euro Diciassette

Suprema di faraona

Cuscus, tartufo, barbabietola, senape
Euro Diciotto

Anima Toscana

Salume della settimana

Euro Dieci

Crostino nero

Euro Nove

Tagliata di bistecca di vitellone, fagioli, misticanza d'insalate

Euro Diciannove

Piccola selezioni di pecorini e composte di frutta

Euro Dieci

Dessert and More ...

Passaggio a sudest

Albicocca, caffè, cardamomo, mandorla

Euro Otto

La Migliera

Babà, frutti rossi, limone verde, Curaçao

Euro Otto

Chocolate lovers *(15 minuti)

Cioccolato fondente lampone mirtillo

Euro Nove

Uno strudel in vacanza

Mela pasta phyllo e gelato "Malaga"

Euro Nove

"De' Magi"

Degustazione Alchimie di formaggi

Euro Quindici

La Dolce Toscana

Cantucci di nostra produzione mandorla e cioccolato con Vinsanto

Euro Sette

Cartina



Vino prodotto da Vignaiolo indipendente



Vino a conduzione biologica

Bollicine

Bisson *(affinamento 13 mesi sui lieviti nei fondali marini)*

Abissi pas dosé Portofino DOC 2014

€ 63.00

Bianchetta genovese Vermentino

Camillucci

Rosé Brut Franciacorta DOCG

€ 48.00

Pinot Nero

Castelveder

Brut Franciacorta DOCG

€ 38.00

Chardonnay

Le Vigne di Alice *Millesimato 2019*

Prosecco Superiore Valdobbiadene Extra Dry DOCG

€ 26.00

Glera

Alice P.S. integrale Brut Metodo Ancestrale *Senza Solfiti 2013*

€ 40.00

Glera

Montelvini Cuvée Prosecco Extra Dry Treviso DOC

€ 22.00

Glera

Tenuta Stella *(affinamento 45 mesi sui lieviti)*

Tanni Pas-Dosè

€ 43.00

Chardonnay

Ribolla Gialla Collio DOC (affinamento 24 mesi)

€ 36.00

Chardonnay

Tenuta di Frassineto

Toscana Brut Metodo Classico Millesimato 2018

€ 35.00

Chardonnay

Champagne

Servaux e Fils

Carte Noire Champagne Aop Brut

€ 69.00

Pinot Meunier 50%, Pinot Nero 50%

Pure Meunier Champagne Aop Brut

€ 57.00

100% Pinot Meunier

Pierre Mignon

Cuvée Pure Zero Champagne Aoc Dosage Zero

€ 75.00

55% Meunier, 35% Chardonnay, 10% Pinot Nero

Petross Moriset

Quatre Terroirs Champagne Aop Grand Cru

€ 82.00

100% Chardonnay

Duval-Leroy

Cuvée N°1 Degustation Secrete

€ 120.00

Edizione limitata

Vini Bianchi Toscana

Icaro

"Nysa" IGT 2019

€ 23.00

Trebbiano Gewuztraminer Riesling

Palagetto

Vernaccia Santa Chiara DOCG 2020

€ 22.00

Vernaccia 95% Incrocio Manzoni 5%

Fattoria Santa Vittoria

"Matilde" IGT 2019

€ 21.00

Incrocio Manzoni Pinot bianco

Giorgio Meletti Cavallari

"Borgeri" DOC 2019

€ 22.00

Vermentino Viognier

Guado al melo

"Criseo" Bolgheri DOC 2016

€ 39.00

Vermentino Fiano Verdicchio Incrocio Manzoni Peti-Manseng

Tenuta di Frassineto

"Rancoli" IGT 2020

€ 23.00

Vermentino

Vini Bianchi Italia

Weingut Leya

Gewuztraminer Alto Adige DOC 2020

€ 31.00

Gewuztraminer

Falkenstein

Riesling Alto Adige DOC 2018

€ 38.00

Riesling

Villa Corniole Muller Thurgau Trentino DOC Superiore 2019

€ 28.00

Muller Thurgau

Di Lenardo	
"Thanks" Venezia Giulia IGT 2018	€ 32.00
Chardonnay, Friulano, Malvasia, Verduzzo, Sauvignon	
Sauvignon Venezia Giulia IGT 2019	€ 20.00
<i>Sauvignon Blanc</i>	
Ciù Ciù 	
"Arbinus" Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico DOP 2018	€ 22.00
<i>Verdicchio</i>	
Bastianelli 	
"Ribelle" Falerio Pecorino DOC Marche 2018	€ 23.00
<i>Pecorino</i>	
Palazzone 	
"Terre Vineate" Orvieto Classico Superiore DOC 2018	€ 23.00
<i>Procanico 50% Grechetto 30% Verdello Druppeggio Malvasia</i>	
De Sanctis 	
"Amacos" Lazio Bianco Superiore Riserva IGT 2018	€ 26.00
<i>Malvasia puntinata, Bombino</i>	
Graci	
Etna Bianco DOC 2018	€ 38.00
<i>Carricante 70% Cataratto 30%</i>	
Giba	
Vermentino di Sardegna DOC 2018	€ 22.00
<i>Vermentino</i>	

Vini Rosé

Fattoria Santa Vittoria	
"Pugnitello" Toscana rosato 2020	€ 21.00
<i>Pugnitello</i>	
Tenuta di Frassineto	
Toscana Rosato IGT 2020	€ 20.00
<i>Syrah</i>	
Vallepicciola	
Pievasciata Rosato 2020	€ 21.00
<i>Pinot Nero</i>	
DiLenardo	
"Gossip" Venezia Giulia Ramato IGT 2019	€ 20.00
<i>Pinot Grigio</i>	

Vini Rossi Toscana

Baldetti	
"Crano" Cortona DOC 2013	€ 43.00
<i>Syrah</i>	
Bibbiano	
Chianti Classico DOCG 2016	€ 26.00
<i>Sangiovese 95% Colorino 5%</i>	
Monte Bernardi	
Chianti Classico Riserva DOCG	€ 44,00
<i>Sangiovese Canaiolo</i>	
Tanagatta	
Rosso di Montepulciano DOC 2019	€ 22.00
<i>Prugnolo gentile</i>	
Nobile di Montepulciano DOC 2017	€ 27.00
<i>Prugnolo gentile</i>	
Nobile Riserva 2013	€ 44.00
<i>Prugnolo gentile</i>	
Guado al melo	
"Atis" Bolgheri Superiore DOC 2015	€ 55.00
<i>Cabernet S. Cabernet F. Merlot</i>	
Tenuta Di Frassineto	
"Le Fattorie" Toscana IGT 2017	€ 23.00
<i>Cabernet Franc</i>	
Sasso tondo 	
"Ciliegiolo" Maremma DOC	€ 30.00
<i>Ciliegiolo</i>	
Tenuta Sette Cieli	
"Yantra" Bolgheri IGT 2018	€ 27.00
<i>Merlot, Cabernet Sauvignon</i>	
"Noi 4" Bolgheri Doc 2019	€ 37.00
<i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc</i>	

Vini Rossi Italia

Di Lenardo	
"Ronco Nolè" Friuli 2017	€ 22.00
<i>Merlot Cabernet S. Refosco</i>	
Kornell	
"Marith" Alto Adige DOC 2018	€ 29.00
<i>Pinot nero</i>	

Cà La Bionda 	Valpolicella Classico DOC 2018 <i>Corvina Corvinone Rondinella e Molinara</i>	€ 27.00
Giovanni Ederlè 	Valpolicella Ripasso Superiore DOC <i>Corvina Corvinone Rondinella</i>	€ 40.00
Tenuta Stella 	Sdencina Rosso Collio DOC 2017 <i>Schioppettino Refosco</i>	€ 27.00
Paolo Conterno	"Bricco" Barbera d'Asti DOCG 2017 <i>Barbera</i>	€ 27.00
Réva	Dolcetto d'Alba DOC 2018 <i>Dolcetto</i>	€ 26.00
De Sanctis 	Iuno Lazio IGT 2015 <i>Cabernet Franc</i>	€ 26.00
Morella	"Mezzanotte" Salento IGP 2017 <i>Primitivo</i>	€ 26.00
Graci	Etna rosso DOC 2016 <i>Nerello Mascalese</i>	€ 38.00
Giba	Carignano del Sulcis DOC 2017 <i>Carignano</i>	€ 23.00

Cartina privata Zenzero

Una nostra selezione di bottiglie speciali e limitate..per ispirarvi..
... **lasciatevi consigliare**

Bollicine

6Mura	Spumante Rosé Metodo Classico DOC <i>Carignano</i>	€ 47.00
Castelveder	Satèn Brut Franciacorta DOCG <i>Chardonnay</i>	€ 45.00
Ciù Ciù 	Merlettaie Spumante Brut Marche <i>Pecorino</i>	€ 30.00
Vallepiciola	Perlinetto Toscana Rosato Metodo Classico 2020 <i>Pinot Nero</i>	€ 39.00
Villa Corniole 	Salisà Trento DOC 2017 <i>Chardonnay</i>	€ 40.00
Villa Corniole 	Salisà Dosage Zero Trento DOC 2016 <i>Chardonnay</i>	€ 48.00
Tenuta di Frassineto	Toscana Brut Riserva Millesimato 2016 (affinamento 48 mesi) <i>Chardonnay</i>	€ 48.00

Vini Bianchi

Aia Dei Colombi	Fiano del Sannio DOC 2018 <i>Fiano</i>	€ 23.00
Bastianelli 	"Niham" Passerina DOC Marche 2018 <i>Passerina</i>	€ 21.00
Dei	"Martiena" Bianco Toscano IGT 2018 <i>Malvasia, Grechetto, Chardonnay, Sauvignon</i>	€ 24.00
Di Lenardo	"Father's Eyes" Venezia Giulia IGT 2017 <i>Chardonnay</i>	€ 29.00
Roncus	Friulano Colli orientali del Friuli DOC 2018 <i>Friulano</i>	€ 32.00
Vigna Lenuzza 	Friulano Colli orientali del Friuli DOC 2018 <i>Friulano</i>	€ 29.00
Weger	Muller Thurgau Alto Adige DOC 2018 <i>Muller Thurgau</i>	€ 25.00
Kornell	"Damian" Alto Adige DOC 2018 <i>Gewurztraminer</i>	€ 31.00

Vini Rossi

Boscarelli Nobile di Montepulciano Riserva DOCG 2010 <i>Prugnolo gentile 80% Colorino 20%</i>	€ 80.00
Castello di Ama Chianti Clas. G. Selezione DOCG 2011 <i>Sangiovese 80% Malvasia nera 20%</i>	€ 67.00
Casanova di Neri Brunello DOCG 2009 <i>Sangiovese grosso</i>	€ 95.00
Felsina "Rancia" Chianti Classico Riserva DOCG 2015 <i>Sangiovese</i>	€ 52.00
Guado al Melo "Atis" Bolgheri Sup. DOCG 2007 <i>Merlot Cabernet F. Cabernet S.</i>	€ 65.00
Giovanni Corino Barolo Classico La Morra DOCG 2015 <i>Nebbiolo</i>	€ 50.00
La Collina Dei Ciliegi Amarone della Valpolicella DOCG 2009 <i>Corvina veronese Corvinone Rondinella</i>	€ 75.00
Masi "Costasera" Amarone Classico DOCG 2005 <i>Corvina Molinara Rondinella</i>	€ 120.00
Matè Brunello di Montalcino DOC 2010 <i>Sangiovese grosso</i>	€ 80.00
"Mantus" Merlot DOC 2013 <i>Merlot</i>	€ 28.00
Musto Carmelitano  "Maschitano Rosso" DOC 2015 <i>Aglianico</i>	€ 23.00
Sanguineto Nobile di Montepulciano DOCG 2018 <i>Prugnolo gentile Mammolo Canaiolo nero</i>	€ 46.00

Acqua

Liscia \ Mossa	€ 2.00
-----------------------	--------

*Abbiamo effettuato una scelta sostenibile
Serviamo acqua purificata e microfiltrata a 0 impatto sull'ambiente*

Calici

Bianco	€ 5.00
Rosso	€ 5.00
Prosecco	€ 5.00
Franciacorta	€ 12.00

Per i calici proposti da abbinare al pasto saremo lieti di informarvi sulle disponibilità

Birre Artigianali

Saragiolino Birrificio Agricolo "Vale" Blonde (<i>Speziata buccia d'arancia e coriandolo</i>)	0,75l	€ 16.00
"Chiara"	0,75l	€ 16.00
"I.G.A." (<i>Fremontata in Botti di rovere con mosto di vino</i>)	0,75l	€ 25.00

Vini Dolci e Liquorosi

Tenuta di Frassineto Vicinale del Duca vendemmia tardiva <i>Traminer Semillon</i>	0,375l	€ 30.00
Colosi Malvasia delle Lipari DOC 2013 <i>Malvasia Corinto nero</i>	0,375l	€ 33.00
Dei Vin Santo DOC 2008 <i>Malvasia Trebbiano Grechetto</i>	0,375l	€ 46.00
La collina dei ciliegi Recioto della Valpolicella passito <i>CorvinaVeronese Rondinella Corvinone</i>	0.50l	€ 44.00
Palazzone Vendemmia tardiva IGT 2016 <i>Procanico Trebbiano Malvasia</i>	0,75l	€ 34.00
Tenuta di Fraternita Sidro <i>Mela della Valdichiana</i>	0,75l	€ 20,00
Rey Fernando de Castilla Sherry Pedro Ximénez <i>Pedro Ximénez</i>	0.75l	€ 45.00
Lustau Sherry East India Solera <i>Palomino Fino Pedro Ximénez</i>	0.50l	€ 38.00

Sevizio e Coperto Euro Tre

Password WiFi : ZenzeroRestaurant