



zaino

RISTORANTE





Cocktails

Avec alcool

NEGRONI

Martini rouge, Campari, Gin

8.40 €

HUGO

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

8.40 €

SPRITZ

Spuma di Mare Apérol

8.40 €

BLUE LAGON

Vodka, Curaçao, citron vert, tonic, hibiscus

8.40 €

PLANTEUR PUNCH

Rhum, orange, ananas, grenadine

8.40 €

Sans alcool

LE MOCKTAIL

Ice tea, jus d'orange, sirop de citron

5.90 €

BELLA LUNA

Orange, ananas, pomme, grenadine

5.90 €

VIRGIN COLADA

Jus d'ananas, sirop de coco, lait

5.90 €

ATOMIC FREEZE

Jus d'ananas, jus de pomme, sirop d'orgeat

5.90 €

Sodas & jus

COCA COLA, COCA ZÉRO - 33 CL

3.60 €

ORANGINA - 25 CL

3.60 €

ICE TEA - 25 CL

3.60 €

SPRITE - 25 CL

3.60 €

JUS DE FRUITS - 20 CL

(Orange, Pomme, Tomato, Ananas, Abricot)

3.60 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération



Apéritifs

CAMPARI - 4 CL	4.20 €	KIR VIN BLANC - 10 CL (cassis, mûre, pêche)	3.50 €
MARTINI - 4 CL ROUGE - BLANC	4.20 €	RICARD - 4 CL	5.50 €

Whiskeys

					
	2 CL	4 CL		2 CL	4 CL
J&B	2.70 €	5.40 €	GLENLIVET	4.20 €	8.40 €
JACK DANIELS	4.00 €	8.00 €			

Minérales

			
	33 CL	50 CL	100 CL
EAU MINÉRALE PLATE	-	3.50 €	5.50 €
EAU MINÉRALE GAZEUSE	-	3.50 €	5.50 €
BADOIT ROUGE	3.50 €	-	-

Bières



Les bières pression

Meteor pils (blonde) 25 CL | 50 CL
3.80 € | 7.60 €

Goût très prononcé et parfumé avec une dominance de houblon floral

Meteor (blanche) 3.90 € | 7.80 €

PAS DISPONIBLE À SAINT CERGUES

Goût floral et peu amer, fraîcheur extrême.

Icebjørn (blanche) 4.60 € | 8.50 €

DISPONIBLE UNIQUEMENT À SAINT CERGUES

A la première gorgée, une note légère de gingembre envahi le palais laissant lentement la place à la marjolaine qui apporte ce côté florale en fin de bouche.

Les bières bouteilles

Lupulus tripel (75 cl) 14.50 €

Notes agrumes et malt, subtilement houblonnée, rafraîchissante.

Barbar (33 cl) 7.00 €

Robe orangée aux reflets cuivrées. Arômes doux de malt, levures et miel.

Maredsous (33 cl) 7.00 €

Bière d'abbaye, arômes floraux, finale amer.

Tripel Karmeliet (33 cl) 7.00 €

Mousse généreuse, saveur épicée et bouche sucrée.

Liefmans Fruitess (25 cl) 6.50 €

Bière lambic aux arômes frais et intenses de fraise, framboise, cerise, sureau et myrtille.

Bière artisanales Skallom



Lagertha 33 cl - Blonde Pale ALE - 7.00 €

A la baie de goji dont les sucres naturels lui donne une saveur douce et gourmande. Sa rondeur et sa fraîcheur pourraient l'apparenter aux bières blanches fruitées

Vicking 33 cl - Blonde Pale ALE - 7.00 €

Houblon anglais et malt américain assez neutre. Fermentation d'inspiration « viking » avec de la baie de genièvre amenant ce côté résineux avec une grande longueur en bouche. La cardamome a été rajoutée pour un côté fraîcheur et citronné à la première

Suivez le guide !



Produits de saison

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



Recette signature

*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.*



Selezione Zaino



Coup de cœur



Antipasti & Insalate

BRUSCHETTA AL POMODORO ALLA FOCCACCIA

Bruschetta façon foccacia à l'ail avec
tomates et basilic

Foccacia with garlic, tomatoes, basilic

7.90 €

INSALATA MISTA

Salade mixte

Mixed salad

8.90 €

CAPRESE DI BUFALA

Tomate, Mozzarella di Bufala et basilic frais
Tomatoes, Bufalo Mozzarella and fresh basil

17.50 €

POLPO E PATATA

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

18.90 €



INSALATA PAESANA

Salade, bacon grillé, œuf mollet, croûtons,
oignons rouges, fromage, tomates

Salad, bacon, egg, croutons, cheese, red
onions, tomatoes

Format entrée : 10.00 €

Format entrée : 16.90 €

Toutes nos salades sont servies avec une sauce vinaigrette



Taglieri

EMILIA

Prosciutto crudo di Parma,
Mortadella di Bologna IGP, Bresaola, Grana Padano, Gorgonzola, Foccacia,

1 personne
16.90 €

2 personnes
29.90 €

4 personnes
54.90 €



Risotti

PAS DISPONIBLE À ÉVIAN

AI GAMBERONI E ASPARAGI VERDI

Aux gambas et pointes d'asperges vertes
Large prawns and green asparagus

23.90 €

AI FUNGHI DI BOSCO

Aux champignons des bois, et copeaux de
Grana Padano

*Fresh mushrooms and Grana Padano
shavings*

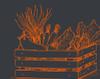
21.50 €



ZUCCA E PROSCIUTTO CRUDO GRIGLIATA

À la courge et jambon de Parme grillé
Squash and roasted Parma ham

19.50 €



*Tous les plats peuvent être momentanément indisponibles.
La liste des allergènes est disponible sur demande auprès du personnel.*

Pasta classici

ÉTAPE 1 CHOISISSEZ VOS PÂTES	ÉTAPE 2 CHOISISSEZ VOTRE GARNITURE			
	ALLA BOLOGNESE	Bolognaise	<i>Bolognaise</i>	17.90 €
	SALSA DI POMODORE	Sauce tomate	<i>Tomato sauce</i>	15.50 €
TOFETTE				
PENNE	CARBONARA	Lardons rissolés, crème, Grana et œuf	<i>Bacon, cream, Grana, egg</i>	17.90 €
TAGLIATELLE ALL' UOVO	AL GORGONZOLA	Crème de gorgonzola	<i>Gorgonzola sauce</i>	19.50 €
LINGUINE	ALL' ARRABBIATA	Ail, piment et sauce tomate	<i>Garlic, chilli, tomato sauce</i>	16.90 €
	ALL' AGLIO	Ail et piment	<i>Garlic, chilli</i>	16.20 €



Pasta Zaino

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 homemade bisque

23.50 €

LINGUINE AI GAMBERONI PICCANTE E SALSA ZAINO, MASCARPONE E LIMONE

Gambas rôties
au piment doux, sauce originale
ZAINO au mascarpone
et citron, pointes d'asperges vertes
*Roasted large prawns, mild red chilli,
original ZAINO sauce with mascarpone
and lemon, green asparagus*

23.50 €

GNOCCHI AL GORGONZOLA

Crème de gorgonzola
Gorgonzola sauce

18.50 €

RAVIOLI RICOTTA SPINACI ALLA CREMA DI TARTUFO

Crème de truffe blanche d'été
White summer truffle cream

18.50 €

TOFETTE POLPETTE

Bœuf, veau et persillade en boulettes et sa sauce tomate
*Meat balls with beef, veal, parsley and
garlic, tomato sauce*

18.90 €

TAGLIATELLE ALLA CAPRESE

Tomates cerises, basilic, ail, Mozzarelline de Bufala, pesto vert
*Cherry Tomatoes, basil, garlic, Bufala
Mozzarelline, green pesto*

19.50 €

TAGLIATELLE ALLA ZUCCA

Crème de courge
et gambas roties
*With pumpkin cream and large
toasted prawns*

23.50 €

LASAGNA DELLA CASA

Lasagnes maison
Homemade lasagne

18.90 €

TOFETTE AL POLLO

émincé de poulet et champignons frais
*Minced chicken breast and fresh
mushrooms*

18.90 €



Pinse classici

MARGHERITA

Tomate, mozzarella et basilic
Tomato, mozzarella, basil

11.50 €

ROMANA

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

17.40 €

PASTORELLA

Mozzarella, chèvre, miel, oignons rouges, pistaches, persil, cèpes,
tomates cerises

*Mozzarella, goat cheese, honey, red onions,
pistachio, parsley, cherry tomatoes, bolet mushrooms*

17.90 €



PROSCIUTTO

Tomate, mozzarella, jambon / *Tomato, mozzarella, ham*

16.90 €

4 STAGIONI

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

17.90 €

4 FORMAGGI

Tomate et 4 fromages / *Tomato, 4 cheese*

18.40 €

DIAVOLA

Tomate, mozzarella, salami piquant, poivrons

Tomato, mozzarella, spicy salami, peppers

18.30 €

SAVOYARDE

Tomate, reblochon, oignons, jambon de Parme

Tomato, reblochon cheese, onions, Parma ham

19.50 €

MONTANARA

Tomate, mozzarella, champignons, reblochon, œuf, jambon de Parme

Tomato, mozzarella, mushrooms, reblochon cheese, egg, Parma ham

19.50 €



POLLO

PAS DISPONIBLE À SAINT CERGUES

Tomate, mozzarella, émincé de poulet, ananas, roquette

Tomato, mozzarella, chicken breast, pineapple, rocket salad

17.90 €



Pinse Zaino

BOLOGNA

Mozzarella, Mortadella di Bologna IGP, Burrata, pistache
Mozzarella, Mortadella di Bologna IGP, Burrata cheese, pistachio
20.40 €

PARMA

Huile d'olive, jambon de Parme, Mozzarella di Bufala, pesto
Olive oil, Parma ham, Mozzarella di Bufala, pesto
20.90 €

CREMOSO

Mozzarella, jambon de Parme, crème de ciboulette
Mozzarella, prosciutto di Parma, chive cream
18.90 €



NAPOLETANA

Tomate, mozzarella, tomates cerise, huile d'olive, anchois, câpres, Burrata, origan
Tomato, mozzarella, cherry tomatoes, olive oil, anchovy, capers, Burrata cheese, origano
20.90 €

DI MARE

Huile d'olive, gambas, poulpe, pistache, tomates cerise, Burrata, pesto rouge
Olive oil, large prawns, octopus, pistachio, cherry tomatoes, Burrata cheese, red pesto
21.90 €

DELIZIOSA

Tomate, Mozzarella di Buffala, bresaola, copeaux de Grana, tomates cerise, roquette, huile de truffe
Tomato, Buffalo Mozzarella, cherry tomatoes, dried beef, Grana shavings, rocket, truffle oil
21.50 €

REGINA

Tomate, Mozzarella di Bufala, tomates cerise, jambon de Parme, roquette et copeaux de Grana Padano
Tomato, Bufalo mozzarella, cherry tomatoes, Parma ham, rocket, Grana Padano shavings
21.50 €



CALABRESE

Tomate, mozzarella, Salami calabrais, crème de ciboulette, persil
Tomato, mozzarella, Calabrian Salami, chives cream, parsley
20.90 €

GORGONZOLA

Mozzarella, jambon cuit, artichauts, Gorgonzola, persil
Mozzarella, ham, artichokes, Gorgonzola, parsley
20.90 €

SALMONE

Mozzarella, courgette, saumon fumé, crème de ciboulette
Mozzarella, zucchini, smoked salmon, chives cream
21.50 €

AUTUNNO

Courge, mozzarella, champignons des bois, tomates cerise, Burrata, roquette
Squash, mozzarella, fresh mushrooms, tomatoes cherry, Burrata, rocket salad
20.90 €



Supplément œuf mollet 1 € - poched egg 1 €
Sauce tomate signature / Family recipe tomato sauce

Carni

TARTARE ITALIANO

Boeuf Charolais, parmesan, câpres, persil, pesto rouge, peperoncini, cebettes
Charolais beef, parmesan, capers, parsley, red pesto, peperoncini, spring onions

23,90 €



SCALOPPINE DI VITELLO

Escalope de veau poêlée
Veal cutlet

AL LIMONE
PAS DISPONIBLE À ÉVIAN
Au citron - Lemon sauce

23,90 €

AI FUNGHI DI BOSCO
PAS DISPONIBLE À ÉVIAN
Champignons des bois - Fresh mushrooms

26,90 €

ALLA MILANESE
Panée - Breaded

26,90 €

ENTRECÔTE DE BOEUF

Origine France

DISPONIBLE UNIQUEMENT
À SAINT CERGUÉS

BURRO AROMATIZZATO

Beurre persillé
Parsley butter

25,50€

AI FUNGHI DI BOSCO

Champignons des bois
Fresh mushrooms

26,90 €

AI GORGONZOLA

Sauce Gorgonzola
Gorgonzola sauce

26,90 €

FILET DE BOEUF

Origine France

DISPONIBLE UNIQUEMENT
À ÉVIAN & THONON

BURRO AROMATIZZATO

Beurre persillé
Parsley butter

34,90€

AI FUNGHI DI BOSCO

Champignons des bois
Fresh mushrooms

36,50 €

AI GORGONZOLA

Sauce Gorgonzola
Gorgonzola sauce

36,50 €

Toutes nos viandes sont accompagnées de légumes et féculents au choix.

Pesci

FILETS DE PERCHES MEUNIÈRE

Beurre et citron
Butter and lemon

28.20 €



GAMBERONI ALLA PROVENZALE

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

27.20 €





Dolci della casa

TIRAMISU

8.50 €

PANNA COTTA

7.50 €

CRÈME BRÛLÉE CHATAÏGNE

7.50 €

CANNOLO SICILIEN

8.50 €

COULANT AU CHOCOLAT/NOISETTE ET GLACE VANILLE

8.90 €



13 MIN
D'ATTENTE

CAFÉ GOURMAND (4 mignardises maison)

8.20 €

CAFÉ DOUCEUR (2 mignardises maison)

5.90 €

DESSERT DU JOUR

6.70 €

Per i bambini

PIZZA PINOCCHIO ou PÂTES

BOULE DE GLACE

SODA ou LIMONADE

9.90 €

Nos vins au verre



12 CL



25 CL



50 CL

Vini rossi italiani

BASSAMAREA - IGT
(Tenuta Casali)

5.20 €

10.90 €

19.90 €

BARUCCIA - DOC SUPERIORE
(Tenuta Casali)

6.50 €

12.90 €

22.90 €

Vini rossi francesi

BIO

CÔTES DU RHÔNE DOMAINE PASCAL LAFOND
"GARRIGUÈS"

5.90 €

11.90 €

21.50 €

Vini rosati

PETALO DI ROSA - IGT
(Tenuta Casali)

5.90 €

11.90 €

21.50 €

CHÂTEAU FARAMBERT
(cuvée château BIO)

BIO

6.90 €

13.50 €

23.50 €

Vini bianchi

CAVALIERE BIANCO - IGT
(Tenuta Casali)

5.20 €

10.90 €

19.90 €

LE NOISETTE BLANC MOELLEUX
IGP CÔTES DE GASCOGN
BIO

BIO

5.90 €

11.80 €

21.50 €

SPUMA DI MARE

4.90 €

-

-

Vini Bianchi

Emilia Romagna



Cavaliere Bianco - DOC
(Tenuta Casali)

26.80 €

90 % Trebbiano.

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

Gascogne

LE NOISETTE BLANC MOELLEUX BIO IGP
côtes de GASCogne domaine PAJOT

29,90 €

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.

Pétillants / bollicine

SPUMA DI MARE

24.50 €

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



Vini Rossi italiani

Emilia Romagna



Bassamarea - IGT 26.80 €
(Tenuta Casali)

100 % Sangiovese.
Des reflets pourpres pour ce vin aux nuances de fruits rouges, très équilibré entre fraîcheur et tendresse.

Baruccia - DOC superiore 32.00 €
(Tenuta Casali)

100 % Sangiovese.
Robe rubis intense, corsé aux notes de fruits confits et florales.

Piemonte

Barolo - DOCG 69.90 €
(Ca'Bianca)

100 % Nebbiolo.
Parfum élégant et léger de vanille. Son affinage lui donne austérité et velouté avec notes réglissées et bois de chêne.

Teis Barbera d'Asti - DOCG 32.00 €
(Ca'Bianca)

100 % Barbera.
Bien structuré aux reflets violacés, nez riche de cerises et groseilles.
Vin suave et rond.

Puglia

Pilùna Primitivo Salento - IGT 31.00 €
(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.

Toscane

San Lorenzo Chianti 27.90 €
DOCG (Melini)

85% Sangiovese
Robe rouge brillante, arômes typiques de framboises, cassis et violettes. Finale d'amandes grillées et fruits des bois.

Pétillants / bollicine

Lambrusco Amabile 1813 32.00 €
Terre Verdiane - Emilia IGT
(Ceci)

100 % Lambrusco Maestri e Marani.
Vin rouge pétillant, doux et délicat. Arômes fruités de cerises noires.

Veneto

"Le Poiane" 39.90 €
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.

Sicilia

Alto Real Nero d'Avola - IGT 32.00 €
(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.

Vini Rossi francesi

Vallée du Rhône

BIO

Côte du Rhône
Domaine Pascal Lafon
"Garriguès"

26.90 €

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.



Vini Rosati

Côtes de Provence

BIO

Château Farambert - 37 cl **33.50 €**
(cuvée château BIO)

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

Emilia Romagna



Petalo di Rosa - DOC **29.50 €**
(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.



Cafés et thés

CAFÉ, DÉCA, ALLONGÉ	2.60 €	CAFÉ VIENNOIS (grand café et chantilly)	5.00 €
CAFÉ CRÈME	2.60 €	THÉS, INFUSIONS	3.20 €
GRAND CAFÉ	5.00 €	IRISH COFFEE	8.50 €
LATTE MACHIATTO	5.00 €		



Digestifs

GRAPPA - 4 CL	6.50 €	COGNAC VSOP - 4 CL	6.50 €
SAMBUCCA - 4 CL	6.50 €	CALVADOS - 4 CL	6.50 €
GET 27 - 4 CL	6.50 €	ARMAGNAC - 4 CL	6.50 €
AMARETTO - 4 CL	6.50 €	LIMONCELLO - 4 CL	6.50 €
POIRE WILLIAM - 4 CL	6.50 €		

DÉCOUVREZ NOTRE PROGRAMME

- FIDÉLITÉE -

A chaque passage en caisse dans l'un
de nos établissements,
votre fidélité est récompensée.

1€ DÉPENSÉ = 1 POINT

1

DEMANDEZ
VOTRE CARTE

dans l'un de nos restaurants

2

ACTIVEZ
VOTRE COMPTE

sur le site internet dédié

3

PRÉSENTEZ
VOTRE CARTE

à chaque passage dans l'un de
nos établissements

4

CONVERTISSEZ
VOS POINTS

300 Pts = 15 €

750 Pts = 25 €

1 500 Pts = 45 €

5 000 Pts = 100 €





ZAINO RISTORANTE

**239 route des Vouards
74140 SAINT-CERGUES
04 80 16 12 24**



**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 PINSA & PASTA

**35 Avenue des Allinges
74200 THONON-LES-BAINS
04 50 17 52 26**



zaino-ristorante.com

Faites partie de la communauté, suivez-nous sur les réseaux !