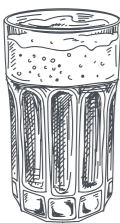


coin
- BAR -



COCKTAILS : 7.9€

Hugo - spuma di mare, sirop de fleur de sureau, menthe fraîche, lime

Spritz - spuma di mare, Apérol

Planter punch - Rhum, orange, ananas, grenadine

COCKTAILS SANS ALCOOL : 4.9€

Bella luna - Orange, ananas, pomme, grenadine

Mocktail - Ice tea, jus d'orange, sirop de citron

BIÈRES SKALLOM : 6.5€

Broder / Viking / Icebjorn / Lagherta

JUS DE FRUITS : 2€

Orange / Ananas / Pomme

SODA : 2.5€

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

MINERALE 50CL : 2.5€

Thonon / San Pellegrino

APERITIFS

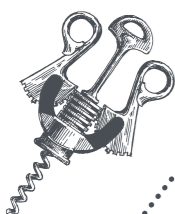
Campari - 4.2€ / Martini (rouge ou blanc) - 4.2€ / Kir (cassis-mûre-pêche) - 4.3€

Ricard - 4cl - 5.5€ / Whiskey Jack Daniel's - 2cl - 4€ - 4cl - 8€

DIGESTIFS

Limoncello - 6.5€ / Cognac - 6.5€

vino
- DELLA CASA -



10 CL



25 CL



50 CL



75 CL

VINI ROSSI

BASSAMAREA - IGP (TENUTA CASALI)

9.9 € 18.2 € 26.8 €

BARUCCIA - DOC SUPERIORE (TENUTA CASALI)

12.9 € 21.9 € 32 €

VINI ROSATI

PÉTALE DI ROSA - IGP (TENUTA CASALI)

11.3 € 18.9 € 29.5 €

VINI BIANCI

CAVALIERE BIANCO - IGP (TENUTA CASALI)

9.9 € 18.2 € 26.8 €

LE NOISSETTE BLANC MOELLEUX IGP CÔTE DE GASCOGNE

12.9 € 21.9 € 29.9 €

SPUMA DI MARE

- - 24.5 €

dolci
- DELLA CASA -



TIRAMISU / 7.5 €

CANNOLO SICILIEN / 7.5 €

PANNA COTTA / 6.5 €

COULANT AU CHOCOLAT / NOISSETTE
Attente 13 min / 6.9 €

gelato
- ARTIGIANALE -



GALCES

Barbe à papa

Café

Caramel beurre salé

Chocolat noir

Rhum raisin / Vanille / Pistache

SORBET

Cassis / Citron / Fraise / Passion / Poire

1 BOULE
2.8 €

2 BOULES
5.4 €

3 BOULES
7.8 €

SUPPLÉMENT CRÈME FOUETTÉE
1 €



35 Avenue des Allinges, Thonon-les-Bains

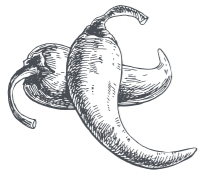
04 50 17 52 26

www.zaino-ristorante.com

Faites partie de la communauté



antipasti
- GOURMANDS -



SALADE MIXTE / 6.9 €

Tomates, oignons rouges / *Tomatoes, red onions*

INSALATA PAESANA

Salade, bacon grillé, oeuf mollet, croûtons, fromage, tomates, oignons rouges
Salad, bacon, egg, croutons, cheese, tomatoes, red onions

FORMAT ENTRÉE / 10 € - FORMAT REPAS / 15.9 €

ANTIPASTI DELLA CASA / 16.9 €

Mortadella di Bologna IGP, bresaola, prosciutto di Parma, gorgonzola, foccacia

POLPO E PATATA - 16.9€

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

CAPRESE DI BUFALA - 16.9€

Tomates, mozzarella Di Bufala et basilic frais / *Tomatoes, buffalo mozzarella and fresh basil*

pinze
- BIANCO -



PASTORELLA / 16.5 €

Mozzarella, chèvre, miel oignons rouges, pistaches, persil, champignons, tomates cerise
Mozzarella, goat cheese, honey, red onions, pistachio, parsley, cherry tomatoes, mushrooms

BOLOGNA / 18.9 €

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

PARMA / 18.9 €

Mozzarella, jambon de Parme, mozzarella di Bufala, pesto, huile d'olive
Mozzarella, prosciutto di Parma, Buffalo mozzarella, pesto, olive oil

CREMOSO / 18.9 €

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

DI MARE / 19.9 €

Mozzarella, gambas, poulpe, pistache, tomate cerise, burratta, pesto rouge, huile d'olive
Mozzarella, large prawns, octopus, pistachio, cherry tomatoes, burratta, red pesto, olive oil,

GORGONZOLA / 18.9 €

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

SALMONE / 19.5 €

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

pinze
- CLASSICI -



CHOISISSEZ VOS PÂTES

Pick a pasta

CHOISISSEZ VOTRE GARNITURE

Pick a sauce

TOFETTE

IGP - Antica pasta di Gragnano Di Martino

PENNE

TAGLIATELLE
ALL'UOVO

LINGUINE

ALLA BOLOGNESE

Maison

Home made

ALLA SALSA DI POMODORE

Sauce tomate

Tomato sauce

ALLA CARBONARA

Lardons rissolés, oignons, crème, Grana et oeuf

Bacon, cream, Grana, eggs

AL GORGONZOLA

Crème de Gorgonzola

Gorgonzola sauce

ALL' ARRABIATA

Ail, piment et sauce tomate

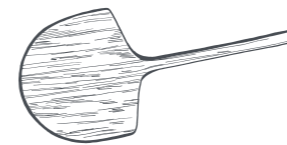
Garlic, chilli, tomato sauce

ALL' AGLIO

Ail et piment

Garlic, chilli

pinze
- ROSSO -



POLLO / 15.9 €

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

NAPOLETANA / 18.9 €

Tomate, mozzarella, tomate cerise, huile d'olive, anchois, câpres, burratta, origan
Tomato, mozzarella, cherry tomatoes, olive oil, anchovy, capres, burrata, origano

DELIZIOSA / 19.5 €

Tomate, mozzarella de bufflonne, bresaola, copeaux de Grana, roquette, huile de truffe
Tomato, buffalo mozzarella, dried beef, Grana shavings, arugula, truffle oil

REGINA / 19.5 €

Tomate, mozzarella de bufflonne, tomates cerise, jambon de Parme, roquette et copeaux de parmesan
Tomato, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, prosciutto di Parma, arugula, Grana shavings

CALABRESE / 18.9 €

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

MARGHERITA / 9.9 €

Tomate, mozzarella et basilic
Tomato, mozzarella, basil

ROMANA / 15.9 €

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

PROSCIUTTO / 15.5 €

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

4 STAGIONI / 16.2 €

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

4 FORMAGGI / 16.9 €

Tomate et 4 fromages / *Tomato, 4 cheeses*

DIAVOLA / 16.3 €

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

SAVOYARDE / 17.9 €

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

MONTANARA / 17.9 €

Tomate, mozzarella, champignons, reblochon, oeuf mollet, jambon de Parme
Tomato, mozzarella, mushrooms, reblochon cheese, poched egg, Parma ham

Supplément oeuf mollet 1 € - *poched egg 1 €*

Sauce tomate signature / *Family recipe tomato sauce*

menu per i
- BAMBINI -



8.90 €

Pinze pinocchio
ou pâtes

Boule de glace

Sodoa ou limonade

LINGUINE ALLO SCOGLIO / 22.5 €

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

LINGUINE AI GAMBERONI PICCANTE E SALSA ZAINO, MASCARPONE E LIMONE / 22.5 €

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

TAGLIATELLE ALLA CAPRESE / 17.5 €

Tomates cerises, basilic, ail, mozzarelline di Bufala, pesto vert / *Cherry tomatoes, basil, garlic, Buffalo mozzarelline, green pesto*

TOFETTE AL POLLO / 16.9 €

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

TOFETTE POLPETTE / 17.9 €

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

GNOCCHI AL CORGONZOLA - 17.5€

À la crème de gorgonzola / *Gorgonzola sauce*

TAGLIATELLES AU SAUMON FUMÉ - 17.9€

À la crème de ciboulette et courgettes / *Chive and zucchini cream*

LASAGNA DELLA CASA / 17.9 €

Lasagnes maison / *Homemade lasagna*

pinze
- ZAINO -

