



menu d'hiver

**zaino**

RISTORANTE

## INSALATE Salades, salads

- |         |  |   |
|---------|--|---|
| 4,90 €  | <b>INSALATA VERDE</b><br>Salade verte<br><i>Green salad with oignons</i>   |   |
| 6,20 €  | <b>INSALATA MISTA</b><br>Salade mixte<br><i>Mixed salad</i>  |  |
| 10,00 € | <b>INSALATA DI RUCOLA E PARMIGIANO</b><br>Salade de roquette à l'huile d'olive et copeaux de Grana Padano<br><i>Rocket salad with extra virgin olive oil and shavings of Grana Padano</i>  |   |
| 15,40 € | <b>INSALATA DI MARE</b><br>Salade, tomates, saumon fumé, poulpe, courgettes, artichauts, olives<br><i>Seafood salad, tomatoes, smoked salmon, octopus, zucchini, artichokes, olives</i>  |   |
| 13,40 € | <b>INSALATA PAESANA</b><br>Salade, bacon grillé, œuf mollet, croûtons, fromage, tomates, oignons rouges<br><i>Salad, bacon, egg, croutons, cheese, tomatoes, red oignons</i>   |   |
| 14,90 € | <b>CAPRESE DI BUFALA</b><br>Tomate, Mozzarella di Bufala et basilic frais<br><i>Tomatoes, Buffalo Mozzarella and fresh basil</i>   |   |
| 15,20 € | <b>INSALATA INVERNO</b><br>Mâche, poivrons rôtis, pignons, tomates séchées, tomates cerise, Speck, œuf mollet, fèves<br><i>Lamb's lettuce, roasted pepper, pine nuts, dry tomatoes, cherry tomatoes, Speck, soft boiled egg, beans</i> |  |

## TAGLIERI charcuterie Italienne, delicatessen

	1 PERS	2 PERS	3 PERS
<b>EMILIA</b> Prosciutto crudo di Parma, Speck, coppa di Parma, Mozzarella di Bufala, Gorgonzola, foccacia	15,20 €	27,90 €	49,90 €
<b>ROMAGNA</b> Mortadella di Bologna IGP, bresaola, coppa di Parma, Grana Padano, Ricotta, foccacia	15,20 €	27,90 €	49,90 €

[www.zaino-ristorante.com](http://www.zaino-ristorante.com)


**EVIAN**  
04 50 75 46 73

**THONON**  
04 50 26 06 82

# ANTIPASTI Entrées, starters

6,90 €	<b>BRUSCHETTA AL POMODORO ALLA FOCCACIA</b> Bruschetta façon foccacia à l'ail avec tomates et basilic <i>Foccacia with garlic, tomatoes, basil</i>
9,00 €	<b>ANTIPASTO DI VERDURE GRIGLIATE</b> Légumes grillés et huile d'olive extra vierge <i>Grilled vegetables with extra virgin olive oil</i>
16,50 €	<b>ANTIPASTO MISTO DELLA CASA</b> Mozzarella di Bufala, charcuterie italienne, légumes grillés <i>Buffalo Mozzarella, Italian hams, grilled vegetab</i>
16,90 €	<b>CARPACCIO DI POLPO DELLA CASA</b> Carpaccio de poulpe maison et roquette  <i>Homemade octopus carpaccio and rocket s</i>
13,10 €	<b>POLPO E PATATA</b> Sauté de poulpe et pommes de terre persillées  <i>Stir-fried octopus and roasted potatoes with parsley</i>
13,10 €	<b>CALAMARETTI E GAMBERONI ALL'ITALIANA</b> Fricassée de calamars et gambas à l'italienne avec courgettes et tomates <i>Italian squid and large prawns fricassee with tomatoes and zucchini</i>

## ZUPPE Soupes, soups

7,20 €	<b>ZUPPA DI POMODORO</b> Soupe de tomate maison, crème et basilic <i>Home made tomato soup, cream and basil</i>
7,90 €	<b>TORTELLINI IN BRODO</b> Tortellini farcis à la mode de Bologne et son bouillon de poule <i>Tortellini the Bologne way and its hen broth</i>
9,90 €	<b>ZUPPA DI PESCE DELLA CASA</b> Soupe de poisson maison, servie avec rouille et croûtons  <i>Home made fish soup served with Provençal sauce "rouille" and garlic croutons</i>

## RISOTTI Risottos, risottos

20,90 €	<b>AI GAMBERONI E ASPARAGI VERDI</b> Aux gambas et pointes d'asperges vertes <i>Large prawns and green asparagus</i>
16,90 €	<b>AI PORCINI</b> Aux cèpes et copeaux de Grana Padano <i>Bolets mushrooms and Grana Padano shavings</i>
15,40 €	<b>VEGETARIANA</b> À la brunoise de légumes <i>With vegetable</i>
20,90 €	<b>AI FRUTTI DI MARE</b> Poulpe, calamars et gambas et sa bisque maison <i>Octopus, large prawns, squid and home made bisque</i>

## I PESCI Poissons, fishes

24,30 €	<b>FILETS DE PERCHES</b> > <b>Meunière</b> Beurre et citron / <i>Butter and lemon</i>
24,30 €	> <b>à la provençale</b> Tomates, ail et basilic / <i>Tomato, garlic, basil</i>
23,20 €	<b>FILET DE FÉRA DU LAC LEMAN MEUNIÈRE</b> Beurre et citron <i>Butter and lemon</i>
23,50 €	<b>GAMBERONI ALLA PROVENZALE</b>  Gambas sautées à l'ail, poivrons, tomates et basilic <i>Large prawns, garlic, pepper, tomatoes, basil</i>
21,50 €	<b>FILET DE THON GRILLÉ</b> Sauce vierge maison <i>Tuna, vegetable sauce</i>
28,90 €	<b>BOUILLABAISSA ALL'ITALIANA</b> Gambas, calamar, poulpe, moules, couteaux, thon, et son bouillon <i>Fish soup the Italian way</i>

Les poissons sont accompagnés de légumes et féculents au choix

# PASTA CLASSICI Pâtes, pasta

ÉTAPE 1	ÉTAPE 2			
CHOISISSEZ VOS PÂTES	CHOISISSEZ VOTRE GARNITURE			
SPAGHETTI MAFALDINE TAGLIATELLE ALL' UOVO LINGUINE	<b>ALLA BOLOGNESE</b>	Bolognaise	<i>Bolognaise</i>	13,20 €
	<b>SALSA DI POMODORE</b>	Sauce tomate	<i>Tomato sauce</i>	11,20 €
	<b>CARBONARA</b>	Lardons rissolés, crème, Grana et œuf	<i>Bacon, cream, Grana, egg</i>	13,20 €
	<b>AI PORCINI</b>	Aux cèpes	<i>Bolet mushrooms sauce</i>	16,90€
	<b>ALL' ARRABBIATA</b>	Ail, piment et sauce tomate	<i>Garlic, chilli, tomato sauce</i>	13,10 €
RAVIOLI RICOTTA / SPINACI	<b>ALL' AGLIO</b>	Ail et piment	<i>Garlic, chilli</i>	12,10 €
	<b>AL POMODORO</b>	Sauce tomate	<i>Tomato sauce</i>	15,10 €
	<b>AL BURRO E SALVIA</b>	Beurre et sauge	<i>Sage and butter</i>	15,10 €
	<b>ALLA CREMA DI TARTUFO</b>	À la crème de truffe	<i>Truffle cream</i>	18,10 €
GNOCCHI / GNOCCHI AUX ORTIES	<b>ALLA BOLOGNESE</b>	Bolognaise	<i>Bolognaise</i>	16,10 €
	<b>AL POMODORO</b>	Sauce tomate	<i>Tomato sauce</i>	13,20 €
	<b>AL GORGONZOLA</b>	Crème de gorgonzola	<i>Gorgonzola sauce</i>	14,20 €
	<b>ALLA BOLOGNESE</b>	Bolognaise	<i>Bolognaise</i>	14,20 €

# PASTA ZAINO Pâtes, pasta

19,90 €	<b>LINGUINE ALLO SCOGLIO</b> Gambas, couteaux, sauté de fruits de mer, ail, huile d'olive vierge extra et sa bisque maison <i>Large prawns, sea food, garlic, extra virgin olive oil and its homemade bisque</i>
18,20 €	<b>TAGLIATELLE AI CALAMARETTI E SALSA ZAINO</b> Tagliatelle aux calamars en persillade et sauce originale ZAINO <i>Roasted squid, parsley, garlic and original ZAINO sauce</i>
20,10 €	<b>LINGUINE AI GAMBERONI PICCANTE E SALSA ZAINO, MASCARPONE E LIMONE</b> Linguine aux gambas rôties au piment doux, sauce originale ZAINO au mascarpone et citron, pointes d'asperges vertes <i>Roasted large prawns, mild red chilli, original ZAINO sauce with mascarpone and lemon, green asparagus</i> 
15,10 €	<b>SPAGHETTI ALLA CAPRESE</b> Spaghetti, tomates cerises, basilic, ail, Mozzarelline di Bufala, pesto vert <i>Cherry Tomatoes, basil, garlic, Buffalo Mozzarelline, green pesto</i>
15,90 €	<b>BERSAGLIERI TRICOLORI VÉGÉTARIANE</b> Tartare de tomate, brunoise de légumes, fèves, burratina  <i>Tomato tartar, finely chopped vegetable, beans, burratina</i>
16,90 €	<b>BERSAGLIERI TRICOLORI DELLA NONNA</b> Artichauts, pleurotes, ail, ricotta, Speck <i>Artichokes, oyster mushrooms, garlic, ricotta and Speck</i>
16,90 €	<b>MAFALDINE POLPETTE</b> Bœuf, veau et persillade en boulette et sa sauce tomate <i>Meat balls with beef, veal, parsley and garlic, tomatoe sauce</i>
15,10 €	<b>LASAGNA DELLA CASA</b> Lasagnes maison  <i>Homemade lasagne</i>

# PINSE CLASSICI Pizza

- MARGHERITA**  
8,90 € Tomato, mozzarella et basil  
*Tomato, mozzarella, basil*
- ROMANA**  
12,50 € Tomato, mozzarella, jambon, champignons  
*Tomato, mozzarella, ham, mushrooms*
- PROSCIUTTO**  
11,80 € Tomato, mozzarella, jambon  
*Tomato, mozzarella, ham*
- 4 STAGIONI**  
13,60 € Tomato, mozzarella, jambon, champignons, poivrons, artichauts  
*Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, peppers, artichokes*
- 4 FORMAGGI**  
13,60 € Tomato et 4 fromages  
*Tomato, 4 cheeses*
- DIAVOLA**  
12,80 € Tomato, mozzarella, salami piquant, poivrons  
*Tomato, mozzarella, spicy salami, peppers*
- SAVOYARDE**  
14,30 € Tomato, reblochon, oignons, jambon de Parme  
*Tomato, reblochon cheese, onions, Parma ham*
- MONTANARA**  
14,90 € Tomato, mozzarella, champignons, reblochon, œuf, jambon de Parme  
*Tomato, mozzarella, mushrooms, reblochon cheese, egg, Parma ham*
- INVERNO**  
13,60 € Mozzarella, chèvre, crème, huile d'olive, fèves, figues, tomates cerise, tomates séchée  
*Mozzarella, goat cheese, olive oil, beans, figs, cherry tomatoes, dried tomatoes*

# PINSE ZAINO Pizza

- BOLOGNA**  
16,10 € Mozzarella, Mortadella di Bologna IGP, burrata, pistache  
*Mozzarella, Mortadelle, burrata, pistachio*
- PARMA**  
15,90 € Huile d'olive, jambon de Parme, Mozzarella di Bufala, pesto  
*Tomato, Parma ham, Buffalo Mozzarella, pesto*
- AFFUMICATA**  
15,90 € Mozzarella, Provola fumé, Speck, crème de ciboulette  
*Mozzarella, smoked Provola cheese, Speck, chive cream*
- NAPOLETANA**  
15,10 € Tomato, mozzarella, tomate cerise, huile d'olive, anchois, câpres, burrata, origan - *Tomato, mozzarella, cherry tomatoes, olive oil, anchovy, capres, burrata, origano*
- DI MARE**  
17,90 € Huile d'olive, gambas, poulpe, pistache, tomate cerise, burrata, pesto rouge - *Olive oil, large prawns, octopus, pistachio, cherry tomatoes, burrata, red pesto*
- DELIZIOSA**  
16,20 € Tomato, mozzarella de bufflonne, bresaola, copeaux de Grana, roquette, huile de truffe - *Tomato, buffalo mozzarella, dried beef, Grana shavings, arugula, truffle oil*
- REGINA**  
16,20 € Tomato, mozzarella de bufflonne, tomates cerise, jambon de Parme, roquette et copeaux de Parmesan - *Tomato, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, Parma ham, arugula, Grana shavings*
- CALABRESE**  
14,70 € Tomato, mozzarella, salami calabrais, crème de ciboulette  
*Tomato, mozzarella, Calabrese salami, chive cream*
- GORGONZOLA**  
14,70 € Mozzarella, jambon cuit, artichauts, Gorgonzola, persil  
*Mozzarella, ham, artichokes, Gorgonzola, parsley*
- SALMONE**  
16,10 € Mozzarella, courgette, saumon fumé, crème de ciboulette  
*Mozzarella, zucchini, smoked salmon, chive cream*

# LE CARNI Viandes, meat

<b>SCALOPPINE DI VITELLO</b> Escalope de veau poêlée <i>Veal cutlet</i>	<b>AL LIMONE</b> Au citron <i>Lemon sauce</i>	20,10 €
	<b>AI PORCINI</b> Aux cèpes <i>Bolets mushrooms</i>	23,20 €
	<b>ALLA MILANESE</b> Panée <i>Breaded</i>	22,20 €
<b>SALTIMBOCCA ALLA ROMANA</b>	Fine tranche de veau, jambon italien et sauge <i>Veal cutlet with Italian ham and sage</i>	23,90 €
<b>FILETTO DI MANZO</b> Filet de bœuf (origine France) <i>Tenderloin of beef</i>	<b>BURRO AROMATIZZATO</b> Beurre persillé <i>Parsley butter</i>	26,90 €
	<b>AI VINO ROSSO</b> Sauce au Chianti <i>Red wine sauce</i>	28,20 €
	<b>AI PORCINI</b> Sauce aux cèpes <i>Bolets mushroom</i>	28,20 €
	<b>AI GORGONZOLA</b> Sauce Gorgonzola <i>Gorgonzola sauce</i>	28,20 €
<b>CÔTE DE BŒUF</b>	Black angus (500 g) <i>Beef rib</i>	37,90 €

Les viandes sont accompagnées de légumes et féculents au choix

# DOLCI DELLA CASA Desserts maison

7,10 €		<b>TIRAMISU</b>	
7,10 €		<b>PANNA COTTA</b>	
8,00 €		<b>COULANT AU CHOCOLAT ET GLACE VANILLE</b>	  Attente 13 min
6,70 €		<b>SALADE DE FRUITS</b>	
7,10 €		<b>TARTE TATIN MAISON</b>	
7,90 €		<b>CANNOLO SICILIEN</b>	
7,10 €		<b>CAFE GOURMAND</b> (4 mignardises maison)	
5,10 €		<b>CAFE DOUCEUR</b> (2 mignardises maison)	
6,70€		<b>DESSERT DU JOUR</b>	

# SUIVEZ LE GUIDE !

PRODUITS DE SAISON



RECETTE SIGNATURE



SELEZIONE ZAINO



COUP DE CŒUR



Afin de vous aider dans votre choix, le Zaino a mis en place une série de repères pour souligner certains plats ou produits.

Craquez pour les coups de cœur, nos recettes favorites, que nous aimons pour leur particularité et leur goût. Choisissez nos recettes signature, préparées selon la plus pure tradition italienne, mais avec la touche ZAINO en plus. Fiez-vous à la sélection ZAINO, qui souligne des produits choisis pour leur goût et leur authenticité, auprès de producteurs passionnés qui possèdent un véritable savoir-faire lié au terroir italien.