



Spécialités italiennes

# Mara Zaino

RISTORANTE



Specialità italiane

Evian-les-Bains - 04 50 75 46 73 - www.zaino-ristorante.com - Thonon - 04 50 26 06 82



## COCKTAILS

### AVEC ALCOOL

#### AMERICANO

Martini rouge, Campari bitter, soda water

7.00€

#### HUGO

Spuma di Mare, sirop de fleur de sureau, menthe fraîche, lime

7.00€

#### SPRITZ

Spuma di Mare, Apérol

7.00€

#### GIN SUNRISE

Gin, orange, grenadine

7.00€

#### PLANTEUR PUNCH

Rhum, orange, ananas, grenadine

7.00€



### SANS ALCOOL

#### LE CHOSE

Jus de pamplemousse, schweppes tonic

5.00€

#### BELLA LUNA

Orange, ananas, pomme, grenadine

5.00€

#### VIRGIN COLADA

Jus d'ananas, sirop de coco, lait

5.00€

#### VIRGIN HUGO

Menthe fraîche, lime, sirop de fleur de sureau, soda water

5.00€



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



Recette signature



Selezione Zaino



Coup de cœur



Produits de saison

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. Et ne manquez pas nos recettes élaborées avec des produits de saison.

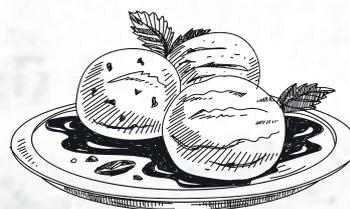
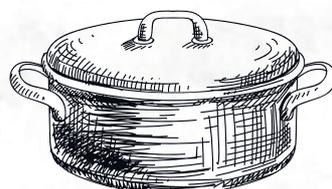
## PER I BAMBINI

PIZZA PINOCCHIO  
OU  
PÂTES

BOULE DE GLACE

SODA OU LIMONADE

8.90€



## INSALATE

### INSALATA VERDE

Salade verte  
Green salad with onions

4.90€

### INSALATA MISTA

Salade mixte  
Mixed salad

6.20€

### INSALATA DI RUCOLA E PARMIGIANO

Salade de roquette à l'huile d'olive et copeaux de Grana Padano  
Aragula salad with extra virgin olive oil and shavings Grana Padano

10.00€

### INSALATA DI AGRUMI GAMBERETTI E AVOCATO

Salade, tomates, maïs, filets d'agrumes, melon, crevettes auge cocktail, avocat

Salad, tomatoes, corn, citrus, melon, shrimps ans cocktail sauce, avocado

15.20€

### CAPRESE DI BUFALA

Tomate, Mozzarella Di Bufala et basilic frais

Tomatoes, bufalo mozzarella and fresh basil

14.90€

### INSALATA DI CESAR AL POLLO

Salade, tomates, œuf dur, croûtons, Grana padano, poulet croustillant

Salad, tomatoes, egg, crutons, shavings Grana Padano, crispy chicken

15.20€

### INSALATA NICOISE

Salade, tomates, haricots verts, anchois, thon, pomme de terre, œuf dur, olives noires, oignons rouges

Salad, tomatoes, green beans, anchovy, tuna, potatoes, egg, black olive, red onions

14.10€

### INSALATA ROSA

Salade, tomates, gambas, saumon fumé, œuf dur, concombre, brocolis, maïs

Salad, tomatoes, prawns, smoked salmon, egg, cucumber, broccoli, corn

16.10€

### INSALATA MARE E MONTI

Salade, tomates, émincé de poulet, poulpe, maïs, champignons de Paris, oignons frits

Slada, tomatoes, chicken breast, octopus, corn, mushroom, fried onions

15.90€



Toutes nos salades sont accompagnées d'une vinaigrette maison

# ANTIPASTI

## BRUSCHETTA AL POMODORO

Pain grillé à l'ail avec tomates et basilic  
Toasted bread with garlic, tomatoes, basilic

6.90€



## POLPO E PATATA

Sauté de poulpe et pommes de terre persillées  
Stir-fry octopus and roasted potatoes with parsley

13.10€

## CARPACCIO DI POLPO

Carpaccio de poulpe et roquette  
Octopus carpaccio and aragula salad

17.10€

## MELONE

Melon nature  
Melon

7.70

## MELONE E PROSCIUTTO DI PARMA

Melon jambon de Parme  
Melon and Parma ham

13.40€

## CARPACCIO DI MANZO

Carpaccio de bœuf, servi avec portion de frites  
Beef carpaccio and french fries

12.90€

## ANTIPASTO DI VERDURE GRIGLIATE

Légumes grillés et huile d'olive extra vierge  
Grilled vegetables with extra virgin olive oil

9.00€

## ANTIPASTO MISTO DELLA CASA

Mozzarella di Bufala, charcuterie italienne, légumes grillés  
Bufalo mozzarella, Italian hams, grilled vegetables

16.50€

# RISOTTI

## GAMBERONI E ASPARAGI VERDI

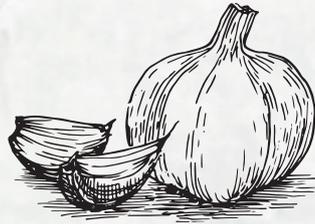
Gambas et pointes d'asperges vertes  
Large prawns and green asparagus

20.90€

## PORCINI

Cèpes, et copeaux de Grana Padano  
Bolets mushrooms and Grana Padano shavings

16.90€



# ZUPPE

## ZUPPA DI POMODORO

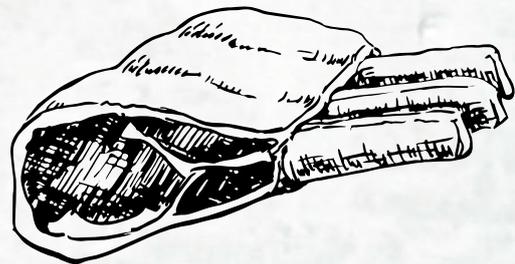
Soupe de tomates maison, crème et basilic  
Home made tomato soup, cream and basil

7.20€

## ZUPPA DI PESCE DELLA CASA

Soupe de poisson maison, servie avec rouille et croûtons  
Home made fish soup served with Provençal sauce "rouille" and garlic croutons

7.20€



# CARNI

## SCALOPPINE

AL LIMONE  
Lemon sauce

Au citron

20.10€

## DI VITELLO

AI PORCINI  
Bolets mushrooms

Aux cèpes

23.20€

Escalope de veau poêlée

ALLA MILANESE  
Breaded Veal cutlet

Panée

22.20€

## SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

Fine tranche de veau, jambon de Parme et sauge  
Veal cutlet with Parma ham and sage

23.90€

## FILETTO

BURRO AROMATIZZATO  
Parsley butter

Beurre persillé

26.90€

## DI MANZO

AI VINO ROSSO  
Red wine sauce

Sauce au chianti

28.20€

Filet de bœuf

AI PORCINI  
Bolets mushroom  
Tenderloin of beef

Sauce aux cèpes

28.20€

Sauce gorgonzola

Gorgonzola sauce

Al gorgonzola

28.20€

## POLLO AI FUNGHI E SALSA PANNA

Escalope de poulet sauce forestière  
Chicken breast mushroom cream sauce

18.50€



## SPECIALITA

### LASAGNA DELLA CASA

Lasagne maison  
Home made lasagna

15.10€

### LINGUINE ALLO SCOGLIO

Gambas, couteaux, sauté de fruits de mer, ail, huile d'olive vierge extra, et sa bisque maison  
Large prawns, sea food, garlic, extra virgin olive oil and its home made bisque

19.90€

### LINGUINE AI GAMBERONI PICCANTI E SALSA ZAINO MASCARPONE E LIMONE

Linguine aux gambas rôties et piment doux, sauce originale ZAINO au mascarpone et citron, pointes d'asperges vertes  
Roasted large prawns, mild red pepper, its original ZAINO sauce, mascarpone, lemon, and green asparagus

20.10€

### TAGLIATELLE ALLA NORMA

Aubergines, tomates cerise, ricotta et basilic  
Aubergine, cherry tomatoes, ricotta and basil

14.90€

### TAGLIATELLE VEGETARIANE

Tagliatelle végétarienne  
Tagliatelle with vegetables

15.00 €

### TAGLIATELLE AI CALAMARETTI E SALSA ZAINO

Tagliatelle aux calamars en persillade et sa sauce originale ZAINO  
Roasted squid, parsley, garlic, and its original ZAINO sauce

18.20€

### SPAGHETTI AL POLLO

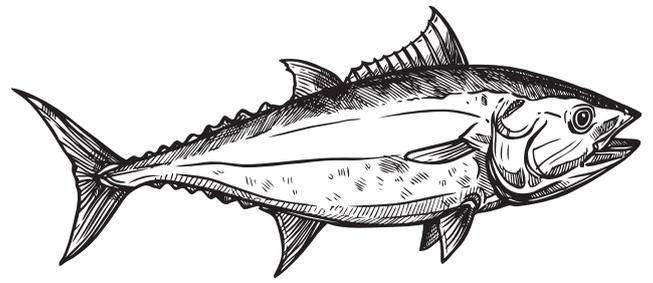
Spaghetti, émincé de poulet, champignons frais  
Spaghetti, minced chicken breast and fresh mushrooms

15.90€

### SPAGHETTI ALLA C APRESE

Spaghetti, tomates cerises, basilic, ail, mozzarelline de bufala, pesto vert  
Spaghetti, cherry tomatoes, basil, garlic, mozzarella, green pesto

15.10€



## PESCI

### FILETS DE PERCHES

MEUNIÈRE  
Butter and lemon

24.30€

### À LA PROVENÇALE

Tomates, ail et basilic  
Tomato, garlic, basil

24.30€

### FILET DE FERA DU LAC LEMAN

Meunière  
Butter and lemon

23.20€

### GAMBERONI ALLA PROVENZALE

Gambas sautées à l'ail, poivrons, tomates et basilic  
Large prawns, garlic, pepper, tomato, basil

23.50€

### FILET DE THON GRILLÉ

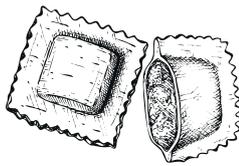
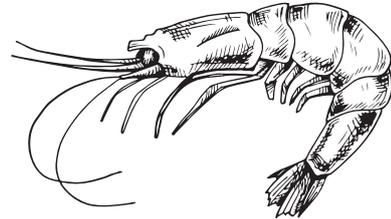
Sauce vierge maison  
Tuna, vegetable sauce

21.50€

### MIX DI PESCI ALLA GRIGLIA

Gambas, calamars et thon grillé  
Large prawns, squid, tuna grilled

25.90€



## PASTA

### SPAGHETTI PENNE

ALLA BOLOGNESE  
ALLA SALSA DI POMODORE

Maison

Home made

13.20€

### TAGLIATELLE (All' uovo)

ALLA CARBONARA

Sauce tomate  
Lardons rissolés, oignons crème, Grana et œuf

Tomato sauce  
Bacon, cream, grana, egg

11.20€

13.20€

### LINGUINE

AI PORCINI  
ALL' ARRABBIATA

Aux cèpes  
Ail, piment et sauce tomate

Bolet mushrooms sauce  
Garlic, chilli, tomato sauce  
Garlic, chilli

16.90€

13.10€

12.10€

### RAVIOLI RICOTTA SPINACI

AL POMODORO  
BURRO E SALVIA  
ALLA CREMA  
DI TARTUFO  
ALLA BOLOGNESE

Sauce tomate  
Beurre et sauge

Tomato sauce  
Sage and butter

15.10€

15.10€

À la crème de truffe  
Maison

Truffle cream  
Home made

18.10€

16.10€

### GNOCCHI

AL POMODORO S  
AL GORGONZOLA  
ALLA BOLOGNESE

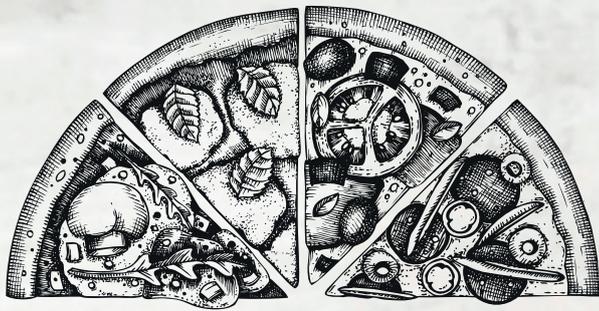
Sauce tomate  
Crème de gorgonzola  
Maison

Tomato sauce  
Gorgonzola sauce  
Home made

13.20€

14.20€

14.20€



## PINSE CLASSICI

### MARGHERITA

Tomate, Mozzarella et basilic  
Tomato, mozzarella, basil

8.90€

### ROMANA

Tomate, Mozzarella, jambon, champignons  
Tomato, mozzarella, ham, mushrooms

12.50€

### PROSCIUTTO

Tomate, Mozzarella, jambon  
Tomato, mozzarella, ham

11.80€

### 4 STAGIONI

Tomate, Mozzarella, jambon, champignons, poivrons, artichauts  
Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, peppers, artichokes

13.60€

### 4 FORMAGGI

Tomate et 4 fromages  
Tomato, 4 cheeses

13.60€

### DIAVOLA

Tomate, Mozzarella, salami piquant, poivrons  
Tomato, mozzarella, spicy salami, peppers

12.80€

### SAVOYARDE

Tomate, reblochon, oignons, jambon de Parme  
Tomato, reblochon cheese, onions, Parma ham

14.30€

### MONTANARA

Tomate, Mozzarella, champignons, reblochon, œuf, jambon de Parme  
Tomato, mozzarella, mushrooms, reblochon cheese, egg, Parma ham

14.90€

### POLLO

Tomate, Mozzarella, émincé de poulet, ananas, roquette  
Tomato, mozzarella, chicken breast, pineapple, rocket salad

14.50€

## PINSE ZAINO

### BOLOGNA

Mozzarella, Mortadella di Bologna IGP, burratta, pistache  
Mozzarella, mortadelle, burratta, pistachio

16.10€

### PARMA

Huile d'olive, Jambon de Parme, Mozzarella di Bufala, pesto  
Olive oil, Parma ham, buffalo mozzarella, pesto

15.90€

### AFFUMICATA

Mozzarella, Provola fumé, speck, crème de ciboulette  
Mozzarella, smoked Provola cheese, speck, chive cream

15.90€

### NAPOLETANA

Tomate, Mozzarella, tomates cerises, huile d'olive, anchois, câpres, Burratta, origan  
Tomato, mozzarella, cherry tomatoes, olive oil, anchovy, capres, burrata, origano

15.10€

### DI MARE

Huile d'olive, gambas, poulpe, pistache, tomates cerises, Burratta, pesto rouge  
Olive oil, large prawns, octopus, pistachio, cherry tomatoes, burrata, red pesto

17.90€

### DELIZIOSA

Tomate, Mozzarella di Bufala, Bresaola, copeaux de Grana, roquette, huile de truffe  
Tomato, buffalo mozzarella, dried beef, Grana shavings, arugula, truffle oil

16.20€

### REGINA

Tomate, Mozzarella di Bufala, tomates cerises, jambon de Parme, roquette et copeaux de parmesan  
Tomato, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, Parma ham, arugula, grana shavings

16.20€

### CALABRESE

Tomate, Mozzarella, Salami calabrais, crème de ciboulette  
Tomato, mozzarella, calabrese salami, chive cream

14.70€

### GORGONZOLA

Mozzarella, jambon cuit, artichauts, Gorgonzola, persil  
Mozzarella, ham, artichokes, gorgonzola, parsley

14.70€

### SALMONE

Mozzarella, courgette, saumon fumé, crème de ciboulette  
Mozzarella, zucchini, smoked salmon, chive cream

16.10€

## DOLCI DELLA CASA

### TIRAMISU

7.10€

### CANNOLO SICILIEN

7.90€

### PANNA COTTA

7.10€

### COULANT AU CHOCOLAT ET GLACE VANILLE

Attente 13 min

8.00€

### FRUITS ROUGES FRAIS, DOUBLE CRÈME DE BRESSE ET MERINGUE DE LA GRUYÈRE

7.90€

### SALADE DE FRUITS

6.70€

### CAFÉ DOUCEUR

(2 mignardises maison)

5.10€

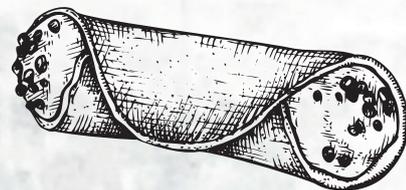
### CAFÉ GOURMAND

(4 mignardises maison)

7.10€

### DESSERT DU JOUR

6.70€





## La richesse du vignoble Italien



L'une des particularités du vignoble italien est le nombre de cépages cultivés.

Du nebbiolo au sangiovese, en passant par le moscato et le cortese, ils sont des centaines à être référencés et ils font la typicité des vins italiens.

Avant les ravages du phylloxéra, à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, l'Italie comptait plus d'un millier de variétés de cépages, et malgré la baisse de leur nombre au cours du siècle dernier, la vigne italienne se compose encore de plus de cépages plantés que n'importe quel autre pays, ainsi qu'une large gamme de cépages dits internationaux, comme le chardonnay, le pinot noir, le merlot, le cabernet sauvignon ou encore la syrah.

Le nombre de cépages officiellement recommandés ou autorisés s'élève à 338 !

Chaque région possède ses propres cépages, bien que certains, comme le barbera ou le sangiovese, soient cultivés dans tout le pays. Le divin nebbiolo fait la noblesse des vins rouges du Piémont, alors que les sangiovese et sangiovese grosso parfument les vins toscans.

Certaines variétés sont uniques. La richesse de ces cépages plantés uniquement en Italie est un trésor inestimable qui donne aux vins italiens toute cette diversité et cette complexité qui ravit les connaisseurs comme les néophytes.

## Des vins au caractère affirmé



### Sélection du sommelier : on aime...

Le Zaino a sélectionné pour vous les vins de la maison "Tenuta Casali", dans la région d'Emilie Romagne au Nord de l'Italie.

Cette famille de vigneron passionnés cultive ses 20 hectares de vignes dans la plus pure tradition et le respect de la nature et de ses cycles, tout en utilisant des méthodes de production innovantes.

Le vignoble, planté sur des gravières et d'anciennes terrasses de la rivière, bénéficie d'importants écarts de température entre le jour et la nuit, donnant toute leur intensité et leurs arômes à ces vins d'exception.

# VINI ROSSI ITALIANI

## EMILIA ROMAGNA

### BASSAMAREA - IGT (TENUTA CASALI)

100% Sangiovese

Des reflets pourpres pour ce vin aux nuances de fruits rouges, très équilibré entre fraîcheur et tendresse

23,90 €

### BARUCCIA - DOC SUPERIORE (TENUTA CASALI)

100% Sangiovese

Robe rubis intense, corsé aux notes de fruits confits et florales

29,90 €

## PIEMONTE

### BAROLO- DOCG (CA'BIANCA)

100% Nebbiolo

Parfum élégant et léger de vanille. Son affinage lui donne austérité et velouté avec notes réglissées et bois de chêne

69,90 €

### TEIS BARBERA D'ASTI - DOCG (CA'BIANCA)

100% Barbera

Bien structuré aux reflets violacés, nez riche de cerises et groseilles. Vin suave et rond.

29,90 €

## PUGLIA

### PILÙNA PRIMITIVO SALENTO - IGT (CASTELLO MONACI)

100% Primitivo

Bouquet de fruits mûrs, baies fraîches et arômes épicés rappelant le maquis méditerranéen. Une structure élégante et fruitée au palais. Vin typiquement méridional d'une grande séduction

28,90 €

## TOSCANE

### SAN LORENZO CHIANTI - DOCG (MELINI)

85% Sangiovese

Robe rouge brillante, arômes typiques de framboises, cassis et violettes. Finale d'amandes grillées et fruits des bois

24,90 €

## SICILIA

### CAMPOREALE NERO D'AVOLA - IGT (RAPITALA)

100% Nero d'Avola

Cépage traditionnel de la Sicile, d'une couleur rouge intense, senteurs de fruits mûrs. Vin harmonieux entre vigueur et tendresse

25,90 €

## VENETO

### "LE POIANE" VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE - DOC (BOLLA)

70% Corvina, 30% Rondinella.

Robe rubis profond, bouquet puissant et épicé. Bien équilibré en bouche, aux notes de fruits noirs

39,90 €

## PÉTILLANTS BOLLICINE

### LAMBRUSCO AMABILE 1813 TERRE VERDIANE - EMILIA IGT (CECI)

100% Lambrusco Maestri e Marani. Vin rouge pétillant, doux et délicat. Arômes fruités de cerises noires senteurs de fruits mûrs. Vin harmonieux entre vigueur et tendresse

29,90 €



# VINI BIANCI

## EMILIA ROMAGNA

### CAVALIERE BIANCO - DOC (TENUTA CASALI)

90% Trebbiano.

Couleur or, bouquet très floral et de fruits blancs, ce vin jeune présente une grande fraîcheur.

23,90 €

## GASCOGNE

### TARIQUET MOELLEUX 1ÈRE GRIVES (GRASSA)

100% Gros Manseng.

Le caractère est exotique et gourmand.

La bouche est pleine et possède une grande fraîcheur. Un vrai moelleux équilibré laissant place à une finale de raisins en bouche associe la fraîcheur du Chardonnay et l'onctuosité du Pinot.

29,90 €



## BOURGOGNE

### MÂCON-VILLAGE CHÂTEAU DE NANCELLES

100% Chardonnay.

Un blanc équilibré entre la rondeur du cépage et le côté calcaire du terroir qui amène une belle fraîcheur. Le bois accompagne le cépage chardonnay sans le dominer.

27,80 €

## PÉTILLANTS BOLLICINE

### SPUMA DI MARE

Couleur jaune paille, bouquet aux nuances de fruits exotiques, frais et léger en bouche.

24,90 €

### MOËT ET CHANDON BRUT IMPÉRIAL

Cépages rois du champenois : le Chardonnay, le Pinot Noir et le Pinot Meunier. Alliant équilibre, puissance et finesse de bulle.

75 cl - 65,00 €

37 cl - 45,00 €

<https://mail.google.com/mail/>

# VINI ROSATI

## EMILIA ROMAGNA

### PETALO DI ROSA - DOC (TENUTA CASALI)

100% Sangiovese.

Robe rose brillante, agréablement fruité avec des notes de cerises et de framboises.

En bouche, parfaitement équilibré entre douceur et acidité, finale fraîche et délicate.

23,90 €

## CÔTES DE PROVENCE



### CHÂTEAU FARAMBERT (CUVÉE CHÂTEAU BIO)

Robe très pâle pour ce Cinsault dominant, aux notes de pêche et fleurs blanches. Jolie finale minérale.

28,90 €

# VINI ROSSI FRANCESI

## VALLÉE DU RHÔNE



### CÔTES-DU-RHÔNE DOMAINE PASCAL LAFOND "GARRIGUÈS"

Récoltant de jolies vignes de grenache à maturité. Côtes-du-Rhône croquant, accessible, facile à boire, en agriculture biologique. Terroir solaire, vin frais et gourmand.

25,90 €

## BOURGOGNE

### MERCUREY DOMAINE VOARICK "SOUS LES ROCHES"

Appellation phare du sud de la Bourgogne, en Côte Chalonnaise, ce pinot noir, sur des notes de petits fruits rouges, légèrement grilloté, traduisant un élevage fin et adéquat en barriques

45,90 €

## LANGUEDOC ROUSSILLON

### CÔTES-DU-ROUSSILLON MAS CHRISTINE "GRILL ROUGE"

Appellation Collioure, constitué de vignes de grenache, plantées sur les sols de schistes. Rouge clair, avec une belle fraîcheur. Tannicité légère, idéal sur des planches de charcuterie ou la cuisine italienne.

29,90 €

## BORDEAUX

### PAUILLAC MAISON ROTSCHILD "BARON NATHANIEL"

La grande appellation de la rive gauche de Bordeaux, faisant la part belle au cépage roi, qu'est le Cabernet Sauvignon. Densité, structure puissance, élevage en bois parfaitement adapté, élaboré dans la plus pure tradition bordelaise, il saura ravir les amateurs de Bordeaux.

55,90 €

## VALLÉE DE LA LOIRE

### SAINT-NICOLAS-DE- BOURGUEIL

Une des appellations stars de la Vallée de la Loire. Un cabernet franc d'origine bordelaise, qui donne une version souple et ronde. Notes florales, jolie rondeur.

34,90 €

## VINS AU VERRE



10 cl



25 cl



50 cl

## VINI ROSSI ITALIANI

BASSAMAREA - IGT (TENUTA CASALI)

3,90 €

8,70 €

16,90 €

BARUCCIA - DOC SUPERIORE (TENUTA CASALI)

5,10 €

10,50 €

19,90 €

## VINI ROSSI FRANCESI

CÔTES-DU-RHÔNE DOMAINE PASCAL LAFOND "GARRIGUÈS"



4,70 €

9,60 €

19,00 €

## VINI ROSATI

PETALO DI ROSA - IGT (TENUTA CASALI)

3,90 €

8,70 €

16,90 €

CHÂTEAU FARAMBERT (CUVÉE CHÂTEAU BIO)



5,00 €

10,30 €

19,70 €

## VINI BIANCI

CAVALIERE BIANCO - IGT (TENUTA CASALI)

3,90 €

8,70 €

16,90 €

TARIQUET MOELLEUX 1ÈRE GRIVES (GRASSA)

5,10 €

10,50 €

19,90 €

MÂCON-VILLAGES CHÂTEAU DE NANCELLES

4,90 €

9,90 €

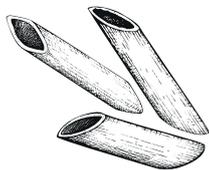
19,50 €

SPUMA DI MARE

4,40 €

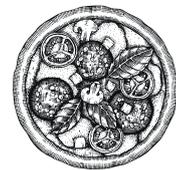
-

-



Spécialités italiennes

*Mara Zaino*  
**zaino**  
RISTORANTE



Specialità italiane

## Une *histoire* de famille



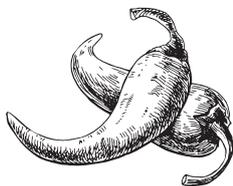
C'est après la deuxième guerre que Mara, la grand-mère Zaino, quitte son Italie natale pour rejoindre son mari qui exploite un hôtel restaurant en Suisse, puis plus tard à Evian. Très vite, elle prend possession des cuisines où elle mijote les bons petits plats italiens dont elle seule a le secret. Aujourd'hui cela fait trois générations que la famille fait honneur à la mémoire de la mamma, en s'inspirant de son esprit et de ses recettes. Mara a laissé en héritage une cuisine de caractère, avec les sauces qui mijotent, les fruits et légumes frais, le parfum de l'huile d'olive et des herbes aromatiques, la pâte qui repose près du fourneau...

### Savez-vous ce que signifie **Zaino?**

Zaino est le nom de jeune fille de Mara. Pendant la première guerre mondiale, son grand-père a inventé le sac à dos pour équiper les chasseurs alpins. Aujourd'hui, le nom de "Zaino" est entré dans le langage italien courant pour désigner le sac à dos.

Yannick Gruber, petit fils de Mara, a su faire grandir l'entreprise familiale. Il a reçu en héritage la passion pour la cuisine chaleureuse et chantante des mammas italiennes, à laquelle il a apporté une touche personnelle et contemporaine. Il a sélectionné et développé tout un réseau de partenaires et de producteurs pour proposer le meilleur de l'Italie dans sa cuisine.

Mara (au centre) avec son époux (à gauche sur la photo) et son fils (derrière).



## DÉCOUVREZ NOS DEUX ADRESSES

**5 Boulevard du Pré Biollat**  
74200 ANTHY-SUR-LÉMAN  
**04 50 26 06 82**

**5 Place du Port**  
74500 ÉVIAN-LES-BAINS  
**04 50 75 46 73**

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

Faites partie de la communauté

