

# ZAIÄ

Let's be social  
@zaiamilan | @aethosmilano

Prezzi in €, IVA e servizio inclusi. In base alla disponibilità del mercato alcuni prodotti potrebbero essere stati soggetti a congelamento. Alcuni prodotti potrebbero essere stati sottoposti a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004 Vi preghiamo gentilmente di informare il personale in servizio di eventuali allergie o intolleranze.

*Prices in €, VAT and service charge included. Based on local market availability some of the products might have been frozen. Some of the products might have been subject to a cleaning procedure in compliance with regulation EC 853/2004. Kindly inform our colleagues about any of your allergies or intolerances.*

# ZAIÄ

*Dinner Menu*

## Starters

<b>LE POLPETTE DI AGNELLO</b> con quartirolo e amaretti croccanti <i>Lamb meatballs with quartirolo cheese and crunchy amaretti</i>	18
<b>CEVICHE DI PESCATO DEL GIORNO</b> con limone e peperone crusco croccante <i>Ceviche made with fresh catches, lemon and crunchy crusco pepper</i>	S/M MKT
<b>TARTARE CLASSICA</b> servita con pan brioches al burro <i>Tartare and butter brioche bread</i>	20
<b>FUNGO CARDONCELLO</b> marinato con aglio nero, soia e cipollina <i>Marinated king oyster mushrooms with garlic, soy and chives</i>	14
<b>CAROTA DI POLIGNANO</b> barbabietola, marmellata di peperoncino e yogurt condito <i>Carrot from Polignano, beetroot, chilli jam and yoghurt</i>	14
<b>UOVO</b> cotto a 63 gradi con spuma al parmigiano, Franciacorta e tartufo nero <i>Egg 63 degrees with a parmesan, Franciacorta and black truffle foam</i>	14

## Pasta e Risotti

<b>RISOTTO ALLO ZAFFERANO</b> con gremolada e ossobuco <i>Saffron risotto with gremolada and ossobuco</i>	21
<b>FUSILLI CON BACCALÀ</b> trippa di vitello e olio al basilico <i>Fusilli with cod, veal tripe and basil oil</i>	22
<b>RISOTTO CON COZZE</b> menta e agretti <i>Risotto with mussels, mint and agretti</i>	24

## Flatbreads

<b>GAMBERO ROSSO</b> con burro montato e tartufo <i>Red shrimp with whipped butter and truffle</i>	16
<b>GUANCIALE</b> con quartirolo e pepe <i>Cheek lard with quartirolo cheese and pepper</i>	14
<b>ALICI</b> del cantabrico condite con burro montato al limone e nocciola <i>Cantabrian anchovies seasoned with whipped lemon and hazelnut butter</i>	14

## Mains

<b>GUANCIA DI VITELLO</b> con purè montato al burro e rosmarino <i>Veal cheek, puree whipped with butter and rosemary</i>	26
<b>CARCIOFO</b> con crema cacio e pepe e cipolla croccante <i>Artichoke with cacio &amp; pepe cream and crunchy onion</i>	14
<b>MELANZANA GRIGLIATA</b> con pomodori heirloom affumicati e semi di zucca <i>Grilled eggplant, smoked heirloom tomatoes and pumpkin seeds</i>	11
<b>ENTRECOTE</b> con asparagi al burro di nocciola, gel di tuorlo e manioca croccante <i>Entrecote with hazelnut butter asparagus, yolk gel and crunchy cassava</i>	32
<b>CARPACCIO</b> con indivia belga cotta a bassa temperatura e salsa alla senape antica <i>Carpaccio with low temperature cooked Belgian endive and mustard sauce</i>	22
<b>POLPO</b> con cime di rapa condite con aglio, olio, stracciatella e pomodori secchi <i>Octopus with turnip greens seasoned with garlic, oil, stracciatella and dried tomatoes</i>	34

## Dessert

<b>TIRAMISÙ</b> <i>Tiramisu</i>	8
<b>LEMON TARTE</b>	8
<b>BABA AL RHUM</b> <i>Rum Baba</i>	8
<b>CHEESECAKE AL LAMPONE</b> <i>Raspberry Cheesecake</i>	8