



BISTRÒ

CUCINA
VEGETARIANA

APERITIVO
e
CENA

Fino alle 22:30

Tutti i giorni

In caso di allergie a qualche prodotto
si prega di avvisare il personale di sala



CHE COS'È L'ORTO DELLO ZIGA.

NEL FEBBRAIO 2021 IN PIENA PANDEMIA ABBIAMO PRESO IN AFFITTO UN TERRENO INCOLTO A PARONA E FONDATA LA NOSTRA ASSOCIAZIONE IL GIANICULUM. PROPRIO IN QUESTO LUOGO ABBIAMO REALIZZATO UN SOGNO LUNGO ANNI, FACENDO NASCERE GLI ORTI CONDIVISI, OASI IN CUI CIRCA VENTI PERSONE TRA BIMBI, FAMIGLIE E GIOVANI COLTIVIAMO INSIEME IN MODO NATURALE. NELLO SPECIFICO NOI DELLO ZIGA ABBIAMO DECISO DI DEDICARE LE NOSTRE ENERGIE NELLA COLTIVAZIONE ED ESSICCAZIONE DELLE ERBE AROMATICHE, MA LA NOSTRA AMBIZIONE RIMANE QUELLA DI INTEGRARE E VARIARE SEMPRE DI PIÙ LA NOSTRA AUTOPRODUZIONE! NEL NOSTRO MENÙ POTETE TROVARE CHIARI RIFERIMENTI AI PIATTI CONTENENTI LE NOSTRE ERBE AROMATICHE NATURALI.



CON L'ASSOCIAZIONE GIANICULUM CI OCCUPIAMO DI ORTI CONDIVISI, EVENTI IN NATURA, EVENTI CULTURALI, ATTIVITÀ PER BAMBINI, CAMPUS E MOLTO ALTRO.

**PUOI SEGUIRE IL GIANICULUM E
NOSTRI ORTI SU INSTAGRAM:**

@GIANICULUM



CENA

ANTIPASTI



WRAP VEGAN - 13,90€

Con cipolla caramellata, pollo vegan, insalata, avocado, cavolo cappuccio viola e maionese vegana homemade



SAMOSA - 15,50€

Involtini di pasta fillo con carote colorate, paprika, piselli, cavolo viola in agrodolce e salsa teriyaki. coulis di avocado, sesamo nero e mentuccia fresca

CAPRESE- 14,50€

Bruschetta rivisitata, con salsa di basilico, pomodorini colorati, capperi, olive, mozzarella di bufala campana, erbe del nostro orto e pane

BURGER DRAGONCELLO-16,90€

Pane con farine antiche, burger (Plant Based), cipolla caramellata, avocado, formaggio halloumi, rucola e mayo veg al wasabi o alla rapa rossa

NOVO
€ 2,00



BURGER VALE VEGAN - 16€

Pane con farine antiche, chicken burger, cipolla caramellata, formaggio veg, cavolo viola, insalata e mayo veg al wasabi o alla rapa rossa.

NOVO
€ 2,00

BURGER ELICRISO- 16,50€

Pane con farine antiche, burger veg (Plant Based), zucchine condite con le nostre erbe dell'orto, bufala campana (o tomino grigliato) e mayo veg.

NOVO
€ 2,00

BURGER

PRIMI

TORTELLONI - 16,50€

Con burro alle erbe del nostro orto e crema a fantasia dello chef

CRÊPES DI PRIMAVERA- 16,90€

Crêpes di spinacini, stracciatella di burrata, battuto di pomodorini colorati, olive e capperi, aggiunta di granella di pistacchi e pepe agrumato Timut del Nepal



WOK - 15,90€

Spaghetti di soia, carote, edamame, germogli, sesamo nero, zenzero, cavolo cappuccio, tofu affumucato, zenzero, lime e salsa teriyaki



POLLO PLANTED SPEZIATO CON CREMA DI LATTE DI COCCO E CURRY - 17,90€

Pollo vegano con spezie, crema di latte di cocco e curry, carote colorate, anacardi caramellati ed erbe del nostro orto

SECONDI

PLANTED FILET CON BESCIAMELLA VEGETALE AGRUMATO- 17€

Filetto di Pollo vegano scottato, spezie, besciamella vegetale agrumata e contorno di verdura glassata con erbe



SPIEDINI DI PLANTED BASED.- 17,50€

spiedini di pollo vegan, salsa della casa e e melanzana grigliata

- PATATE AL FORNO Con mayo veg homemade - 6€
- PATATE AL FORNO CON FORMAGGIO VERONESE - 7€



HAI UNA RICHIESTA SPECIALE?
DOMANDA AL NOSTRO PERSONALE!

DA BERE E STUZZICARE

BOCCONCINI



ZIGOTTI - 4,60€

Panzerotto con pomodoro, mozzarella e grana



POLPETTINE VEG

CON SALSA HOMEMADE - 6,50€

4 Polpette vegetariane con maio homemade



GUACAMOLE - 7,80€

Con crostini e Nachos



PIZZETTE ROSSE - 2€



**PATATE AL FORNO Con mayo veg
homemade - 6€**

PATATE AL FORNO CON FORMAGGIO FUSO - 7€

ANALCOLICO

**ANALCOLICO SPEZIATO
APERITIVO ANALCOLICO ITALIANO LOCALE - 6€**
+ Ginger beer / Tonica

KOMBUCHA

Considerato un "elisir di lunga vita" per l'azione benefica che ha sull'organismo. È una bevanda fermentata a base di tè, le sue origini risalirebbero al 250 a.c

In Cina era molto diffuso perché considerato bevanda utile a far rimanere in equilibrio stomaco e milza.

DELL'AZIENDA GIOVANE E VERONESE:
"LEGEND KOMBUCHA"

MENTA - 5,50€

ZENZERO - 5,50€

FRAGOLA - 5,50€

MINT MATE - 5,50€

Erba Mate, Vegan, low calories, gluten free

BIRRE ARTIGIANALI

BIRRA D'ARIA 0,50cl - 7,50€

Viene utilizzata acqua estratta direttamente dall'umidità dell'aria per produrre una birra con macchinari alimentati da energie rinnovabili.

BIRRIFICIO FLEA 4,8%

GUERRILLA (BIRRIFICIO CRACK) 40cl - 6,90€

IPA con aroma tropicale di mango, ananas. Amaro bilanciato, corpo medio. Nel finale aroma agrumato e resinoso. 5,8%

MUNDAKA (BIRRIFICIO CRACK) 40cl - 6,90€

Una birra di grande beva. Chiara, snella, molto profumata, con finale secco e delicatamente amaro. I luppoli americani riportano un'ondata di profumi che ricordano mandarino, mango, albicocca, ananas, pompelmo e cedro. 4,6%

FARM AFTER SAUNA HELLES (BIRRIFICIO CRACK) 40cl - 6,90€

Una birra delicata, profuma di fieno, miele e cereali. Corpo snello, amaro fine sul finale. 4,6%

AYINGER (BIRRIFICIO PRIVATBRAUEREI) 50cl - 6,50€

Lager Hell dal leggero sentore di malto, gusto particolarmente pieno e carattere morbido

AWANAGANA - 5,50€

(PICCOLO BIRRIFICIO CLANDESTINO) 33cl
Eurotropical Pale Ale 5%
GLuten Free

COCKTAILS

BARBA ZIGA - 6€

Amaro al Rabarbaro, chinotto e seltz

ZIGA SPRITZ - 6€

prosecco, Berto Aperitivo, soda, fetta d'arancia

ZIGA SPRITZ ROSSO - 6,50€

prosecco, Berto Bitter, soda, fetta d'arancia

SPRITZ VERDE - 6,90€

prosecco, Bordiga Verde, sciroppo di sambuco, menta e fetta di limone

SPRITZ GOLD - 6,90€

Liquore delle Sirene, gingerbeer, scorza d'arancia

ZIGA AMERICANO (Lattina 33cl) - 8,50€

Il nostro Americano super artigianale in collaborazione con L'ARCHIVIO e l'Americano DELLE SIRENE

ACQUAROS AROMATICA

CARAFFA - 4€

BICCHIERE - 1,6€

(con i nostri sciroppi fatti con le erbe aromatiche del nostro orto o frutta fresca)



BISTRÒ

CUCINA
VEGETARIANA

LISTA VINI NATURALI

VINI AL CALICE



BOLLICINE

LA ROVESCIAATA (glera)

4,5 - 25€

Corte de Pieri, 2020 €6,50

Lonigo, Vicenza

CREMANT DU JURA BRUT ZÉRO

(Chardonnay, Savagnin)

8 - 35€

Champ Divin, 2021

Gevingey, Jura

ROSSI E ROSATI

**QUARETTE (Corvina, Corvinone,
Rondinella)**

4 - 24€

Antica Valpolicella, 2018

Fumane, Verona

SBOCCIO (Tai rosso)

5 - 27€

Corte de Pieri, 2020

Lonigo, Vicenza

BIANCHI E MACERATI

RETSINA TRADIZIONALE

(Assyrtiko, Roditis)

4 - 25€

Kamara Wines, 2021

Thessaloniki, Grecia

GIANDON (Malvasia macerata)

4 - 24€

Il Farneto, 2021

Tressano di Castellarano,

Reggio Emilia

BIANCO RUGOLI (Garganega)

5 - 30€

Davide Spillare, 2021

Gambellara, Vicenza

VINI DOLCI

**VINO COTTO (Malvasia,
Montepulciano)**

6€

Podere San Biagio

Teramo, Abruzzo

Prodotto tipico delle Marche e dell'Abruzzo nella quale il mosto viene cotto su pentola di rame, in seguito aggiunta di mosto fresco per una fermentazione lenta. Può ricordare nel sapore il più famoso vino passito.





COPERTO:
PRANZO 1,5 Euro
CENA 2,5 Euro

LEGENDA ALLERGENI

- A) CEREALI contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, camut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati
- B) CROSTACEI e prodotti a base di crostacei
- C) UOVA e prodotti a base di uova
- D) PESCE e prodotti a base di pesce
- E) ARACHIDI e prodotti a base di arachidi
- F) SOIA e prodotti a base di soia
- G) LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- H) FRUTTA A GUSCIO come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
- I) SEDANO e prodotti a base di sedano
- L) SENAPE e prodotti a base di senape
- M) SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo
- N) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro
in termini di anidride solforosa totale
- O) LUPINI e prodotti a base di lupini
- P) MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi

PER GLI ALLERGENI DEI PIATTI DOLCI/SALATI DEL GIORNO CHIEDERE AL BANCO

Alcune materie prime possono essere surgelate all'origine o congelate in loco mediante abbattitore rapido di temperatura. Non siamo un ristorante Gluten-Free e non possiamo garantire che la contaminazione incrociata non si verificherà mai.

Per maggiori informazioni rivolgersi al personale di sala. Per qualsiasi informazione sulla presenza di sostanze che possono provocare allergie ed intolleranze è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, dal personale in servizio.



RICORDATI
DI PRENOTARE
IL TUO TAVOLO

SEMPRE DISPONIBILE
TAKE AWAY E DELIVERY

SCARICA
LA NOSTRA APP



ZIGABAR.IT
T. 3441313532
045 4936660

