



zaino
RISTORANTE

ENVIE D'ITALIE GOURMANDE ?

Laissez-vous transporter par les saveurs de la Botte et découvrez nos pinsa dorées et légères, nos pasta maison pleines de caractère, et nos plats signatures préparés avec passion et authenticité.

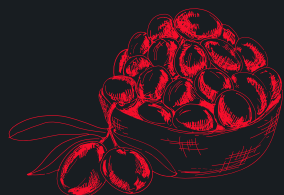
Chaque recette célèbre la générosité italienne, entre produits frais, savoir-faire et gourmandise à l'état pur.

Petit mot important : dans nos restaurants de Saint-Cergues, Évian et Thonon, certains plats ou tarifs peuvent varier légèrement, mais la promesse reste la même
“ Un vrai moment d'Italie à chaque bouchée.”

ANTIPASTI & INSALATE



LES SAVEURS DES ANTIPASTI



Colorés et généreux, les antipasti italiens ouvrent le repas avec convivialité. Olives, charcuteries, fromages et légumes marinés révèlent toute la richesse du terroir. À partager sans modération, ils invitent à savourer l'authenticité de la cuisine italienne.

INSALATA MISTA

Salade, tomate, oignons rouges
Salad, tomatoes, red onions

9.90 €

INSALATA PAESANA

Salade, lardons grillés, oeuf mollet, croûtons, oignons rouges, fromage, tomates cerise

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

13.50 €



INSALATA DI CESAR AL POLLO

Salade, tomates, oeuf dur, croûtons, Grana Padano, poulet croustillant

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

13.50 €

CAPRESE DI BUFALA & BURRATA

Mozzarella di Bufala, Burrata, tomates cerise, sauce au pesto vert

Buffalo Mozzarella, Burrata, cherry tomatoes and green pesto

18.20 €

BRUSCHETTA AL POMODORO ALLA FOCCACCIA

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

8.50 €



POLPO E PATATA

CE PLAT N'EST DISPONIBLE QUE SUR EVIAN & ANTHY

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

18.90 €

TOUTES NOS SALADES SONT SERVIES AVEC UNE SAUCE VINAIGRETTE

TAGLIERI

EMILIA

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



16,90 €



29,90 €



54,90 €

PER | BAMBINI

PIZZA PINOCCHIO OU PÂTES

BOULE DE GLACE

SODA OU LIMONADE

11.50 €



L'ÂME
DE L'ITALIE



Véritable symbole
culinaire, les pâtes
occupent une place
centrale dans la culture
italienne.
De la recette familiale
aux créations
régionales, elles
racontent une histoire
de tradition et de
partage.
Infiniment variées, elles
incarnent l'art de vivre
à l'italienne, simple et
généreux.



PASTA CLASSIC

OCTOBRE
2025

CHOISISSEZ

VOS PÂTES	VOTRE GARNITURE			VOTRE QUANTITÉ	
				300 gr	200 gr
PACCHERI	ALLA BOLOGNESE	Maison 100% bœuf	100% beef homemade sauce	17.90 €	15.90 €
	SALSA DI POMODORE	Sauce tomate	Tomato sauce	15.50 €	14.90 €
PENNE	CARBONARA	Lardons rissolés, crème, Grana	Bacon, cream, Grana	17.90 €	15.90 €
TAGLIATELLE ALL' UOVO	ALL' ARRABBIATA	Ail, piment et sauce tomate	Garlic, chilli, tomato sauce	16.90 €	15.20 €
LINGUINE	ALL' AGLIO	Ail et piment	Garlic, chilli	16.20 €	14.60 €

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 homemad

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 €

TAGLIATELLE GORGONZOLA E JAMBON DE PARME GRILLÉ

Crème de gorgonzola et jambon de Parme grillé / Gorgonzola sauce and grilled prosciutto di Parma

18.90 €



TAGLIATELLE 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

Basilic, ail, Mozzarelline de Bufala, pesto vert / Basil, garlic, Bufala Mozzarelline, green pesto

19.90 €



TAGLIATELLE ALLA ZUCCA

Crème de courge et gambas roties / cream of squash and roasted prawns

23.50 €

PACCHERI SALSA ROSA E BURRATA

Sauce tomate à la crème et burrata / Creamy tomato sauce and burrata

20.90 €

PACCHERI AL POLLO ET FUNGHI

Émincé de poulet et champignons / Minced chicken breast and mushrooms

18.90 €

PACCHERI INFERNO

Pesto maison de salami piquant et féta / Homemade spicy salami and feta pesto

19.90 €

RAVIOLI RICOTTA SPINACI ALLA CREMA DI TARTUFO

Crème de truffe blanche d'été / White summer truffle cream

18.90 €

RAVIOLI RICOTTA SPINACI ALLA BOLOGNESE

Sauce maison 100% bœuf / 100% beef homemade sauce

18.90 €

GNOCCHI AL GORGONZOLA

Crème de gorgonzola / Gorgonzola sauce

18.90 €

GNOCCHI ALLA BOLOGNESE

Sauce maison 100% bœuf / 100% beef homemade sauce

18.90 €



LASAGNA DELLA CASA

Lasagne maison / Homemade lasagne

18.90 €



L'ÂME DE L'ITALIE



En Italie, les pâtes occupent une place centrale dans la culture culinaire et le quotidien des habitants. Chaque région possède ses propres recettes et formes de pâtes, symboles de traditions transmises depuis des générations. Véritables emblèmes du pays, elles représentent la convivialité, le partage et l'art de bien vivre à l'italienne.

CHOISISSEZ

VOS PÂTES VOTRE GARNITURE

PACCHERI	ALLA BOLOGNESE	Maison 100% bœuf	100% beef homemade sauce	17.90 €
	SALSA DI POMODORE	Sauce tomate	Tomato sauce	15.50 €
PENNE				
TAGLIATELLE ALL' UOVO	CARBONARA	Lardons rissolés, crème, Grana	Bacon, cream, Grana	17.90 €
	ALL' ARRABBIATA	Ail, piment et sauce tomate	Garlic, chilli, tomato sauce	16.90 €
LINGUINE	ALL' AGLIO	Ail et piment	Garlic, chilli	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 €



TAGLIATELLE ALLA CAPRESE

Basilic, ail, Mozzarelline de Bufala, pesto vert / Basil, garlic, Bufala Mozzarelline, green pesto

19.50 €

Nouveau

TAGLIATELLE GORGONZOLA E JAMBON DE PARME GRILLÉ

Crème de gorgonzola et jambon de Parme grillé / Gorgonzola sauce and grilled prosciutto di Parma

18.90 €



TAGLIATELLE ALLA ZUCCA

Crème de courge et gambas roties / cream of squash and roasted prawns

23.50 €

PACCHERI AL POLLO ET FUNGHI

Émincé de poulet (mariné à l'ail, à l'oignon et persil), champignons. / Sliced chicken (marinated with garlic, onion and parsley) and mushrooms

18.90 €

PACCHERI POLPETTE

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

18.90 €

Nouveau

PACCHERI SALSA ROSA E BURRATA

Sauce tomate à la crème et burrata / Creamy tomato sauce and burrata

20.90 €

RAVIOLI RICOTTA SPINACI ALLA CREMA DI TARTUFO

Crème de truffe blanche d'été / White summer truffle cream

18.90 €

RAVIOLI RICOTTA SPINACI ALLA BOLOGNESE

Sauce maison 100% bœuf / 100% beef homemade sauce

18.90 €



GNOCCHI AL GORGONZOLA

Crème de gorgonzola / Gorgonzola sauce

18.50 €

GNOCCHI ALLA BOLOGNESE

Sauce maison 100% bœuf / 100% beef homemade sauce

18.90 €



LASAGNA DELLA CASA

Lasagne maison / Homemade lasagne

18.90 €



LA VIANDE À L'ITALIENNE



Des grillades savoureuses aux charcuteries raffinées, la viande occupe une place de choix dans la gastronomie italienne. Elle reflète le savoir-faire des régions, entre traditions ancestrales et recettes emblématiques. Toujours associée à la convivialité, elle se partage autour de la table avec authenticité et générosité

LAISSEZ-VOUS GUIDER !

Pour vous aider dans votre choix, nous avons mis en place une série de repères pour souligner certains plats ou produits.



Recette signature



Selezione Zaino



Produit de saison



Coup de cœur



Nouveauté

CARNI

TARTARE ITALIANO
& pomme frites
Origine France

Boeuf Charolais, parmesan, câpres, persil, pesto rouge, peperoncini, oignons rouges / Charolais beef, parmesan, capers, parsley, red pesto, peperoncini, red onions

25.60 €

SCALOPPINE DI VITELLO
Escalope de veau poêlée
Veal cutlet

ALLA MILANESE : Panée / Breaded

28.80 €

ENTRECÔTE DE BOEUF
Origine France
CETTE VIANDE N'EST DISPONIBLE QUE SUR EVIAN & ANTHY

BURRO AROMATIZZATO :
Beurre persillé / Parsley butter

27.30 €

AI FUNGHI :
Sauce aux champignons / mushrooms sauce

28.80 €

AI GORGONZOLA :
Sauce Gorgonzola / Gorgonzola sauce

28.80 €

FILET DE BOEUF
Origine France
CETTE VIANDE N'EST DISPONIBLE QUE SUR SAINT-CERGUES

BURRO AROMATIZZATO :
Beurre persillé / Parsley butter

37.30 €

AI FUNGHI :
Sauce aux champignons / mushrooms sauce

38.90 €

AI GORGONZOLA :
Sauce Gorgonzola / Gorgonzola sauce

38.90 €

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

PESCI

FILETS DE PERCHES MEUNIÈRE
CE PLAT N'EST DISPONIBLE QUE SUR EVIAN & ANTHY
Beurre et citron / Butter and lemon

31,90 €



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

29.90 €

SUGGESTION DU MOMENT
UNIQUEMENT DISPONIBLE SUR SAINT-CERGUES

Le saviez-vous ? Notre poisson du moment change au gré des arrivages ! Renseignez-vous auprès de l'équipe.

Did you know? Our fish of the moment changes depending on the arrivals! Ask the team for details



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

PINSE BIANCHE

PASTORELLA : Mozzarella, chèvre, miel, oignons rouges, pistaches, persil, champignons, tomates cerises / *Mozzarella, goat cheese, honey, red onions, pistachio, parsley, cherry tomatoes, mushrooms*

19.10 €



BOLOGNA : Mozzarella, Mortadella di Bologna IGP, Stracciatella, pistache / *Mozzarella, Mortadella di Bologna IGP, Stracciatella, pistachio*

21.80 €

PARMA : Huile d'olive, jambon de Parme, Mozzarella di Bufala, pesto / *Olive oil, Parma ham, Mozzarella di Bufala, pesto*

22.40 €

CREMOSO : Mozzarella, jambon de Parme, crème de ciboulette / *Mozzarella, prosciutto di Parma, chive cream*

20.20 €

DI MARE : Mozzarella, huile d'olive, fruits de mer en persillade, gambas, pistache, tomates cerise, Stracciatella, pesto rouge / *Mozzarella, olive oil, seafood with parsley, prawns, pistachio, cherry tomatoes, Stracciatella, red pesto*

23.40 €

GORGONZOLA : Mozzarella, jambon cuit, artichauts, Gorgonzola, persil / *Mozzarella, ham, artichokes, Gorgonzola, parsley*

22.40 €

SALMONE : Mozzarella, courgette, saumon fumé, crème de ciboulette / *Mozzarella, zucchini, smoked salmon, chives cream*

23.00 €

AUTUNNO : Courge, mozzarella, champignons des bois, tomates cerise, Burrata, roquette / *Squash, mozzarella, fresh mushrooms, tomatoes cherry, Burrata, rocket salad*

21.90 €



PINSE ROSSE

MARGHERITA : Tomate, mozzarella / *Tomato, mozzarella*

12.30 €

ROMANA : Tomate, mozzarella, jambon, champignons / *Tomato, mozzarella, ham, mushrooms*

18.60 €

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

18.10 €

4 STAGIONI : Tomate, mozzarella, jambon, champignons, poivrons, artichauts / *Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, peppers, artichokes*

19.20 €



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

20.90 €

POLLO : Tomate, mozzarella, émincé de poulet (mariné à l'ail, à l'oignon et persil), ananas, roquette / *Tomato, mozzarella, sliced chicken (marinated with garlic, onion and parsley), pineapple, rocket salad*

21.30 €

4 FORMAGGI : Tomate et 4 fromages / *Tomato, 4 cheese*

19.70 €

DIAVOLA : Tomate, mozzarella, salami piquant, poivrons / *Tomato, mozzarella, spicy salami, peppers*

20.90 €

SAVOYARDE : Tomate, reblochon, oignons, jambon de Parme / *Tomato, reblochon cheese, onions, Parma ham*

20.90 €

NAPOLETANA : Tomate, mozzarella, tomates cerise, huile d'olive, anchois, câpres, Burrata, origan / *Tomato, mozzarella, cherry tomatoes, olive oil, anchovy, capers, Burrata cheese, origan*

22.40 €

DELIZIOSA : Tomate, Mozzarella di Bufala, bresaola, copeaux de Grana, tomates cerise, roquette, huile de truffe / *Tomato, Buffalo Mozzarella, cherry tomatoes, dried beef, Grana shavings, rocket, truffle oil*

23.00 €



REGINA : Tomate, Mozzarella di Bufala, tomates cerise, jambon de Parme, roquette et copeaux de Grana / *Tomato, Bufalo mozzarella, cherry tomatoes, Parma ham, rocket, Grana shavings*

23.00 €

CALABRESE : Tomate, mozzarella, Salami piquant, crème de ciboulette / *Tomato, mozzarella, spicy salami, chives cream*

20.90 €

LA PINSA
ITALIENNE

Légère et croustillante, la pinsa séduit par sa pâte aérienne à base de farines variées. Héritière d'une recette romaine ancienne, elle allie tradition et modernité dans l'assiette. Garnie de produits frais et généreux, elle offre une expérience gourmande et authentiquement italienne.



DOUCEURS ITALIENNES



Des classiques comme le tiramisu ou la panna cotta aux créations régionales, les desserts italiens célèbrent la gourmandise.

Riches en saveurs et en textures, ils reflètent l'art du savoir-faire et de la tradition.

Partagés en famille ou entre amis, ils apportent une touche sucrée et authentique à chaque repas.

DOLCI DELLA CASA



TIRAMISU	9.90 €
PANNA COTTA	8.50 €
CANNOLO SICILIEN	9.50 €
COULANT AU CHOCOLAT/NOISETTE ET GLACE VANILLE <i>13 min d'attente</i>	10.60 €
CAFÉ GOURMAND <i>4 mignardises maison</i>	8.80 €
CAFÉ DOUCEUR <i>2 mignardises maison</i>	6.30 €
DESSERT DU JOUR	7.70 €

THÉS & CAFÉS

CAFÉ, DÉCA, ALLONGÉ	3.00 €
CAFÉ CRÈME	3.00 €
GRAND CAFÉ	5.80 €
LATTE MACHIATTO	5.80 €
CAFÉ VIENNOIS <i>Grand café chantilly</i>	5.80 €
THÉS, INFUSIONS	3.40 €
IRISH COFFEE	10.20 €

DIGESTIFS

GRAPPA	4 CL 8.90 €
SAMBUCCA	
GET 27	
AMARETTO	
POIRE WILLIAM	
COGNAC VSOP	
CALVADOS	
ARMAGNAC	
LIMONCELLO	

DÉCOUVREZ NOTRE PROGRAMME FIDÉLITÉ

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

1€ DÉPENSÉ = 1 POINT

DEMANDEZ VOTRE CARTE
dans l'un de nos restaurants

ACTIVEZ VOTRE COMPTE
sur le site internet dédié

PRÉSENTEZ VOTRE CARTE
à chaque passage dans l'un de
nos établissements

CONVERTISSEZ VOS POINTS

300 POINTS = 15 EUROS

750 POINTS = 25 EUROS

1500 POINTS = 45 EUROS

5 000 POINTS = 100 EUROS

NOS COMPOSITIONS

COUPE ROMA

1 boule café, 1 boule
caramel beurre salé,
1 boule vanille, crème
fouettée

9.50 €

COUPE LIÉGEOIS CHOCOLAT

2 boules chocolat, 1 boule
vanille, nappage chocolat,
crème fouettée

9.50 €

COUPE BROWNIE

2 boules chocolat, 1
boule caramel, nappage
chocolat, morceaux de
brownie, chantilly

10.60 €

COUPE GOURMANDE

1 boule fraise, 1 boule
passion, 1 boule poire,
coulis de fruits rouges,
crème fouettée

10.60 €

COUPE TURINOISE

1 boule de rhum raisin,
1 boule vanille, 1 boule
chocolat, sauce caramel,
crème fouettée

9.50 €

COUPE COOKIES

2 boules vanille, 1 boule
caramel, nappage
caramel, morceaux de
cookies, chantilly

10.60 €

NOS ALCOLISÉES

COUPE COLONEL

2 boules citron, Vodka
(2cl)

10.60 €

COUPE WILLIAMINE

2 boules poire, eau de
vie de poire (2cl)

10.60 €

COUPE ICEBERG

1 boule de menthe
chocolat, 1 boule
chocolat, sauce
chocolat, Get 27 (2cl),
crème fouettée

11.20 €

COUPE LIMONCELLO

2 boules citron,
limoncello (2cl),
chantilly

11.20 €

LES GLACES ITALIENNES



Onctueuses et
savoureuses, les
glaces italiennes
sont un symbole de
gourmandise estivale.
Riches en parfums et
élaborées avec des
ingrédients frais, elles
allient tradition et
créativité.

À déguster en solo
ou à partager, elles
apportent fraîcheur
et plaisir à chaque
instant.



3.10 €

6.00 €

9.00 €

SUPPLÉMENT CRÈME FOUETTÉE

1.50 €

NOS PARFUMS

GLACES

Café
Caramel beurre salé
Chocolat noir
Rhum raisin
Vanille
Pistache
Menthe chocolat

SORBETS

Cassis
Citron
Fraise
Passion
Poire

Coco
(sur St-Cergues
uniquement)