

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

*Arcobaleno*

Quattro portate a vostra scelta tra tutti i piatti in versione menù

*Menù Euro Quarantotto*

*Giallo*

Cinque portate libera scelta dello chef per tutto il tavolo

*Menù Euro Cinquantadue*

*Arancione*

Sette portate a libera scelta dello chef per tutto il tavolo

*Menu Euro Settanta*

*Abbinamento Vini Euro Venti*

*Abbinamento Vini Euro Venticinque*

*Verde*

*Pappa al pomodoro invernale*

Pane raffermo, pomodoro, uovo Bio CBT, aria di parmigiano, basilico cristallizzato

*Riso al salto*

Timballino soffice e croccante, zafferano e liquirizia

*Ceci & Co.*

Humus cremoso, panzanella rolls, tempura di tofu

*Mi sa che lo rifatto una "cassata"*

Pistacchio, biscotto soffice, crema, gelato, ricotta

*Menu Euro Trentasei*

## Rosso

### *Tomo del Chianti 2021*

Maialino, fagiolo toscanello, cavolo cappuccio, salsa alloro

### *Chianina*

Ravioli di stracotto, zabaione di parmigiano, pepe di Sichuan

### *Anatra*

Il petto laccato all'arancia e soia, sedano rapa, kimchi

### *Passaggio a sudest*

Albicocca, caffè, cardamomo, mandorla

### *Menu Euro Quaranta*

## Blu

### *Salmon*

Marinatura e leggera affumicatura artigianale, chutney di frutta

### *Gamberi*

Riso Carnaroli "*Meracinqe*", limone confit, aglio nero

### *Ombrina*

Crosta alle mandorle, pulezze, salsa al curry, olio alla vaniglia

### *Chi ha parlato di strudel 1.?*

Mela, pasta phyllo, crema spumosa allo zabaione

### *Menu Euro Quarantaquattro*

## Dalla carta

### *Bon-bon croccante*

Polpettine di baccalà mantecato in tempura e combinazioni vegetali

***Euro Quattordici***

### *Pappa al pomodoro invernale*

Pane raffermo, pomodoro, uovo Bio CBT, aria di parmigiano, basilico cristallizzato

***Euro Tredici***

### *Tomo del Chianti 2021*

Maialino, fagiolo toscanello, cavolo cappuccio, salsa alloro

***Euro Tredici***

### *Riso (20 minuti)*

Carnaroli micronaturale "*Meracinqe*", limone confit, aglio nero, gamberi

***Euro Quindici***

### *Ravioli come una carbonara*

Stracotto di Chianina, zabaione di parmigiano, pepe lungo

***Euro Quattordici***

### *Il maiale nero*

Tagliatella all'uovo, maiale brado, cipollotto, soia

***Euro Quattordici***

## *Ceci & Co.*

Hummus cremoso, panzanella rolls, tempura di tofu  
***Euro Diciassette***

## *La Cinta*

Filetto C.B.T. il suo rigatino, costa di panforte patate, scarole e uvetta  
***Euro Diciotto***

## *Ombrina*

Crumble alle mandorle, pulezze, salsa al curry olio alla vaniglia  
***Euro Ventuno***

## *Anima Toscana*

### *Salume della settimana*

***Euro Dieci***

### *Crostino nero*

***Euro Nove***

Tagliata di bistecca di vitellone, fagioli, misticanza d'insalate

***Euro Diciannove***

Piccola selezioni di pecorini e composte di frutta

***Euro Dieci***

## *Dessert and More ...*

### *Passaggio a sudest*

Albicocca, caffè, cardamomo, mandorla

***Euro Otto***

### *Ti ricordi le Alpenlibe?*

Spuma ghiacciata al caramello salato, gelato "Malaga"

***Euro Nove***

### *Chocolate lovers* \*(15 minuti)

Cioccolato fondente lampone mirtillo

***Euro Nove***

### *Chi ha parlato di strudel 1?!*

Mela, pasta phyllo, crema spumosa allo zabaione

***Euro Nove***

### *"De' Magi"*

Degustazione Alchimie di formaggi

***Euro Quindici***

### *La dolce Toscana*

Cantucci di nostra produzione mandorla e cioccolato con Vinsanto

***Euro Sette***

## Cartina



Vino prodotto da Vignaiolo indipendente



Vino a conduzione biologica



Vino Vegan

## Bollicine

**Bisson** (*affinamento 13 mesi sui lieviti nei fondali marini*)

**Abissi pas dosé Portofino DOC 2014**

€ 63.00

*Bianchetta genovese Vermentino*

**Camillucci**

**"Ammonities" Franciacorta Saten**

€ 45.00

*Chardonnay*

**Franciacorta Brut Rosé DOCG**

€ 48.00

*Pinot Nero*

**Castelveder**

**Franciacorta Brut DOCG**

€ 38.00

*Chardonnay*

**Le Vigne di Alice**

**Prosecco Sup. Valdobbiadene Extra Dry DOCG *Millesimato 2020***

€ 26.00

*Glera*

**Alice P.S. Integrale Brut Metodo Ancestrale *Senza Solfiti 2013***

€ 40.00

*Glera*

**Tenuta Stella**

**Tanni Pas-Dosé Blanc de blanc (*affinamento 60 mesi sui lieviti*)**

€ 43.00

*Chardonnay*

**Ribolla Gialla Collio DOC (*affinamento 36 mesi sui lieviti*)**

€ 36.00

*Ribolla gialla*

**Tenuta di Frassineto**

**Toscana Brut Metodo Classico Millesimato 2018**

€ 35.00

*Chardonnay*

**Tosca**

**"Mainardo III" Metodo Classico V.S.Q. (*non dosato*)**

€ 34.00

*Chardonnay*

**"KiKi V" Brut Rosé**

€ 24.00

*Merlot*

## Champagne

**Servaux e Fils**

**Carte Noire Champagne Aop Brut**

€ 69.00

*Pinot Meunier 50%, Pinot Nero 50%*

**Pure Meunier Champagne Aop Brut**

€ 57.00

*100% Pinot Meunier*

**Pierre Mignon**

**Cuvee Pure Zero Champagne Aoc Dosage Zero**

€ 75.00

*55% Meunier, 35% Chardonnay, 10% Pinot Nero*

**Petrois Moriset**

**Quatre Terroirs Champagne Aop Grand Cru**

€ 82.00

*100% Chardonnay*

**Duval-Leroy**

**Cuvee N? Degustation Secrete**

€ 120.00

*Edizione limitata bottiglia segreta da scoprire in degustazione*

## Vini Bianchi Toscana

**Baldetti**

**Chagrè Cortona IGT 2020**

€ 24.00

*Chardonnay Grechetto*

**Icaro**

**"Nysa" IGT 2019**

€ 23.00

*Trebbiano Gewustraminer Riesling*

**Sasso Tondo**

**"Tufobianco"**

€ 24.00

*Trebbiano Sauvignon Greco*

**Tenuta di Frassineto**

**"Rancoli" IGT 2020**

€ 23.00

*Vermentino*

**Tenuta Poggiorosso**

**"Feronia" Toscana IGT 2021**

€ 32.00





*Viognier*

**"Phylika" Toscana IGT 2021**

€ 24.00

*Vermentino*

## Vini Bianchi Italia

<b>Tenta Stella</b> 	
"Friulano" Collio DOC 2020	€ 29.00
<i>Friulano</i>	
"Ribolla Gialla" Collio DOC 2020	€ 29.00
<i>Ribolla gialla</i>	
"Malvasia" Collio DOC 2019	€ 33.00
<i>Malvasia Istriana</i>	
<b>Weingut Leya</b>	
Gewurztraminer Alto Adige DOC 2020	€ 31.00
<i>Gewurztraminer</i>	
<b>Maso Cantanghel</b> 	
Sotsàs cuvée Vigneti delle Dolomiti IGT 2019	€ 27.00
<i>Chardonnay Pinot bianco Sauvignon</i>	
<b>Di Lenardo</b>	
"Father's Eyes" Venezia Giulia IGT 2020	€ 29.00
<i>Chardonnay</i>	
"Thanks" Venezia Giulia IGT 2018	€ 37.00
<i>Chardonnay, Friulano, Malvasia, Verduzzo, Sauvignon</i>	
Sauvignon Venezia Giulia IGT 2020	€ 21.00
<i>Sauvignon Blanc</i>	
<b>Ciù Ciù</b> 	
"Arbinus" Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico DOP 2018	€ 22.00
<i>Verdicchio</i>	
<b>Bastianelli</b> 	
"Ribelle" Falerio Pecorino Marche DOC 2021	€ 23.00
<i>Pecorino</i>	
"Niamh" Passerina Marche DOC 2021	€ 21.00
<i>Passerina</i>	
<b>De Sanctis</b> 	
"Amacos" Lazio Bianco Superiore Riserva IGT 2018	€ 26.00
<i>Malvasia puntinata, Bombino</i>	
<b>Palazzone</b> 	
"Terre Vineate" Orvieto Classico Superiore DOC 2018	€ 23.00
<i>Procanico Grechetto Verdello Druppeggio Malvasia</i>	
<b>Graci</b>	
Etna Bianco DOC 2018	€ 38.00
<i>Carricante Cataratto</i>	
<b>Giba</b>	
Vermentino di Sardegna DOC 2018	€ 20.00
<i>Vermentino</i>	

## Vini Rosé- Anfora- Orange

<b>Bucelletti</b> 	€ 22.00
Albestre Toscana rosato	
<i>Syrah</i>	
<b>Bastianelli</b> 	
"Chamaleon" Marche IGT 2020 Orange	€ 35.00
<i>Malvasia di Candia, Passerina, Pecorino</i>	
<b>Di Lenardo</b>	
"Gossip" Venezia Giulia IGT 2019 Rosato	€ 20.00
<i>Pinot Grigio</i>	
<b>Fattoria Santa Vittoria</b>	
"Pugnitello" Toscana Rosato 2020	€ 21.00
<i>Pugnitello</i>	
<b>Tenuta Poggiorosso</b> 	
"Senzanome" Toscana IGT 2020 Macerato in Anfora	€ 36.00
<i>Vermentino</i>	
<b>Tenuta Stella</b> 	
Ribolla gialla Doc 2018 Riserva Orange	€ 52.00
<i>Ribolla gialla</i>	

## Vini Rossi Toscana

<b>Baldetti</b>	
"Crano" Cortona DOC 2016	€ 39.00
<i>Syrah</i>	
<b>Claudia Ferrero</b>	
Rosso di Montalcino DOC 2019	€ 31.00
<i>Sangiovese</i>	
<b>Brunello di Montalcino DOCG 2017</b>	€ 57.00
<i>Sangiovese</i>	
<b>Fattoria di Petrognano</b> 	
Meme Chianti superiore DOCG 2019	€ 20.00
<i>Sangiovese</i>	
<b>Meme Chianti Riserva DOCG 2017</b>	€ 31.00
<i>Sangiovese</i>	

<b>Monte Bernardi</b> 	
<b>Chianti Classico Riserva DOCG</b>	€ 44,00
<i>Sangiovese Canaiolo</i>	
<b>Tanagatta</b>	
<b>Rosso di Montepulciano DOC 2019</b>	€ 22.00
<i>Prugnolo gentile</i>	
<b>Nobile di Montepulciano DOC 2017</b>	€ 27.00
<i>Prugnolo gentile</i>	
<b>Guado al melo</b>	
<b>"Atis" Bolgheri Superiore DOC 2015</b>	€ 55.00
<i>Cabernet S. Cabernet F. Merlot</i>	
<b>Mulini di Segalari</b> 	
<b>"Ai confini del bosco" Bolgheri Doc</b>	€ 46.00
<i>Merlot Cabernet S. Petit Verdot Syrah</i>	
<b>Tenuta Di Frassineto</b>	
<b>"Le Fattorie" Toscana IGT 2017</b>	€ 23.00
<i>Cabernet Franc</i>	
<b>Sasso tondo</b> 	
<b>"Ciliegiolo" Maremma DOC</b>	€ 30.00
<i>Ciliegiolo</i>	
<b>Tenuta Poggiorosso</b> 	
<b>"Fufluna" Toscana IGT 2021</b>	€ 25.00
<i>Merlot, Cabernet S. Cabernet F. Syrah</i>	
<b>"Tages" Toscana IGT 2018</b>	€ 37.00
<i>Merlot, Sangiovese</i>	
<b>Tenuta Sette Cieli</b>	
<b>"Yantra" Bolgheri IGT 2018</b>	€ 27.00
<i>Merlot, Cabernet Sauvignon</i>	
<b>"Noi 4" Bolgheri Doc 2019</b>	€ 37.00
<i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc</i>	

## Vini Rossi Italia

<b>Di Lenardo</b>	
<b>"Ronco Nolè" Friuli 2017</b>	€ 22.00
<i>Merlot Cabernet S. Refosco</i>	
<b>Kornell</b>	
<b>"Marith" Alto Adige DOC 2018</b>	€ 32.00
<i>Pinot nero</i>	
<b>Giovanni Ederlè</b> 	
<b>Valpolicella Ripasso Superiore DOC</b>	€ 40.00
<i>Corvina Corvinone Rondinella</i>	
<b>Massimago</b> 	
<b>Marchesa Mariabella Valpolicella Ripasso Superiore</b>	€ 34.00
<i>Corvina Corvinone Rondinella Croatina Teroldego</i>	
<b>Tenuta Stella</b> 	
<b>Sdencina Rosso Collio DOC 2017</b>	€ 32.00
<i>Schioppettino Refosco</i>	
<b>Paolo Conterno</b>	
<b>"Bricco" Barbera d'Asti DOCG 2017</b>	€ 27.00
<i>Barbera</i>	
<b>Réva</b>	
<b>Dolcetto d'Alba DOC 2018</b>	€ 26.00
<i>Dolcetto</i>	
<b>De Sanctis</b> 	
<b>Luno Lazio IGT 2015</b>	€ 26.00
<i>Cabernet Franc</i>	
<b>Morella</b> 	
<b>"Mezzanotte" Salento IGP 2017</b>	€ 26.00
<i>Primitivo</i>	
<b>Musto Carmelitano</b> 	
<b>"Maschitano Rosso" DOC 2015</b>	€ 23.00
<i>Aglianico</i>	
<b>Graci</b>	
<b>Etna rosso DOC 2015</b>	€ 38.00
<i>Nerello Mascalese</i>	
<b>Giba</b>	
<b>Carignano del Sulcis DOC 2015</b>	€ 22.00
<i>Carignano</i>	

## Cartina privata Zenzero

Una nostra selezione di bottiglie speciali e limitate..per ispirarvi..  
... lasciatevi consigliare

## Bollicine

<b>6Mura Spumante Rosé Metodo Classico DOC</b>	€ 44.00
--	---------

<i>Carignano</i>	
<b>Castelveder</b> Satèn Brut Franciacorta DOCG <i>Chardonnay</i>	€ 45.00
<b>Ciù Ciù</b> 	
Merlettaie Spumante Brut Marche <i>Pecorino</i>	€ 30.00
<b>Vallepicciola</b>	
Perlinetto Toscana Rosato Metodo Classico 2020 <i>Pinot Nero</i>	€ 39.00
<b>Villa Corniole</b>  Salisà Trento DOC 2017 <i>Chardonnay</i>	€ 40.00
<b>Villa Corniole</b>  Salisà Dosage Zero Trento DOC 2016 <i>Chardonnay</i>	€ 48.00
<b>Le vigne di Alice</b> "Tajad" Brut <i>Glera Verdiso Boschera</i>	€ 21,00
<b>Tenuta di Frassineto</b> Toscana Brut Riserva Millesimato 2016 <i>Chardonnay</i> affinamento 48 mesi)	€48.00
<b>T.e.s.s.a.r.i.</b>    Arcerus Garganega Spumante Extra Brut <i>Garganega</i>	€ 24.00

## Vini Bianchi e Rosati

<b>Aia Dei Colombi</b> Fiano del Sannio DOC 2018 <i>Fiano</i>	€ 23.00
<b>Dei "Martiena"</b> Bianco Toscano IGT 2018 <i>Malvasia, Grechetto, Chardonnay, Sauvignon</i>	€ 24.00
<b>Giorgio Meletti Cavallari</b> "Borgeri"DOC 2019 <i>Vermentino Viognier</i>	€ 22.00
<b>Falkenstein</b>  Riesling Alto Adige DOC 2018 <i>Riesling</i>	€ 38.00
<b>Guado al melo</b>  "Criseo" Bolgheri DOC 2016 <i>Vermentino Fiano Verdicchio Incrocio Manzoni Peti-Manseng</i>	€ 39.00
<b>Palagetto</b> Vernaccia Santa Chiara DOCG 2020  <i>Vernaccia 95% Incrocio Manzoni 5%</i>	€22.00
<b>Roncus</b> Friulano Colli orientali del Friuli DOC 2018 <i>Friulano</i>	€ 32.00
<b>Vallepicciola</b> Pievasciata Rosato 2020 <i>Pinot Nero</i>	€ 21.00
<b>Villa Corniole Kroz</b> Trentino DOC 2019 <i>Muller Thurgau Chardonnay</i>	€ 28.00
<b>Vigna Lenuzza</b>  Friulano Colli orientali del Friuli DOC 2018 <i>Friulano</i>	€ 29.00
<b>Kornell</b> "Damian" Alto Adige DOC 2018 <i>Gewurztraminer</i>	€ 31.00

## Vini Rossi

<b>Baldetti</b>	
"Crano" Cortona DOC 2013 <i>Syrah</i>	€ 43.00
"Arenite" Cortona IGT 2015 <i>Syrah</i>	€70.00
<b>Bibbiano</b> Chianti Classico DOCG 2016 <i>Sangiovese 95% Colorino 5%</i>	€ 26.00
<b>Boscarelli</b> Nobile di Montepulciano Riserva DOCG 2010 <i>Prugnolo gentile 80% Colorino 20%</i>	€ 80.00
<b>Cà La Bionda</b>   Valpolicella Classico DOC 2018 <i>Corvina Corvinone Rondinella Molinara</i>	€ 27.00
<b>Castello di Ama</b> Chianti Clas. G. Selezione DOCG 2011 <i>Sangiovese Malvasia nera</i>	€ 67.00
<b>Casanova di Neri</b> Brunello DOCG 2009 <i>Sangiovese grosso</i>	€ 95.00
<b>Fattoria Santa Vittoria</b> "Canapone" Toscana IGT 2016 <i>Pugnitello Sangiovese</i>	€ 50.00
<b>Felsina</b> "Rancia" Chianti Classico Riserva DOCG 2015 <i>Sangiovese</i>	€ 52.00
<b>Giovanni Ederlè</b>   Valpolicella Ripasso Superiore DOC <i>Corvina Corvinone Rondinella</i>	€ 40.00
<b>Giovanni Corino</b> Barolo Classico La Morra DOCG 2015 <i>Nebbiolo</i>	€ 50.00
<b>Guado al Melo</b>  "Atis" Bolgheri Sup. DOCG 2007 <i>Merlot Cabernet F. Cabernet S</i>	€ 65.00
<b>La Collina Dei Ciliegi</b> Amarone della Valpolicella DOCG 2009 <i>Corvina veronese Corvinone Rondinella</i>	€ 75.00
<b>Masi</b> "Costasera" Amarone Classico DOCG 2005 <i>Corvina Molinara Rondinella</i>	€ 120.00

<b>Matè Brunello di Montalcino DOC 2010</b> <i>Sangiovese grosso</i>	€ 80.00
<b>"Mantus" Merlot DOC 2013</b> <i>Merlot</i>	€ 28.00
<b>Sanguineto Nobile di Montepulciano DOCG 2018</b> <i>Prugnolo gentile Mammolo Canaiolo nero</i>	€ 46.00
<b>Tanagatta Nobile Riserva 2013</b> <i>Prugnolo gentile</i>	€ 44.00

## Calici

<b>Bianco</b>	€ 5.00
<b>Rosso</b>	€ 5.00
<b>Prosecco</b>	€ 5.00
<b>Franciacorta</b>	€ 12.00

*Per i calici proposti da abbinare al pasto saremo lieti di informarvi sulle disponibilità*

**Acqua** *Serviamo acqua purificata e microfiltrata a 0 impatto sull'ambiente*

<b>Liscia \ Mossa</b>	€2.00
-----------------------	-------

## Birre Artigianali

<b>Saragiolino Birrifico Agricolo</b> "Vale" Blonde (Speziata buccia d'arancia e coriandolo )	0,75l	€ 16.00
"Chiara"	0,75l	€16.00
"I.G.A." (Fremontata in Botti di rovere con mosto di vino)	0,75l	€25.00

## Vini Dolci e Liguorosi

<b>Tenuta di Frassineto</b> Vicinale del Duca vendemmia tardiva <i>Traminer Semillon</i>	0,375l	€ 30.00
<b>Colosi</b> Malvasia delle Lipari DOC 2013 <i>Malvasia Corinto nero</i>	0,375l	€ 33.00
<b>Dei Vin Santo</b> DOC 2008 <i>Malvasia Trebbiano Grechetto</i>	0,375l	€ 46.00
<b>La collina dei ciliegi</b> Recioto della Valpolicella passito <i>CorvinaVeronese Rondinella Corvinone</i>	0.50l	€ 44.00
<b>Palazzone</b> Vendemmia tardiva IGT 2016 <i>Procanico Trebbiano Malvasia</i>	0,75l	€ 34.00
<b>Tenuta di Fraternita</b> Sidro <i>Mela della Valdichiana</i>	0,75l	€20,00
<b>Rey Fernando de Castilla</b> Sherry Pedro Ximénez <i>Pedro Ximénez</i>	0.75l	€ 45.00
<b>Lustau</b> Sherry East India Solera <i>Palomino Fino Pedro Ximénez</i>	0.50l	€ 38.00