Une **histoire** de famille

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

Savez-vous ce que signifie **Zaino?**

Zaino est le nom de jeune fille de Mara. Pendant la première guerre mondiale, son grand-père a inventé le sac à dos pour équiper les chasseurs alpins. Aujourd'hui, le nom de "Zaino" est entré dans le langage italien courant pour désigner le sac à dos.

Le petit fils de Mara, a su faire grandir l'entreprise familiale. Il a reçu en héritage la passion pour la cuisine chaleureuse et chantante des mammas italiennes, à laquelle il a apporté une touche personnelle et contemporaine.

Il a sélectionné et développé tout un réseau de partenaires et de producteurs pour proposer le meilleur de l'Italie dans sa cuisine.

Mara (au centre) avec son époux (à gauche sur la photo) et son fils (derrière).

COCKTAILS

AVEC ALCOOL

NEGRONI
Martini rouge, Campari, Gin
7.90€

HUGO
Spuma di Mare, sirop de fleur de sureau, menthe fraîche, lime
7.90€

SPRITZ
Spuma di Mare, Apérol
7.90€

BLUE LAGON
Vodka, Curaçao, citron vert, tonic hibiscus
7.90€

PLANTEUR PUNCH
Rhum, orange, ananas, grenadine
7.90€

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€

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.

ZUPPE

ZUPPA DI POMODORO
Soupe de tomates maison, crème et basilic
Home made tomato soup, cream and basil
8.50€

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
10.90€

INSALATE

INSALATA VERDE
Salade verte
Green salad with oignons
5.50€

INSALATA MISTA
Salade mixte
Mixed salad
6.90€

INSALATA DI RUCOLA E PARMIGIANO
Salade de roquette à l'huile d'olive et copeaux de Grana Padano
Aragula salad with extra virgin olive oil and shavings of Grana Padano
10.00€

INSALATA DI AGRUMI GAMBERETTI E AVOCATO
Salade, tomates, maïs, filets d'agrumes, melon, crevettes sauce cocktail, avocat
Salad, tomatoes, corn, citrus, melon, shrimps and coktail sauce, avocado
16.90€

CAPRESE DI BUFALA
Tomate, Mozzarella Di Bufala et basilc frais
Tomatoes, bufalo mozzarella and fresh basil
15.60€

INSALATA DI CESAR AL POLLO
Salade, tomates, œuf dur, croûtons, Grana padano, poulet croustillant
Salad, tomatoes, egg, crutons, shavings Grana Padano, crispy chicken
16.90€

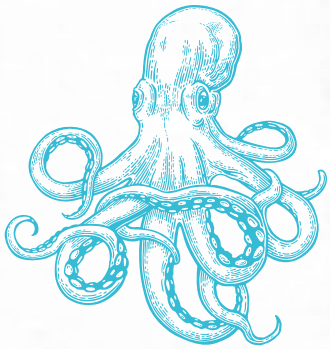
INSALATA ROSA
Salade, tomates, gambas, saumon fumé, œuf dur, concombre, brocolis, maïs
Salad, tomatoes, prawns, smoked salmon, egg, cucumber, broccoli, corn
17.60€

INSALATA MARE E MONTI
Salade, tomates, émincé de poulet, poulpe, maïs, champignons de Paris, oignons frits
Salad, tomatoes, chiken breast, octopus, corn, mushroom, fried onions
16.90€

Toutes nos salades sont accompagnées d'une vinaigrette maison

ANTIPASTI

BRUSCHETTA AL POMODORO ALLA FOCCACIA
Bruschetta façon foccacia à l'ail avec tomates et basilic
Foccacia with garlic, tomatoes, basil
7.40€



POLPO E PATATA
Sauté de poulpe et pommes de terre persillées
Stir-fry octopus and roasted potatoes with parsley
16.50€

CARPACCIO DI POLPO DELLA CASA
Carpaccio de poulpe et roquette
Octopus carpaccio and aragula salad
17.90€

MELONE
Melon nature - *Melon*
8.90

MELONE E PROSCIUTTO DI PARMA
Melon jambon de Parme
Melon and Parma ham
15.50€

ANTIPASTO MISTO DELLA CASA
Mozzarella di Bufala, charcuterie italienne, légumes grillés
Bufalo mozzarella, Italian hams, grilled vegetables
18.50€

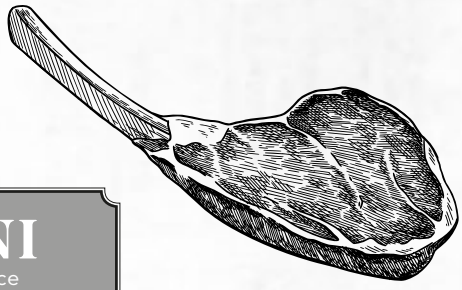
PER I BAMBINI

PIZZA PINOCCHIO
OU
PÂTES

BOULE DE GLACE

SODA OU LIMONADE

8.90€



CARNI
origine France

TARTARE ITALIANO — **20.50€**
Boeuf Charolais, parmesan, câpres, persil, pesto rouge, peperoncini, cebettes
Charolais beef, parmesan, capers, parsley, red pesto, peperoncini, spring onions

CARPACIO DI MANZO — **16.50€**
Boeuf Charolais - Charolais beef

SCALOPPINE DI VITELLO	AL LIMONE *Lemon sauce*	Au citron	**21.90€**
	AI PORCINI *Bolets mushrooms*	Aux cèpes	**24.50€**
Escalope de veau poêlée	ALLA MILANESE *Breaded Veal cutlet*	Panée	**24.50€**

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA — **24.50€**
Fine tranche de veau, jambon de Parme et sauge
Veal cutlet with Parma ham and sage

		FILET DE BOEUF origine France	**BAVETTE ANGUS** origine Irlande
CARNI DI MANZO	BURRO AROMATIZZATO Beurre persillé *Parsley butter*	**34.90€**	**19.90€**
	AI VINO ROSSO Sauce au chianti *Red wine sauce*	**36.50€**	**21.50€**
	AI PORCINI Sauce aux cèpes *Bolets mushroom*	**36.50€**	**21.50€**
	AI GORGONZOLA Sauce gorgonzola - *Gorgonzola sauce*	**36.50€**	**21.50€**

POLLO AI FUNGHI E SALSA PANNA — **20.50€**
Escalope de poulet, sauce forestière
Chicken breast, mushroom cream sauce

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

RISOTTI

GAMBERONI E ASPARAGI VERDI
Gambas et pointes d'asperges vertes
Large prawns and green asparagus
21.90€

PORCINI
Cèpes, et copeaux de Grana Padano
Bolets mushrooms and Grana Padano shavings
17.50€

SPECIALITA

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 home made bisque
20.50€

LINGUINE AI GAMBERONI PICCANTI E SALSA ZAINO MASCARPONE E LIMONE
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
20.50€

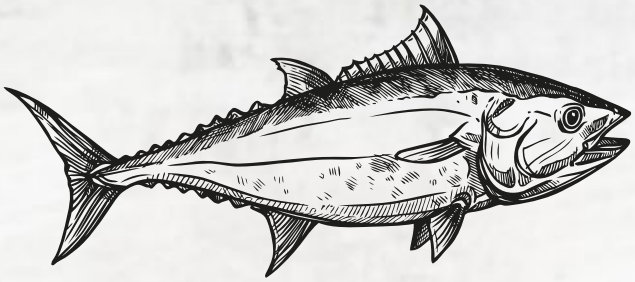
TAGLIATELLE AI CALAMARETTI E SALSA ZAINO
Calamars en persillade et sa sauce originale ZAINO
Roasted squid, parsley, garlic, and its original ZAINO sauce
19.90€

LASAGNA DELLA CASA
Lasagne maison
Home made lasagna
15.90€

SPAGHETTI AL POLLO
Émincé de poulet, champignons frais
Minced chicken breast and fresh mushrooms
17.50€

TAGLIATELLE ALLA CAPRESE
Tomates cerises, basilic, ail, mozzarelline de bufala, pesto vert
Cherry tomatoes, basil, garlic, mozzarella, green pesto
15.10€

TAGLIATELLE ALLA NORMA
Aubergines, tomates cerise, ricotta et basilic
Aubergine, cherry tomatoes, ricotta and basil
15.90€



PESCI

FILETS DE PERCHES

MEUNIÈRE
Butter and lemon
25.30€

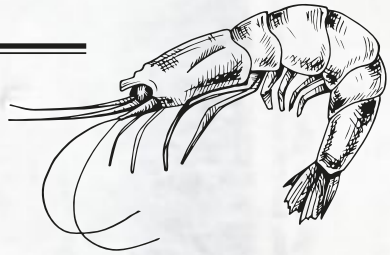
À LA PROVENÇALE
Tomates, ail et basilic
Tomato, garlic, basil
25.30€

CALAMARS GRILLÉS
Calamars grillés
Grilled calamari
23.90€

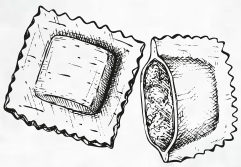
GAMBERONI ALLA PROVENZALE
Gambas sautées à l'ail, poivrons, tomates et basilic
Large prawns, garlic, pepper, tomato, basil
23.90€

MIX DI PESCI
Gambas, poulpe, calamars et sa sauce crustacés
Large prawns, octopus, calamari and shelfish cream
25.90€

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

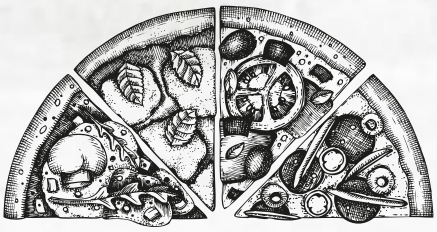


PASTA



		Choisissez vos pâtes *Pick a pasta*	Choisissez votre garniture *Pick a sauce*	
SPAGHETTI	ALLA BOLOGNESE	Maison	*Home made*	**15.50€**
PENNE	ALLA SALSA DI POMODORE	Sauce tomate	*Tomato sauce*	**12.20€**
TAGLIATELLE *(All' uovo)*	ALLA CARBONARA	Lardons rissolés, oignons crème, Grana et œuf	*Bacon, cream, grana, egg*	**14.20€**
LINGUINE	AI PORCINI	Aux cèpes	*Bolet mushrooms sauce*	**16.90€**
	ALL' ARRABBIATA	Ail, piment et sauce tomate	*Garlic, chilli, tomato sauce*	**13.90€**
	ALL' AGLIO	Ail et piment	*Garlic, chilli*	**15.90€**
RAVIOLI RICOTTA SPINACI	AL POMODOROS	Sauce tomate	*Tomato sauce*	**15.90€**
	BURRO E SALVIA	Beurre et sauge	*Sage and butter*	**15.90€**
	ALLA CREMA DI TARTUFO	À la crème de truffe	*Truffle cream*	**18.50€**
	ALLA BOLOGNESE	Maison	*Home made*	**16.90€**
GNOCCHI	AL POMODORO	Sauce tomate	*Tomato sauce*	**13.50€**
	AL GORGONZOLA	Crème de gorgonzola	*Gorgonzola sauce*	**15.50€**
	ALLA BOLOGNESE	Maison	*Home made*	**15.50€**

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



PINSE CLASSICI

MARGHERITA
Tomate, Mozzarella et basilic
Tomato, mozzarella, basil
9.90€

ROMANA
Tomate, Mozzarella, jambon, champignons
Tomato, mozzarella, ham, mushrooms
13.50€

PROSCIUTTO
Tomate, Mozzarella, jambon
Tomato, mozzarella, ham
12.70€

4 STAGIONI
Tomate, Mozzarella, jambon, champignons, poivrons, artichauts
Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, peppers, artichokes
13.90€

4 FORMAGGI
Tomate et 4 fromages (Mozza, Gorgonzola, Reblochon et Chèvre)
Tomato, 4 cheeses
14.50€

DIAVOLA
Tomate, Mozzarella, salami piquant, poivrons
Tomato, mozzarella, spicy salami, peppers
13.60€

SAVOYARDE
Tomate, reblochon, oignons, jambon de Parme
Tomato, reblochon cheese, onions, Parma ham
15.90€

MONTANARA
Tomate, Mozzarella, champignons, reblochon, œuf, jambon de Parme
Tomato, mozzarella, mushrooms, reblochon cheese, egg, Parma ham
15.90€

POLLO
Tomate, Mozzarella, émincé de poulet, ananas, roquette
Tomato, mozzarella, chicken breast, pineapple, rocket salad
15.90€

PINSE ZAINO

BOLOGNA
Mozzarella, Mortadella di Bologna IGP, burratta, pistache
Mozzarella, mortadelle, burratta, pistachio
17.30€

PARMA
Huile d'olive, Jambon de Parme, Mozzarella di Bufala, pesto
Olive oil, Parma ham, buffalo mozzarella, pesto
16.90€

AFFUMICATA
Mozzarella, Provola fumé, speck, crème de ciboulette
Mozzarella, smoked Provola cheese, speck, chive cream
16.90€

NAPOLETANA
Tomate, Mozzarella, tomates cerises, huile d'olive, anchois, câpres, Burratta, origan
Tomato, mozzarella, cherry tomatoes, olive oil, anchovy, capres, burrata, origano
16.50€

DI MARE
Huile d'olive, gambas, poulpe, pistache, tomates cerises, Burratta, pesto rouge
Olive oil, large prawns, octopus, pistachio, cherry tomatoes, burratta, red pesto
18.70€

DELIZIOSA
Tomate, Mozzarella di Bufala, Bresaola, copeaux de Grana, roquette, huile de truffe
Tomato, bufalo mozzarella, dried beef, Grana shavings, arugula, truffle oil
17.30€

REGINA
Tomate, Mozzarella di Bufala, tomates cerises, jambon de Parme, roquette et copeaux de parmesan
Tomato, bufalo mozzarella, cherry tomatoes, Parma ham, arugula, grana shavings
17.30€

CALABRESE
Tomate, Mozzarella, Salami calabrais, crème de ciboulette
Tomato, mozzarella, calabrese salami, chive cream
16.20€

GORGONZOLA
Mozzarella, jambon cuit, artichauts, Gorgonzola, persil
Mozzarella, ham, artichokes, gorgonzola, parsley
15.90€

SALMONE
Mozzarella, courgette, saumon fumé, crème de ciboulette
Mozzarella, zucchini, smoked salmon, chive cream
17.30€

DOLCI DELLA CASA

TIRAMISU
7.90€

CANNOLO SICILIEN
8.00 €

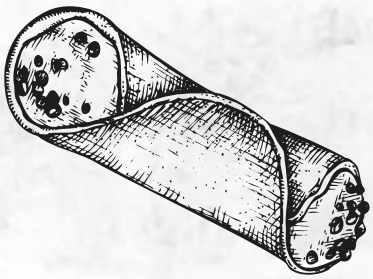
PANNA COTTA
7.50€

COULANT AU CHOCOLAT/NOISETTE ET GLACE VANILLE
Attente 13 min
8.50€

FRUITS ROUGES FRAIS, DOUBLE CRÈME DE BRESSE ET MERINGUE DE LA GRUYÈRE
8.50€

SALADE DE FRUITS
6.90€

CAFÉ DOUCEUR
(2 mignardises maison)
5.90€



CAFÉ GOURMAND
(4 mignardises maison)
8.20€

DESSERT DU JOUR
6.70€

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 €

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 €

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 €

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 €

PÉTILLANTS BOLLICINE

LAMBRUSCO AMABILE 1813 TERRE VERDIANE - EMILIA IGT (CECI)
100% Lambrusco Maestri e Marani. Vin rouge pétillant, doux et délicat. Arômes fruités de cerises noires, senteurs de fruits mûrs. Vin harmonieux entre vivacité et tendresse.
32.00 €

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 (BIO)

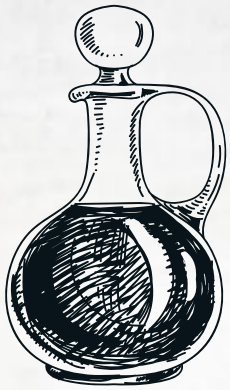
LE NOISETTE BLANC MOELLEUX BIO IGP CÔTES DE GASCOGNE DOMAINE PAJOT
100% Gros Manseng.
Le caractère est exotique et gourmand.
La bouche est pleine et possède une grande fraîcheur. Un vrai mœlleux équilibré laissant place à une finale de raisins en bouche associe la fraîcheur du Chardonnay et l'onctuosité 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 fraicheur. 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 €



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 (BIO)

CHÂTEAU FARAMBERT (CUVÉE CHÂTEAU BIO)
Robe très pâle, aux notes de pêche et fleurs blanches. Jolie finale minérale.
33.50 €

VINI ROSSI FRANCESI

VALLÉE DU RHÔNE (BIO)

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 €

Des vins au caractère affirmé

Sélection du sommelier : on aime...

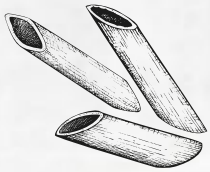
Le Zaino a sélectionné pour vous les vins de la maison "Tenuta Casali", dans la région d'Emilie Romagne au Nord de l'Italie.

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.

VINS AU VERRE

	10 cl	25 cl	50 cl
VINI ROSSI ITALIANI			
BASSAMAREA - IGT (TENUTA CASALI)	4,10 €	9,50 €	17,80 €
BARUCCIA - DOC SUPERIORE (TENUTA CASALI)	5,20 €	11,70 €	21,50 €
VINI ROSSI FRANCESI			
CÔTES-DU-RHÔNE DOMAINE PASCAL LAFOND "GARRIGUÈS" BIO	4,70 €	9,60 €	19,00 €
VINI ROSATI			
PETALO DI ROSA - IGT (TENUTA CASALI)	4,60 €	10,70 €	20,50 €
CHÂTEAU FARAMBERT (CUVÉE CHÂTEAU BIO) BIO	5,00 €	11,90 €	22,50 €
VINI BIANCI			
CAVALIERE BIANCO - IGT (TENUTA CASALI)	4,10 €	9,50 €	17,80 €
LE NOISETTE BLANC MOELLEUX BIO IGP CÔTES DE GASCOGNE DOMAINE PAJOT BIO	5,10 €	10,50 €	19,90 €
MÂCON-VILLAGES CHÂTEAU DE NANCELLES	4,90 €	9,90 €	19,50 €
SPUMA DI MARE	4,60 €	-	-



Spécialités italiennes

Mara Zaino

zaino

RISTORANTE

Specialità italiane

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

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 €

DÉCOUVREZ NOS ADRESSES

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-ristorante.com

Faîtes partie de la communauté