



PRANZO

Dalle 11:00 alle 15:30
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



PRANZO

ENTRÉE

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

UOVO POCHÈ ALLA MEDITERRANEA - 10,50€

Uovo biologico pochè con mozzarella di bufala, guazzetto di pomodorini e origano, Servito con pane tostato

POTATE AL FORNO - 6€

con vegan mayo homemade

PATATE AL FORNO CON FORMAGGIO VERONESE - 7€

Con mayo veg homamde

PRIMI



PIATTO BILANCIATO - 13,90€

Cereale del giorno, polpetta veg, verdure miste e salsa homemade.



WOK - 12,90€

Spaghetti di soia saltati con salsa di soia e verdure di stagione.

PASTA- 12,50€

Con sugo del giorno.

BURGER

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.



BURGER VALE VEGAN - 16€

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

BURGER ELICRISO - 16,50€

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

AVOCADOTOAST & SANDWICH



ZIGABAB - 13,50€

Pane arabo, cipolla caramellata, kebab vegan (Plant Based), formaggio veg, mayo veg, cavolo cappuccio viola marinato e insalata

CLUB SANDWICH THYMUS - 15,90€

Pane multicereale, zucchine condite con erbe aromatiche del nostro orto, bufala campana, cipolla caramellata, uova strapazzate e rucola +salsa veg alla rapa rossa, granella di pistacchi, ed erbette dell'orto

AVOCADO TOAST '18 - 12,90€

Pane Multicereale, avocado con lime ed erba cipollina, uovo all'occhio, ricotta affumicata di pecora, pepe.

AVOCADO TOAST POPEYE - 13,90€

Pane Multicereale, avocado con lime ed erba cipollina, uovo all'occhio, ricotta affumicata di pecora, pepe di Maricha, spinacini saltati e glassati con tahina.

AVOCADO TOAST HALLOUMI - 15,50€

Pane Multicereale, avocado con lime ed erba cipollina, formaggio halloumi grigliato, pomodorini confit e gocce di miele.



AVOCADO TOAST VEGAN - 14,90€

Pane Multicereale, avocado ed erba cipollina, scrambled tofu al curry, straccetti di pollo vegan, lamponi freschi e salsa teriyaki.

MATRIOSCA BOWL - 14,90€

BASE:

- MISTICANZA
- CEREALE DEL GIORNO

CONDIMENTO 4 SCELTE:

- POLLO VEGAN
- GUACAMOLE
- CIPOLLA CARAMELLATA
- CECI CROCCANTI E PAPRIKA
- POMODORO
- SPINACINI COTTI CON TAHINA
- FORMAGGIO HALLOUMI
- MOZZARELLA DI BUFALA
- TOFU AFFUMICATO
- EDAMAME

DA BERE

CENTRIFUGHE

VITAMINIC - 5,90€
carota, mela, arancia, zenzero

ANTIOX - 5,90€
ananas, arancia, mela

PINAPOP - 5,90€
mirtillo nero, ananas, lime, mela

FRULLATI

TROPICO - 7,80€
frutti rossi, fragola, mango e banana
(a scelta, latte vaccino o vegetale biologico: mandorla, avena, soia)

ZIGA BLUES - 7,80€
mango, banana, cocco, alga spirulina blu
(a scelta, latte vaccino o vegetale biologico: mandorla, avena, soia)

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
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

ACQUAROS AROMATICA

CARAFFA - 4€

BICCHIERE - 1,6€

(aromatizzata con gli sciroppi prodotti dallo Ziga utilizzando le erbe aromatiche del nostro orto, in aggiunta, frutta fresca di stagione)

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.

GUERRILLA (BIRRIFICIO CRACK) 40cl - 6,90€
IPA con aroma tropicale di mango, ananas. Amaro bilanciato, corpo medio. Nel finale paroma agrumato e resinoso. 5,8%

AFTER SAUNA (BIRRIFICIO CRACK) 40cl - 6,90€
ITALIAN PILSNER è una birra delicata ispirata alle Pilsner tedesche, che profuma di agrumi, fieno, cereali e pane. Corpo snello, amaro moderato. 5,2%

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.

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

BEVANDE

MOLECOLA - 4,50€
Cola Artigianale Italiana (Torino)
MOLECOLA ZERO - 4,50€
Cola Artigianale Italiana (Torino)
CHINOTTO/ CEDRATA - 5€
Tomarchio (Siria)

CAFFÈ

CAFFÈ - 1,30€
CAPPUCCINO - 1,70€
LATTE MACCHIATO - 2,20€
(a scelta, latte vaccino o vegetale biologico: mandorla, avena, soia)





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.



DO YOU HAVE A SPECIAL REQUEST?
ASK OUR STAFF!



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

