



Zaino

RISTORANTE



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 des sauces qui mijotent, des fruits et légumes frais, la pâte qui repose près du fourneau et le parfum de l'huile d'olive et des herbes aromatiques...



NOS BOISSONS

JUS DE FRUITS : 3.6€

Orange / Ananas / Pomme
Tomate / Abricot

SODA : 3.6€

Coca cola / Coca cola zéro
Orangina / Ice tea / Sprite

MINÉRALE

Eau minérale plate
50cl - 3.5€ - 100cl - 5.5€

Eau minérale gazeuse
50cl - 3.5€ - 100cl - 5.5€

Badoit rouge - 33cl - 3.5€

APERITIFS

Campari - 4.2€

Martini (rouge ou blanc) - 4.2€

Kir (cassis-mûre-pêche) - 4.3€

Ricard - 4cl - 5.5€

WHISKEY

J&B - 2cl - 2.7€ - 4cl - 5.4€

Jack Daniel's - 2cl - 4€ - 4cl - 8€

BIÈRES BOUTEILLES

LUPULUS TRIPEL - 75 cl - 14.5€

Notes d'agrumes et malt, subtilement houblonnée,
rafraîchissante

BARBAR - 33 cl - 7€

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

MAREDSOUS - 33 cl - 7€

Bière d'Abbaye, arômes floraux, finale amère

TRIPLE KARMELIET - 33 cl - 7€

Mousse généreuse, saveur épicée et bouche sucrée

LIEFMANS FRUITESS - 25 cl - 6.5€

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

DIGESTIFS : 6.5€

Limoncello / Armagnac / Cognac VSOP
Calvados / Grappa / Sambuca / Get 27
Amaretto / Poire William

BIÈRES ARTISANALES SKALLOM : 7€

LAGERTHA - 33 cl - Blonde Pale Ale

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

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 gorgée.

BIÈRES PRESSION

METEOR PILS (blonde)

Goût prononcé et parfumé avec une dominance de houblon floral
25 cl - 3.8€ / 50 cl - 7.6€

METEOR (blanche)

Goût floral et peu amer, fraîcheur extrême
25 cl - 4.1€ / 50 cl - 8.2€

ICEBJØRN (blanche) Uniquement sur 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.

25 cl - 4.6€ / 50 cl - 8.5€

COCKTAILS

avec alcool

NEGRONI - 8.40€

Martini rouge, Campari, Gin

HUGO - 8.40€

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

SPRITZ - 8.40€

Spuma di Mare, Apérol

BLUE LAGON - 8.40€

Vodka, Curaçao, citron vert, tonic hibiscus

PLANTEUR PUNCH - 8.40€

Rhum, orange, ananas, grenadine

sans alcool

LE MOCKTAIL - 5.90€

Ice tea, jus d'orange, sirop de citron

BELLA LUNA - 5.90€

Orange, ananas, pomme, grenadine

VIRGIN COLADA - 5.90€

Jus d'ananas, sirop de coco, lait

ATOMIC FREEZE - 5.90€

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



Antipasti



BRUSCHETTA

AL POMODORO ALLA FOCCACIA - 7.90€

Bruschetta façon foccacia à l'ail avec tomates et basilic
Foccacia with garlic, tomatoes, basil

POLPO E PATATA - 17.90€

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

MELONE - 8.90€

Melon nature - Melon

MELONE E PROSCIUTTO DI PARMA - 15.50€

Melon jambon de Parme / Melon and Parma ham

ANTIPASTO MISTO DELLA CASA - 18.50€

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



Insalate

INSALATA MISTA

8.90€

Salade mixte / Mixed salad



INSALATA DI AGRUMI GAMBERETTI E AVOCATO

Format entrée / 10€

Format repas / 17.90€

Salade, tomates, maïs, filets d'agrumes, melon, crevettes sauce cocktail, avocat
Salad, tomatoes, corn, citrus, melon, shrimps and cocktail sauce, avocado

CAPRESE DI BUFALA

17.50€

Tomate, mozzarella Di Bufala et basilic frais
Tomatoes, bufalo mozzarella and fresh basil



INSALATA DI CESAR AL POLLO

Format entrée / 10€

Format repas / 17.90€

Salade, tomates, œuf dur, croûtons, Grana Padano, poulet croustillant / Salad, tomatoes, egg, crutons, shavings Grana Padano, crispy chicken



Toutes nos salades
sont accompagnées
d'une vinaigrette maison

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 signatures, 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.



PESCI

FILETS DE PERCHE MEUNIÈRE

28.20€

Butter and lemon

GAMBERONI ALLA PROVENZALE

27.20€

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



RISOTTI

GAMBERONI E ASPARAGI VERDI

23.90€

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

PORCINI



21.50€

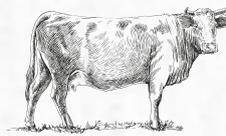
Cèpes, et copeaux de Grana Padano
Bolets mushrooms and Grana Padano shavings



Tous nos poissons sont accompagnés de légumes et féculents au choix.



CARNI



meuh

TARTARE ITALIANO

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

21,90 €

SCALOPPINE DI VITELLO

Escalope de veau poêlée
Veal cutlet

AL LIMONE

Au citron - Lemon sauce

21,90 €

AI PORCINI

Aux cèpes - Bolets mushrooms

24,90 €

ALLA MILANESE

Panée - Breaded

24,90 €

DISPONIBLE UNIQUEMENT DANS NOS RESTAURANTS D'EVIAN ET ANTHY

FILET DE BOEUF - Origine France

NATURE 32,90 €

AI PORCINI

Sauce aux cèpes / Bolets mushroom 34,50 €

AI GORGONZOLA

Sauce Gorgonzola / Gorgonzola sauce 34,50 €

DISPONIBLE UNIQUEMENT DANS NOTRE RESTAURANT DE SAINT-CERGUES

ENTRECÔTE DE BOEUF - Origine France

NATURE 23,50 €

AI PORCINI

Sauce aux cèpes / Bolets mushroom 24,90 €

AI GORGONZOLA

Sauce Gorgonzola / Gorgonzola sauce 24,90 €

AI VINO ROSSO

Sauce au Chianti / Red wine sauce 24,90 €

Les viandes sont accompagnées de légumes et féculents au choix



SPECIALITA DI PASTA

LINGUINE ALLO SCOGLIO - 23.50€

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



LINGUINE AI GAMBERONI PICCANTI E SALSA ZAINO MASCARPONE E LIMONE - 23.50€

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*



TOFETTE AL POLLO - 17.90€

Émincé de poulet, champignons frais / *Minced chicken breast and fresh mushrooms*

TAGLIATELLE ALLA CAPRESE - 18.50€

Tomates cerises, basilic, ail, mozzarelline de bufala, pesto vert / *Cherry tomatoes, basil, garlic, mozzarella, green pesto*

GNOCCHI AL GORGONZOLA - 18.50€

À la crème de gorgonzola / *Gorgonzola sauce*

RAVIOLI RICOTTA SPINACI ALLA CREMA DI TARTUFO - 19.90€

À la crème de truffe / *Truffle cream*

LASAGNA DELLA CASA - 19.90€

Lasagnes maison / *Home made lasagna*



PASTA CLASSICA

Choisissez vos pâtes

Pick a pasta

Choisissez votre garniture

Pick a sauce

	ALLA BOLOGNESE	Maison	Home made	17.90€
TOFETTE	ALLA SALSA DI POMODORE	Sauce tomate	Tomato sauce	15.50€
PENNE	ALLA CARBONARA	Lardons rissolés, oignons, crème, Grana et oeuf	Bacon, cream, Grana, eggs	17.90€
TAGLIATELLE ALL'UOVO	AL GORGONZOLA	Crème de Gorgonzola	Gorgonzola sauce	19.50€
LINGUINE	ALL' ARRABIATA	Ail, piment et sauce tomate	Garlic, chilli, tomato sauce	16.90€
	ALL' AGLIO	Ail et piment	Garlic, chilli	16.20€





PINSE CLASSICA

MARGHERITA - 10.90€

Tomate, mozzarella et basilic
Tomato, mozzarella, basil

ROMANA - 16.90€

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

PASTORELLA - 17.50€

Mozzarella, chèvre, miel oignons rouges, pistaches, persil, cèpes, tomates cerises / Mozzarella, goat cheese, honey, red onions, pistachio, parsley, cherry tomatoes, bolet mushrooms

PROSCIUTTO - 16.50€

Tomate, mozzarella, jambon
Tomato, mozzarella, ham

4 STAGIONI - 17.20€

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

4 FORMAGGI - 17.90€

Tomate et 4 fromages (Moza, Gorgonzola, Reblochon et Chèvre)
Tomato, 4 cheeses

DIAVOLA - 17.30€

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

SAVOYARDE - 18.90€

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

MONTANARA - 18.90€

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

POLLO - 16.90€

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

PINSE ZAINO

BOLOGNA - 19.90€

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

PARMA - 19.90€

Mozzarella, jambon de Parme, mozzarella di Bufala, pesto, huile d'olive / Mozzarella, Parma ham, buffalo mozzarella, pesto, olive oil

AFFUMICATA - 19.90€

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

NAPOLETANA - 19.90€

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

DI MARE - 20.90€

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

DELIZIOSA - 20.50€

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

REGINA - 20.50€

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

CALABRESE - 19.90€

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

GORGONZOLA - 19.90€

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

SALMONE - 20.50€

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

Sauce tomate signature - Family recipe tomato sauce



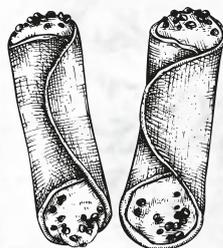
PER I BAMBINI

PINSE PINOCCHIO
OU PÂTES

BOULE DE GLACE

SODA
OU LIMONADE

9.90€



DOLCI DELLA CASA

TIRAMISU - 8.50€

PANNA COTTA - 7.50€

COULANT AU CHOCOLAT/NOISETTE
ET GLACE VANILLE - Attente 13 min - 8.90€

CANNOLO SICILIEN - 8.50 €

FRUITS ROUGES FRAIS, DOUBLE CRÈME DE
BRESSE ET MERINGUE DE LA GRUYÈRE - 8.90€

CAFÉ DOUCEUR (2 mignardises maison) - 5.90€

CAFÉ GOURMAND (4 mignardises maison) - 8.20€

DESSERT DU JOUR - 6.70€





LA CAVE A VIN

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.

26.80 €

BARUCCIA - DOC SUPERIORE (TENUTA CASALI) 🔍

100% Sangiovese
Une robe rubis intense, un vin corsé aux notes de fruits confits et florales.

32.00 €

PIEMONTE

BAROLO- DOCG (CA'BIANCA)

100% Nebbiolo
Un parfum élégant, léger aux notes 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, un nez riche de cerises et groseilles. Vin suave et rond.

32.00 €

SICILIA

ALTO REALE NERO D'AVOLA

100% Nero d'Avola
Cépage traditionnel de la Sicile, d'une couleur rouge intense, senteurs de fruits mûrs. Vin harmonieux entre vivacité et tendresse.

32.00 €

VENETO

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

70% Corvina, 30% Rondinella.
Robe rubis profond, bouquet puissant et épicé. Bien équilibré en bouche, il développe des notes de fruits noirs.

39.90 €

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.

27.90 €

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.

31.00 €

PÉTILLANTS BOLLICINE

LAMBRUSCO 27 OPERE EMILIA IGT

100% Lambrusco. Vin rouge pétillant doux. Profil léger et gourmand, nez de cerise et de mûre, laisse place à une bouche acidulée, de bel équilibre. Un Lambrusco à la fois tendre et féminin!

32.00 €

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.

29.50 €

CÔTES DE PROVENCE

CHÂTEAU FARAMBERT (CUVÉE CHÂTEAU BIO)

Robe très pâle, aux notes de pêche et fleurs blanches. Jolie finale minérale.

33.50 €

Vini Bianci

EMILIA ROMAGNA

CAVALIERE BIANCO - DOC (TENUTA CASALI)

90% Trebbiano.

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

26,80 €

GASCOGNE



LE NOISETTE BLANC MOELLEUX BIO IGP CÔTES DE GASCOGNE DOMAINE PAJOT

100% Gros Manseng.

Le caractère est exotique et gourmand.

La bouche est pleine et possède une grande fraîcheur. Un moelleux très équilibré, laissant place à une finale en bouche qui associe la fraîcheur du Chardonnay à 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.

28,90 €

PÉTILLANTS BOLLICINE

SPUMA DI MARE

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

24,50 €



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 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.

26,90 €



NOS VINS AU VERRE

VINI ROSSI ITALIANI

BASSAMAREA - IGT (TENUTA CASALI)

BARUCCIA - DOC SUPERIORE (TENUTA CASALI)

VINI ROSSI FRANCESI

CÔTES-DU-RHÔNE DOMAINE PASCAL LAFOND "GARRIGUÈS"

VINI ROSATI

PETALO DI ROSA - IGT (TENUTA CASALI)

CHÂTEAU FARAMBERT (CUVÉE CHÂTEAU BIO)

VINI BIANCI

CAVALIERE BIANCO - IGT (TENUTA CASALI)

LE NOISETTE BLANC MOELLEUX BIO IGP CÔTES DE GASCOGNE DOMAINE PAJOT

MÂCON-VILLAGES CHÂTEAU DE NANCELLES

SPUMA DI MARE



10 cl



25 cl



50 cl

4,30 €

9,90 €

18,20 €

5,50 €

12,90 €

21,90 €

5,00 €

11,90 €

20,50 €

4,90 €

11,30 €

19,80 €

5,00 €

11,90 €

20,50 €

4,30 €

9,90 €

18,20 €

5,50 €

12,90 €

21,90 €

4,90 €

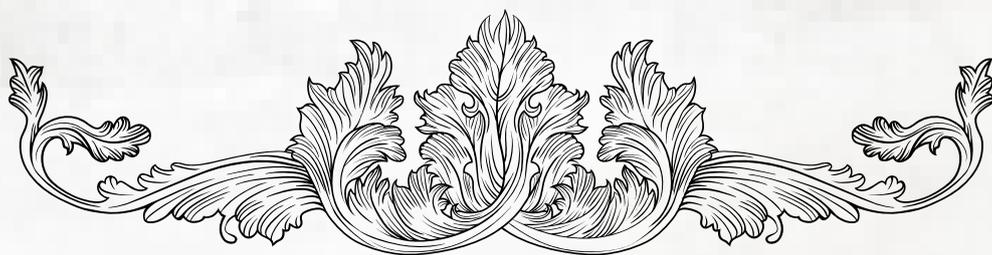
11,30 €

19,80 €

4,90 €

-

-



DÉCOUVREZ NOTRE PROGRAMME

- FIDÉLITÉ -

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

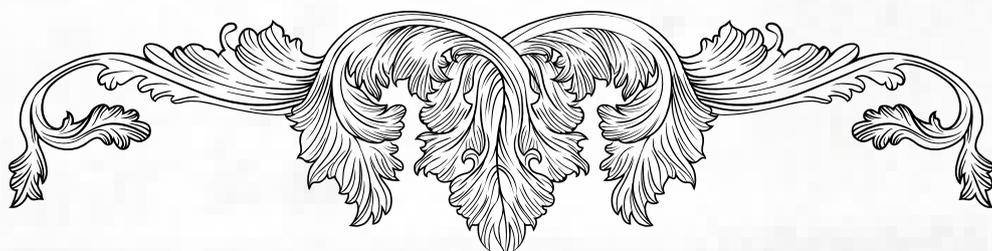
sur le site internet dédié
zaino-ristorante.com

3

PRÉSENTEZ

VOTRE CARTE

à chaque passage dans l'un de
nos établissements



**CONVERTISSEZ
VOS POINTS**

300 Pts = 15 €

750 Pts = 25 €

1 500 Pts = 45 €

5 000 Pts = 100 €

DÉCOUVREZ TOUTES NOS ADRESSES

ZAINO RISTORANTE

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

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

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

ZAINO PINSA & PASTA

35 Avenue des Allinges
74200 THONON-LES-BAINS

NOUVEAU

zaino-ristorante.com

Faites partie de la communauté

