zaino

RISTORANTE

www.zaino-ristorante.com

Faîtes partie de la communauté

cocktail

- MI AMOR -

Les premiers apéritifs, qui remonteraient au moyen âge avaient une fonction médicinale. Le mot apéritif vient d'ailleurs du verbe latin aperire, qui signifie ouvrir. Les premiers apéritifs étaient donc des vins cuits aux herbes médicinales sensés ouvrir l'appétit et favoriser la digestion.
A cette époque l'apéritif était peu alcoolisé et ses vertus thérapeutiques primaient sur ses qualités gustatives. Ce n'est qu'à la fin du 19ème siècle que l'alcool est introduit à l'apéritif en France. Il se démocratise dans les années 40 avec l'apparition de boissons comme la Suze, le Campari, le Fernet-Branca ou le Ricard.

COCKTAILS

AVEC ALCOOL

8,40 €	**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	

SANS ALCOOL

5,90 €	**LE MOCKTAIL** Ice tea, jus d'orange, sirop de citron	5,90 €	**VIRGIN COLADA** Jus d'ananas, sirop de coco, lait
5,90 €	**BELLA LUNA** Orange, ananas, pomme, grenadine	5,90 €	**ATOMIC FREEZE** Jus d'ananas, jus de pomme, sirop d'orgeat

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 €	-	-

APÉRITIFS

4,20 €	**CAMPARI**
4,20 €	**MARTINI** rouge – blanc
3,50 €	**KIR** vin blanc (cassis, mûre, pêche)
5,50 €	**RICARD (4CL)**

WHISKEY

	J&B
2,70 €	2cl
5,40 €	4cl
	JACK DANIEL'S
4,00 €	2cl
8,00 €	4cl
	GLENLIVET
4,20 €	2cl
8,40 €	4cl

2

une petite - MOUSSE -

Lors de sa fermentation, la bière produit des bulles. En remontant le long des parois de votre verre, les bulles vont rencontrer les protéines de votre boisson et créer un mélange entre le liquide et le gaz (carbonique). C'est cela que l'on nomme mousse.
C'est un phénomène tout à fait normal. La mousse peut être accentuée si le verre est trop sec et comporte des impuretés. La poussière va être elle aussi ramassée par les bulles, ce qui va provoquer un surplus. Pour éviter cela, fuyez les gobelets en plastiques, et passez votre verre sous l'eau avant de servir pour brièvement nettoyer les parois.

Plus une bière est charpentée, plus sa mousse sera riche et abondante.

BIÈRES

BOUTEILLE

14,50 €	**LUPULUS TRIPEL 75 CL** Notes d'agrumes et malt, subtilement houblonnée, rafraîchissante
7,00 €	**BARBAR 33 CL** Robe orangée aux reflets cuivrés. Arômes doux de malt, levures et miel
7,00 €	**MAREDSOUS 33 CL** Bière d'abbaye, arômes floraux, finale amère
7,00 €	**TRIPEL KARMELIET 33 CL** Mousse généreuse, saveur épicée et bouche sucrée

LA BRASSERIE ARTISANALE ANNECIENNE MAELSTRÖM

7,00 €	**WHITE ABYSS IPA BLANCHE 33 CL** *Utilisant trois techniques de houblonnages différentes, la White Abyss est une bière blanche aux arômes puissants basés sur les saveurs des houblons qui la composent avec des notes d'agrumes et de citrons.*
7,00 €	**VIKING 33 CL** *Bière blonde pale ALE de caractère, aux saveurs boisées où la baie de genièvre apporte un côté heureux, au voyage dans les forêtes Scandinaves.*

PRESSION

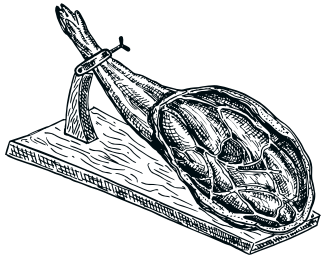
	25 CL	50 CL
METEOR PILS (BLONDE) Très prononcé et parfumé avec une dominance de houblon floral	3,80 €	7,60 €
METEOR (BLANCHE) Goût floral et peu amer, fraîcheur extrême	3,90 €	7,80 €

SODAS

3,60 €	COCA COLA
3,60 €	COCA COLA ZÉRO
3,60 €	ORANGINA
3,60 €	ICE TEA
3,60 €	SPRITE

JUS DE FRUITS

3,60 €	ORANGE POMME TOMATE ANANAS ABRICOT



charcuterie - ITALIENNE -

Avec une histoire bien chargée, entre migrations et invasions, les italiens ont développé l'art de la conservation, ce qui les a rendus maîtres dans les techniques de salage et de fumage. Ceci explique en partie pourquoi l'Italie produit autant de types de charcuterie de qualité, chaque région ayant ses spécificités. Le nombre d'appellations protégées (AOP ou IGP) y est le plus important au monde dans cette catégorie : le terroir, le climat, les techniques de séchage, les recettes et le savoir-faire donnent à la charcuterie italienne une qualité et une typicité reconnus dans le monde entier.

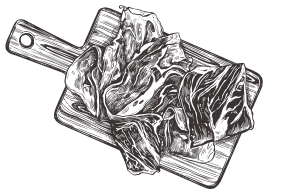
3

ANTIPASTI Entrées, starters

7,90 €	**BRUSCHETTA AL POMODORO ALLA FOCCACIA** Bruschetta façon foccacia à l'ail avec tomates et basilic *Foccacia with garlic, tomatoes, basil*
9,90 €	**ANTIPASTO DI VERDURE GRIGLIATE** Légumes grillés et huile d'olive extra vierge *Grilled vegetables with extra virgin olive oil*
18,50 €	**CARPACCIO DI POLPO DELLA CASA** Carpaccio de poulpe maison et roquette *Homemade octopus carpaccio and rocket salad*
17,90 €	**POLPO E PATATA** Sauté de poulpe et pommes de terre persillées *Stir-fried octopus and roasted potatoes with parsley*
15,50 €	**ANTIPASTO DELLA NONNA** Petite cassolette de risotto au salami Calabrais, œuf mollet croquant, jambon de Parme grillé *Salami Calabrais risotto, crunchy soft-boiled egg, Parma ham*

TAGLIERI

Charcuterie Italienne, delicatessen



	1 PERS	2 PERS	4 PERS
EMILIA Prosciutto crudo di Parma, Speck, coppa di Parma, Mozzarella di Bufala, Gorgonzola, foccacia	16,90 €	29,90 €	54,90 €
ROMAGNA Mortadella di Bologna IGP, bresaola, coppa di Parma, Grana Padano, Ricotta, foccacia	16,90 €	29,90 €	54,90 €

madame
– MOZZA –

Certainement le fromage italien le plus célèbre au Monde. Riche en protéines et en calcium il est généralement fabriqué à partir de lait de Bufflonne, même si de nos jours on le trouve plus souvent au lait de vache. La pâte de la Mozzarella se montre élastique et offre une saveur crémeuse qui met tout le monde d'accord.

Souvent associée à la mozza, la Burrata est fabriquée à base de lait de vache ou de bufflonne. Ce fromage est une pâte filée avec un cœur crémeux, que l'on consomme frais en entrée ou en apéritif, juste arrosé d'un filet d'huile avec quelques feuilles de basilic sur un morceau de pain de campagne et une belle tranche de jambon.

INSALATE Salades, salads

6,90 €

INSALATA VERDE
Salade verte
Green salad with oignons

8,90 €

INSALATA MISTA
Salade mixte
Mixed salad

12,00 €

INSALATA DI RUCOLA E PARMIGIANO
Salade de roquette à l'huile d'olive et copeaux de Grana Padano, olives noires et tomates cerises
Rocket salad with extra virgin olive oil and shavings of Grana Padano, black olives, cherry tomatoes

17,50 €

CAPRESE DI BUFALA
Tomate, mozzarella di Bufala et basilic frais
Tomatoes, Buffalo mozzarella and fresh basil

16,90 €

INSALATA PAESANA
Salade, bacon grillé, œuf mollet, croûtons, fromage, tomates, oignons rouges
Salad, bacon, egg, croutons, cheese, tomatoes, red oignons

16,20 €

INSALATA PRIMAVERA
Salade, tomates, pointes d'asperges, émincé de poulet, radis, concombres, buratina, pignons de pin
Salad, tomatoes, asparagus, minced chicken, radish, cucumbers, buratina, pine nuts

Vinaigrette maison

Vinaigrette maison à l'échalotte

ZUPPE Soupes, soups

8,90 €

ZUPPA DI POMODORO
Soupe de tomate maison, crème et basilic
Home made tomato soup, cream and basil

8,90 €

LE DELIZIE DI MARA
Velouté d'aperge au basilic
Asparagus cream and basil

11,50 €

ZUPPA DI PESCE DELLA CASA
Soupe de poisson maison, servie avec rouille et croûtons
Home made fish soup served with Provencal sauce "rouille" and garlic croutons

généreuse

- TOFETTE -

Les Tofette sont des pâtes courtes en forme de petites coquilles recourbées et rayées. Elles sont parmi les pâtes napolitaines les plus classiques. On les sert souvent accompagnées de sauces à la viande ou aux fruits de mer. Notre chef affectionne particulièrement ces pâtes car elles se gorgent de sauce pour une explosion de saveurs.
Au Zaino, on vous propose également à la vente ces fameuses pâtes de la gamme Di Martino. Ces vraies pâtes de Gragnano ont obtenu le label IGP (Indication d'Origine Protégée) en 2012, le premier pour les pâtes italiennes. Depuis 1912, Di Martino respecte la tradition de pâtes rigoureusement artisanales, utilisant l'eau et le blé locaux, des moules de bronze pour une texture rugueuse qui retient mieux la sauce, et un long séchage à basse température.

5

PASTA CLASSICI Pâtes, pasta

ÉTAPE 1	ÉTAPE 2 Choisissez votre garniture			
Choisissez vos pâtes				
TOFETTE IGP - Antica pasta di Gragnano Di Martino	**ALLA BOLOGNESE**	À la Bolognaise	*Bolognaise sauce*	17,90 €
PENNE	**AL POMODORE**	Sauce tomate	*Tomato sauce*	15,50 €
TAGLIATELLE ALL' UOVO	**CARBONARA**	Lardons rissolés, crème, Grana et œuf	*Bacon, cream, Grana, egg*	17,90 €
LINGUINE	**AI PORCINI**	Aux cèpes	*Bolet mushrooms sauce*	19,50 €
	ALL' ARRABBIATA	Ail, piment et sauce tomate	*Garlic, chilli, tomato sauce*	16,90 €
	ALL' AGLIO	Ail et piment	*Garlic, chilli*	16,20 €
RAVIOLI RICOTTA / SPINACI	**AL POMODORO**	Sauce tomate	*Tomato sauce*	17,90 €
	AL BURRO E SALVIA	Beurre et sauge	*Sage and butter*	17,90 €
	ALLA CREMA DI TARTUFO	À la crème de truffe	*Truffle cream*	19,90 €
	ALLA BOLOGNESE	À la Bolognaise	*Bolognaise sauce*	18,90 €
GNOCCHI	**AL POMODORO**	Sauce tomate	*Tomato sauce*	15,50 €
	AL GORGONZOLA	Crème de gorgonzola	*Gorgonzola sauce*	18,50 €
	ALLA BOLOGNESE	À la Bolognaise	*Bolognaise sauce*	17,90 €

PASTA ZAINO Pâtes, 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 homemade bisque

TAGLIATELLE ALLE VONGOLE — 21,50 €
Palourdes en persillade
Clams with parsley

LINGUINE AI GAMBERONI PICCANTE E SALSA ZAINO, MASCARPONE E LIMONE — 23,50 €
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 — 18,50 €
Tomates cerises, basilic, ail, Mozzarelline di Bufala, pesto vert
Cherry Tomatoes, basil, garlic, Buffalo Mozzarelline, green pesto

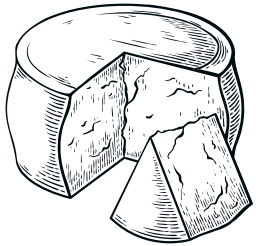
TAGLIATELLE AI CALAMARETTI E SALSA ZAINO — 23,50 €
Calamars en persillade et sauce originale ZAINO
Roasted squid, parsley, garlic and original ZAINO sauce

TOFETTE AL POLLO — 17,90 €
Emincé de poulet, champignons frais
Minced chicken breast and fresh mushrooms

TAGLIATELLE PRIMAVERA — 17,90 €
Crème d'asperge, pointe d'asperge, œuf mollet pané et jambon de Parme croquant
Asparagus cream, aspargus, crunchy soft-boiled egg, crunchy Parma ham

LASAGNA DELLA CASA — 18,90 €
Lasagnes maison
Homemade lasagna

6



grana

– PADANO –

Fabriqué à base de lait de vache dans la vallée du Pô, ce fromage à pâte pressée et cuite est un mastodonte certifié Appellation d'Origine Protégée (AOP), puisqu'il pèse jusqu'à 40 kg et mesure 25 cm de hauteur. Pour un affinage réussi, il faut compter entre 1 et 2 ans.

Très souvent confondu avec le Parmesan, le Gran Padano possède une texture plus granuleuse et une saveur moins fruitée. Il présente une croûte jaune très épaisse et une pâte dure. Pour apprécier la dégustation de ce fromage italien, vous pouvez l'associer à des pâtes ou raviolis. Sans oublier un vin rouge, blanc ou pétillant comme accompagnement. Toutefois, il pourra également apporter de la saveur à de nombreuses autres préparations culinaires.

I PESCI Poissons, fishes

28,20 €	**FILETS DE PERCHES** **> Meunière** Beurre et citron / *Butter and lemon*
28,20 €	**> À la provençale** Tomates, ail et basilic / *Tomato, garlic, basil*
27,20 €	**GAMBERONI ALLA PROVENZALE** Gambas sautées à l'ail, poivrons, tomates et basilic *Large prawns, garlic, pepper, tomatoes, basil*
29,90 €	**MIX DI PESCE** Gambas, poulpe, calamars poêlés et sa sauce crustacé *Large prawns, octopus, fried calamari and shelfish cream*
27,20 €	**POÊLÉE DE CALAMARS** Poêlée de calamars *Fried calamari*

RISOTTI Risottos, risottos

23,90 €	**AI GAMBERONI E ASPARAGI VERDI** Aux gambas et pointes d'asperges vertes *Large prawns and green asparagus*
21,50 €	**AI PORCINI** Aux cèpes et copeaux de Grana Padano *Bolets mushrooms and Grana Padano shavings*
17,90 €	**PRIMAVERA** Crème d'asperges, pointe d'asperges, poivrons rouge, Grana *Aspargus cream, aspargus, red pepper, Grana*

LE CARNI Viandes, meat

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** Au citron - *Lemon sauce*	25,90 €
	AI PORCINI Aux cèpes - *Bolets mushrooms*	28,90 €
	ALLA MILANESE Panée - *Breaded*	28,90 €
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA	Fine tranche de veau, jambon italien et sauge *Veal cutlet with Italian ham and sage*	28,90 €

	FILET DE BOEUF Origine France	**BAVETTE DE BOEUF ANGUS** Origine Irlande
BURRO AROMATIZZATO Beurre persillé / *Parsley butter*	36,90 €	25,50 €
AI VINO ROSSO Sauce au Chianti / *Red wine sauce*	38,50 €	26,90 €
AI PORCINI Sauce aux cèpes / *Bolets mushroom*	38,50 €	26,90 €
AI GORGONZOLA Sauce Gorgonzola / *Gorgonzola sauce*	38,50 €	26,90 €

Les viandes sont accompagnées de légumes et féculents au choix

huile - D'OLIVE -

L'exploitation d'oliveraies remonterait à l'antiquité, il y a plus de 6000 ans. À cette époque l'huile d'olive est surtout utilisée comme remède, comme combustible pour les lampes ou encore pour nourrir le cuir. C'est seulement dans les années 1000 que les oliveraies se développent, surtout en Italie, et en particulier en Toscane. C'est dans cette région que nous allons chercher notre huile d'olive, au Frantoio (Moulin à huile) Buzzichini. Ce producteur, situé au cœur de la Toscane dans la petite ville de Sansepolcro, produit une huile d'une grande finesse, fruitée et parfumée, aux notes harmonieuses et légèrement épicées.

PINSE ZAINO Pizza

BOLOGNA — 19,90 €
Mozzarella, Mortadella di Bologna IGP, burratta, pistache
Mozzarella, Mortadelle, burratta, pistachio

PARMA — 19,90 €
Huile d'olive, jambon de Parme, Mozzarella di Bufala, pesto
Parma ham, Buffalo Mozzarella, pesto

AFFUMICATA — 19,90 €
Mozzarella, Provola fumé, Speck, crème de ciboulette
Mozzarella, smoked Provola cheese, Speck, chive cream

NAPOLETANA — 19,90 €
Tomate, mozzarella, tomate cerise, huile d'olive, anchois, câpres, burratta, origan
Tomato, mozzarella, cherry tomatoes, olive oil, anchovy, capres, burrata, origano

DI MARE — 20,90 €
Huile d'olive, gambas, poulpe, pistache, tomate cerise, burratta, pesto rouge
Olive oil, large prawns, octopus, pistachio, cherry tomatoes, burratta, red pesto

DELIZIOSA — 20,50 €
Tomate, mozzarella de bufflonne, bresaola, copeaux de Grana, roquette, huile de truffe
Tomato, buffalo mozzarella, dried beef, Grana shavings, arugula, truffle oil

PASTORELLA — 17,50 €
Mozzarella, chèvre, miel, oignons rouges, pistache, persil, cèpes, tomates cerise.
nouveau *Mozzarella, goat cheese, honey, red onions, pistachio, parsley, cherry tomatoes, bolet mushrooms*

REGINA — 20,50 €
Tomate, mozzarella de bufflonne, tomates cerise, jambon de Parme, roquette et copeaux de Parmesan
Tomato, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, Parma ham, arugula, Grana shavings

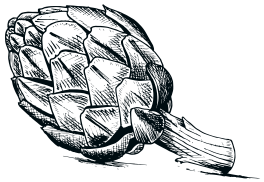
CALABRESE — 19,90 €
Tomate, mozzarella, salami calabrais, crème de ciboulette
Tomato, mozzarella, Calabrese salami, chive cream

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

PRIMAVERA — 17,90 €
Mozzarella, Crème d'asperges, tomates séchées, burrata, tomates cerise, asperge verte
Mozzarella, aspargus cream, aspargus, cherry tomatoes, burrata

Sauce tomate signature / Family recipe tomato sauce



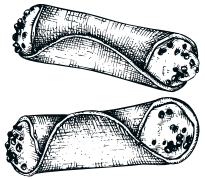
artichaud - SHOW -

Saviez-vous que l'artichaut est une évolution botanique du chardon ? Originaire de l'ouest méditerranéen, c'est une fleur comestible qui regorge d'antioxydants, de vitamines et minéraux. Le premier producteur mondial d'artichaut est l'Italie, où on le déguste sous toutes ses formes : cru, bouilli, confit ou frit. Chaque année à Ladispoli (Latium) on célèbre la sagra del Carciofo, la fête de l'artichaut qui réunit au mois d'avril, période de la récolte, des centaines de milliers d'amateurs de ce légume.

PINSE CLASSICI Pizza

10,90 €	**MARGHERITA** Tomate, mozzarella et basilic *Tomato, mozzarella, basil*	
16,90 €	**ROMANA** Tomate, mozzarella, jambon, champignons *Tomato, mozzarella, ham, mushrooms*	
16,50 €	**PROSCIUTTO** Tomate, mozzarella, jambon *Tomato, mozzarella, ham*	
17,20 €	**4 STAGIONI** Tomate, mozzarella, jambon, champignons, poivrons, artichauts *Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, peppers, artichokes*	
17,90 €	**4 FORMAGGI** Tomate et 4 fromages *Tomato, 4 cheeses*	
17,30 €	**DIAVOLA** Tomate, mozzarella, salami piquant, poivrons *Tomato, mozzarella, spicy salami, peppers*	
18,90 €	**SAVOYARDE** Tomate, reblochon, oignons, jambon de Parme *Tomato, reblochon cheese, onions, Parma ham*	
18,90 €	**MONTANARA** Tomate, mozzarella, champignons, reblochon, œuf, jambon de Parme *Tomato, mozzarella, mushrooms, reblochon cheese, egg, Parma ham*	
16,90 €	**POLLO** Tomate, mozzarella, émincé de poulet, ananas, roquette *Tomato, mozzarella, chicken breast, pinapple, rocket salad*	

Sauce tomate signature / Family recipe tomato sauce



cannolo

- SICILIEN -

Les cannoli sont certainement les rois de la pâtisserie sicilienne ! Il s'agit de tubes de pâte frite parsemés de poudre de chocolat ou de café. Traditionnellement, la farce se composait de ricotta de brebis tamisée et sucrée. Aujourd'hui, rares sont les pâtissiers qui la préparent encore de cette manière. On utilise aujourd'hui de la ricotta de vache, qui lui donne une saveur moins marquée que celle de brebis, et même de la crème pâtissière ou crème de chocolat. Il existe de plus des variantes locales où l'on ajoute du chocolat râpé ou des fruits confits11. Le cannolo farci est ensuite saupoudré de sucre glace. Un véritable pêché gourmand !

9

PER I BAMBINI Enfant, child

9,90 €	**PER I BAMBINI** Pizza Pinocchio ou Pâtes ..... Boule de glace ..... Soda ou limonade

DOLCI DELLA CASA

Desserts maison, deserts

8,50 €	**TIRAMISU**
8,50 €	**CANNOLO SICILIEN**
7,50 €	**PANNA COTTA**
8,90 €	**COULANT AU CHOCOLAT/NOISETTE ET GLACE VANILLE**
8,90 €	**FRUITS ROUGES FRAIS, DOUBLE CRÈME DE BRESSE ET MERINGUE DE LA GRUYÈRE**
6,90 €	**SALADE DE FRUITS**
5,90 €	**CAFÉ DOUCEUR** (2 mignardises maison)
8,20 €	**CAFÉ GOURMAND** (4 mignardises maison)
6,70 €	**DESSERT DU JOUR**

Attente 13 min

10

tenuta - CASALI -

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 vignerons 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) — 26,80 €
100% Sangiovese
Des reflets pourpres pour ce vin aux nuances de fruits rouges, très équilibré entre fraîcheur et tendresse

BARUCCIA - DOC SUPERIORE (TENUTA CASALI) — 32,00 €
100% Sangiovese
Robe rubis intense, corsé aux notes de fruits confits et florales

PIEMONTE

BAROLO- DOCG (CA'BIANCA) — 69,90 €
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 (CA'BIANCA) — 32,00 €
100% Barbera
Bien structuré aux reflets violacés, nez riche de cerises et groseilles. Vin suave et rond.

PUGLIA

PILÙNA PRIMITIVO SALENTO - IGT (CASTELLO MONACI) — 31,00 €
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 - DOCG (MELINI) — 27,90 €
85% Sangiovese
Robe rouge brillante, arômes typiques de framboises, cassis et violettes. Finale d'amandes grillées et fruits des bois

SICILIA

ALTO REALE NERO D'AVOLA - IGT (RAPITALA) — 32,00 €
100% Nero d'Avola
Cépage traditionnel de la Sicile, d'une couleur rouge intense, senteurs de fruits mûrs. Vin harmonieux entre vigueur et tendresse

VENETO

"LE POIANE" VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE - DOC (BOLLA) — 39,90 €
70% Corvina, 30% Rondinella. Robe rubis profond, bouquet puissant et épicé. Bien équilibré en bouche, aux notes de fruits noirs

PÉTILLANTS / BOLLICINE

LAMBRUSCO AMABILE 1813 TERRE VERDIANE - EMILIA IGT (CECI) — 32,00 €
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

VINI BIANCI

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

BIO

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 mœlleux équilibré laissant place à une finale de raisins en bouche

BOURGOGNE

MÂCON-VILLAGE CHÂTEAU DE NANCELLES — 28,90 €
100% Chardonnay.
Un blanc équilibré entre la rondeur du cépage et le côté calcaire du terroir qui amène une belle fraicheur. Le bois accompagne le cépage chardonnay sans le dominer.

PÉTILLANTS / BOLLICINE

SPUMA DI MARE — 24,50 €
Couleur jaune paille, bouquet aux nuances de fruits exotiques, frais et léger en bouche.

VINI ROSATI

EMILIA ROMAGNA

PETALO DI ROSA - DOC (TENUTA CASALI) — 29,50 €
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.

CÔTES DE PROVENCE

BIO

CHÂTEAU FARAMBERT (CUVÉE CHÂTEAU BIO) — 33,50 €
Robe très pâle pour ce Cinsault dominant, aux notes de pêche et fleurs blanches. Jolie finale minérale.

VINI ROSSI FRANCESI

VALLÉE DU RHÔNE

BIO

CÔTES-DU-RHÔNE DOMAINE PASCAL LAFOND "GARRIGUÈS" — 26,90 €
Récoltant de jolies vignes de grenache à maturité. Côtes-du-Rhônecroquant, accessible, facile à boire, en agriculture biologique. Terroir solaire, vin frais et gourmand.

VINS AU VERRE

	10 CL	25 CL	50 CL
VINI ROSSI ITALIANI			
BASSAMAREA - IGT (TENUTA CASALI)	4,30 €	9,90 €	18,20 €
BARUCCIA - DOC SUPERIORE (TENUTA CASALI)	5,50 €	12,90 €	21,90 €
VINI ROSSI FRANCESI			
CÔTES-DU-RHÔNE DOMAINE PASCAL LAFOND "GARRIGUÈS" BIO	5,00 €	11,90 €	20,50 €
VINI ROSATI			
PETALO DI ROSA - IGT (TENUTA CASALI)	4,90 €	11,30 €	19,80 €
CHÂTEAU FARAMBERT (CUVÉE CHÂTEAU BIO) BIO	5,00 €	11,90 €	20,50 €
VINI BIANCI			
CAVALIERE BIANCO - IGT (TENUTA CASALI)	4,30 €	9,90 €	18,20 €
LE NOISETTE BLANC MOELLEUX IGP CÔTES DE GASCOGNE	5,50 €	12,90 €	21,90 €
MÂCON-VILLAGES CHÂTEAU DE NANCELLES	4,90 €	11,30 €	19,80 €
SPUMA DI MARE	4,90 €	-	-

ZAINO

- ÉVIAN -

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

ZAINO

- THONON -

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

ZAINO

- ST-CERGUES -

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

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

4

PRÉSENTEZ
VOTRE CARTE

à chaque passage dans l'un de nos établissements

3

CONVERTISSEZ
VOS POINTS

300 Pts = 15 €

750 Pts = 25 €

1 500 Pts = 45 €

5 000 Pts = 100 €

zaino

RISTORANTE

www.zaino-ristorante.com

Faîtes partie de la communauté