

Iniziando a fantasticare  
...come un sogno ad occhi aperti.

Non un'ossessione,  
ma un gioco come quando ero bambino ...  
come quando tutto era possibile e l'unico ostacolo era la sola fantasia.

Zenzero: pianta, foglia, fiore e radice...ingrediente sia dolce che salato.

Fresco dal sapore pungente,  
balsamico,  
note limonate di legno e terra  
con accenti caldi e piccanti...

Calmante, curativo che in sé fonde assieme le parole ZenZero  
Zero come nuovo punto di partenza...

un passo dietro l'altro, per imparare a camminare e voglia di andare lontano.

Zen come orizzonte d'un viaggio verso l'essenzialità,  
verso l'interno,  
per scoprire attraverso il cibo...

Fabrizio Peruzzi

## I menu a mano libera ...

I nostri piatti come schizzi colorati su tela bianca,  
per avvicinarsi alla cucina contemporanea  
in versione menù degustazione

### Giallo

Cinque portate a libera scelta dello Chef per tutto il tavolo

#### *Menù Euro Cinquantacinque*

### Arancione

Sette portate a libera scelta dello Chef per tutto il tavolo

#### *Menu Euro Settantasette*

Abbinamento Vini 3calici Euro Venticinque per persona

### Verde

*La pappa col pomodoro*  
Pane sciapo, pomodoro, stracciatella di bufala

*Butternut*  
Gnocchi di zucca, nocciole, gorgonzola

*Uovo bio c.b.t.*  
Cavolfiore, tartufo, pulezze, olio acciuga e aglio arrosto

*Torta di formaggio*  
Stracchino, vaniglia, frutti rossi, frolla alla mandorla

#### *Menu Euro Trentanove*

## Rosso

### *Pollo ruspante*

La coscia in lenta cottura barbecue, misticanza aromatica, aceto di Kombucha

### *Faraona*

Mezze maniche, ragù in bianco, olive nere, spuma di parmigiano

### *Maialino*

La guancia in gremolata cotta a B.T, chips

### *Tu chiamalo se vuoi: Tiramisù*

Savarin, caffè al cardamomo, mascarpone, cacao

## *Menu Euro Quarantaquattro*

## Blu

### *Capasanta*

Tempura al cocco, sorbetto al mojito ananas agropiccante

### *Gambero rosa*

Tartare, riso "Karbor", limone fermentato, pomodoro semicandito.

### *Baccalà islandese*

Il filetto al forno, crema di mais, cime di rapa AOP

### *Ciocco Zen*

Cioccolato, zenzero, mango, lime

## *Menu Euro Quarantanove*

## Dalla carta

### *La pappa col pomodoro*

Pane sciapo, pomodoro, stracciatella di bufala

**Euro Tredici**

### *Capasanta*

Tempura al cocco, sorbetto al mojito ananas agropiccante

**Euro Quindici**

### *Pollo ruspante*

La coscia in lenta cottura barbecue, misticanza aromatica, aceto di Kombucha

**Euro Quindici**

### *Gambero rosa (20 minuti)*

Tartare, riso "Karbor", limone fermentato, pomodoro semicandito

**Euro Sedici**

### *Come una "Carbonara"*

Ravioli di chianina, zabaione di parmigiano, rigatino croccante, pepe nero

**Euro Sedici**

### *Faraona*

Mezze maniche, ragù in bianco, limone, olive nere, spuma di parmigiano

**Euro Quindici**

### *Butternut*

Gnocchi di zucca, nocciole, gorgonzola

**Euro Quattordici**

*Uovo Bio c.b.t.*

Cavolfiore, tartufo, pulezze, olio acciuga e aglio arrosto  
**Euro Quattordici**

*Maialino*

La guancia in gremolata cotta a B.T, chips vegetali  
**Euro Ventidue**

*Baccalà islandese*

Il filetto al forno, crema di mais, cime di rapa in AOP  
**Euro Ventiquattro**

Dessert and More ...

*Ciocco Zen*

Cioccolato, zenzero, mango, lime  
**Euro Dieci**

*Tu chiamalo se vuoi: Tiramisù*

Savarin, caffè al cardamomo, mascarpone, cacao  
**Euro Nove**

*Torta di formaggio*

Stracchino, vaniglia, frutti rossi, frolla alla mandorla  
**Euro Nove**

*Chocolate lovers* \*(15 minuti)

Cioccolato fondente, frutti rossi  
**Euro Dieci**