

## SFIZI

per iniziare

### Gazpacho

Vellutata fredda di pomodoro, peperone e cetriolo, servita con pesche, crostini di pane e cipolla rossa agrodolce

11

### Primosale

Formaggio fresco vaccino in crosta di fiocchi di mais, servito con confettura di cipolle rosse

12

### Crocchette

di baccalà mantecato con patate, cipollotto e zenzero, servite con salsa di yogurt

12

### Beccafico

Alici impanate a due a due, ripiene di pinoli, uvetta e prezzemolo, servite con maionese al lime

12

## PASTA

fresca fatta in casa

### Carbonara

Ravioli di tuorli d'uovo e semola di grano duro, ripieni di fonduta di cacio e pepe, serviti con guanciale croccante

14

### Pesto

Ravioli fatti con l'impasto tipico delle trofie liguri, ripieni di pesto di basilico alla genovese con patate, fagiolini, mandorle e pinoli

14

### Caserecce ai ricci di mare

Pasta fresca di grano duro trafilata da noi in bronzo, mantecata con prezzemolo, olio profumato all'aglio e peperoncino ed emulsione ai ricci di mare

16

In settimana a pranzo il coperto non si paga

\*

Coperto serale, sabato a pranzo e festivi  
2,5

## UNICI

...come la tradizione

### Uovo morbido

Uovo cotto a bassa temperatura servito con bulgur al pomodoro e mentuccia

13

### Vitello tonnato

Magatello di vitello cotto al giusto rosa servito con salsa tonnata, tuorlo mimosa, sedano a cubetti e capperi fritti

21

## E POI

altre specialità

### Baccalà mantecato

servito con quinoa, insalata di taccole, piselli freschi e zucchine marinate

19

### Pastrami Sandwich

Pane ai cereali farcito con carne di manzo della cascina, prima marinata, poi affumicata e cotta a bassa temperatura, cavolo rosso agrodolce e honey mustard

16

## DOLCI

fatti in casa

### Catalana a modo nostro

Crema catalana alla robiola e zucchero di canna integrale, croccante alle mandorle e riduzione di caffè e liquirizia

7

### Choco Banana

Cre moso al cioccolato fondente 72%, burro di arachidi, banana piastrata e sorbetto di banana

7

### Lamponi e basilico

Mousse di cioccolato bianco e basilico, crumble di nocciole, lamponi freschi e il loro coulis, profumo di lime

7

### ACQUA

microfiltrata e spillata in vetro

1/2 | 1      1 | 2  
LITRO      LITRO

### CAFFÉ 1,5

Specialty coffee - Brasile - Piantagione "Ottavio Reis"  
Nowhere coffee roasters

### BIBITE 3,5

Limonata, mandarinata, chinotto, acqua tonica  
Niasca Portofino

# ZIBO



# MENÙ PRANZO

## **Allergeni**

Alcuni degli alimenti serviti potrebbero contenere le seguenti sostanze che provocano allergie e intolleranze: glutine e derivati, latte e derivati, uova, soia, senape e derivati, pesci, molluschi, crostacei, arachidi, frutta a guscio, sesamo, sedano, solfiti e lupini.

Segnalateci le vostre allergie e/o intolleranze di modo che potremo indicarvi le pietanze più adatte a voi.

## **Abbattimento di temperatura**

Al fine di preservare le caratteristiche organolettiche delle materie prime, diversi ingredienti vengono abbattuti e conservati a temperatura negativa.

## SFIZI

per iniziare

### Bao

Paninetto homemade cotto al vapore, servito con il nostro patè di fegatini profumato al marsala

9

### Gazpacho

Vellutata fredda di pomodoro, peperone e cetriolo, servita con pesche, crostini di pane e cipolla rossa agrodolce

11

### Primosale

Formaggio fresco vaccino in crosta di focchi di mais, servito con confettura di cipolle rosse

12

### Crocchette

di baccalà mantecato con patate, cipollotto e zenzero, servite con salsa di yogurt

12

### Beccafico

Alici impanate a due a due, ripiene di pinoli, uvetta e prezzemolo, servite con maionese al lime

12

## PASTA

fresca fatta in casa

### Carbonara

Ravioli di tuorli d'uovo e semola di grano duro, ripieni di fonduta di cacio e pepe, serviti con guanciale croccante

14

### Pesto

Ravioli fatti con l'impasto tipico delle trofie liguri, ripieni di pesto di basilico alla genovese con patate, fagiolini, mandorle e pinoli

14

### Caserecce ai ricci di mare

Pasta fresca di grano duro trafilata da noi in bronzo, mantecata con prezzemolo, olio profumato all'aglio e peperoncino ed emulsione ai ricci di mare

16

### Norma

Lasagnetta aperta di pasta all'uovo con crema di melanzane, salsa fresca di pomodorini, ricotta salata di pecora e basilico

16

## E POI

altre specialità

### Pastrami Sandwich

Pane ai cereali farcito con carne di manzo della cascina, prima marinata, poi affumicata e cotta a bassa temperatura, cavolo rosso agrodolce e honey mustard

16

### Baccalà mantecato

servito con quinoa, insalata di taccole, piselli freschi e zucchine marinate

19

### Tartare (150g)

Tartare di carne di manzo della cascina, condita con olio, capperi, scalogno e cetriolini, servita con salsa al tuorlo marinato

21

### Diaframma

Diaframma di manzo della cascina marinato e cotto sulle braci servito con insalata di pomodori Marinda, aglio, menta e crostone di pane di Altamura

20

## ACQUA

microfiltrata e spillata in vetro

$\frac{1}{2}$  LITRO | 1      1 LITRO | 2

## CAFFÈ

Specialty coffee - Brasile - Piantagione "Ottavio Reis"

Nowhere coffee roasters

1,5

## BIBITE

Limonata, mandarinata, chinotto, acqua tonica

Niasca Portofino

3,5

In settimana a pranzo il coperto non si paga

\*

Coperto serale, sabato a pranzo e festivi

2,5

## BIRRE

da 6 a 7

## COCKTAILS

da 7 a 12

## AMARI E DISTILLATI

da 5,5 a 10

# ZIBO



# MENÙ CENA



## Allergeni

Alcuni degli alimenti serviti potrebbero contenere le seguenti sostanze che provocano allergie e intolleranze: glutine e derivati, latte e derivati, uova, soia, senape e derivati, pesci, molluschi, crostacei, arachidi, frutta a guscio, sesamo, sedano, solfiti e lupini. Segnalateci le vostre allergie e/o intolleranze di modo che potremo indicarvi le pietanze più adatte a voi.

## Abbattimento di temperatura

Al fine di preservare le caratteristiche organolettiche delle materie prime, diversi ingredienti vengono abbattuti e conservati a temperatura negativa.

# DOLCI

fatti in casa

## **Catalana a modo nostro**

Crema catalana alla robiola e zucchero di canna integrale, croccante alle mandorle e riduzione di caffè e liquirizia

7

## **Choco Banana**

Cre moso al cioccolato fondente 72%, burro di arachidi, banana piastrata e sorbetto di banana

7

## **Lamponi e basilico**

Mousse di cioccolato bianco e basilico, crumble di nocciole, lamponi freschi e il loro coulis, profumo di lime

7

## **Come una Sacher**

Torta fresca di cioccolato e mandorle ,  
glassata al cioccolato fondente e  
accompagnata da una composta di albicocche  
e panna montata

8

# AMARI

da amare

## **Amaro del ciclista**

rabarbaro, anice, ginepro,  
nota amarognola e persistente di china - 26°

## **Chiot**

erbe alpine e distillati di fiori delle Alpi  
Marittime, fresco e beverino -18°

## **Camatti**

istituzione in Liguria dal 1924,  
infuso di erbe, fiori e radici, sentori  
mentolati e mandorlati - 20°

## **Amaro dell'Abate**

dall'antica tradizione liquoristica dei monaci  
fiorentini, grande espressione della Sila e dei  
suoi boschi - 38°

## **Finocchietto**

liquore prodotto unicamente con semi di  
finocchietto selvatico  
delle colline calabresi -30°

## **Alloro**

liquore con grandi proprietà digestive, ottenuto  
attraverso la macerazione in alcol delle foglie di  
alloro -30°

## **Jannamico**

dalle colline abruzzesi, corposo, note  
di tamarindo e agrumi - 35°

## **Liquirizia**

dalla migliore liquirizia calabrese,  
liquore tipicamente dolce-amaro - 25°

## **Bomba Carta!**

utilizzo di sole botaniche sarde,  
addolcito con miele di corbezzolo,  
intenso profumo di resine - 33°

## **Rupes**

Calabria, note di alloro, liquirizia e finocchietto,  
balsamico, amaricante ma morbido - 28°

## **Red Amacardo**

prodotto con carciofino selvatico  
e arance dell'Etna,  
profumi di macchia mediterranea  
e agrumi -30°

## **Dopolavoro**

spezie scure, tamarindo, bergamotto e agrume,  
conviviale e leggero -18°

## **Giass**

profumi di scorza d'arancia, cardamomo,  
rosa, karkadè e timo - 28°

## **Amarot**

agrumi della riviera ligure ed erbe piemontesi,  
sentori di chinotto e arancia - 28°

## **Calamaro**

gusto tipicamente mediterraneo,  
scorza d'arancia amara,  
liquirizia, genziana, menta - 34°

## **Amara**

Siciliano nell'animo, ottenuto da arance  
tarocco, note speziate di cannella,  
anice e chiodi di garofano - 30°

2 oz - 5,5 €

2 oz - 6,5 €

## APPETIZERS

to start

### Gazpacho

Cold tomato, red pepper and cucumber cream, served with fresh peaches, croutons and sweet and sour red onion

11

### Primosale

Fresh cow's milk cheese breaded in a corn flake crust served with red onion jam

12

### Crocchette

Cod fish croquettes creamed with potatoes, spring onion and ginger, served with yogurt sauce

12

### Beccafico

Breaded fresh anchovies, stuffed with pine nuts, raisins and parsley, served with lime mayonnaise

12

## PASTA

fresh and homemade

### Carbonara

Durum wheat semolina and egg yolks ravioli, stuffed with cheese and pepper fondue, served with crispy pork cheek

14

### Pesto

Ravioli made with the typical dough of Ligurian trofie, filled with Genovese basil pesto with potatoes, green beans, pine nuts and almonds

14

### Caserecce with sea urchins

Fresh bronze drawn durum wheat pasta, creamed with parsley, oil, garlic, chilli pepper and fresh sea urchins

16

No service charge at lunch

\*

Service charge at dinner  
saturday at lunch and holiday  
2,5€

## MAIN

course

### Soft egg

Low temperature cooked chicken egg served with bulgur, tomato and mint

13

### Vitello tonnato

Veal sirloin cooked at slow temperature served with tuna sauce, egg yolk, diced celery and fried capers

21

## AND

other specialties

### Baccalà mantecato

Creamed cod served with quinoa, snow peas salad, fresh peas and marinated zucchini

19

### Pastrami Sandwich

Cereal bread stuffed with beef, first marinated, then smoked and cooked at low temperature, sweet and sour red cabbage and honey mustard

16

## DESSERTS

homemade

### Catalana our way

Catalan cream with robiola cheese and brown sugar, crunchy almonds and coffee and licorice reduction

7

### Choco Banana

Dark chocolate mousse, peanut butter, plated banana and banana sorbet

7

### Raspberries and basil

White chocolate and basil mousse, hazelnut crumble, fresh raspberries and their coulis, lime scent

7

### WATER

micro filtered tap water

1/2 | 1      1 | 2  
LITRO      LITRO

### COFFEE 1,5

Specialty coffee - Brazil - "Ottavio Reis" plantation  
Nowhere coffee roasters

### SOFT DRINKS 3,5

Lemonade, mandarinata, chinotto, tonic water

Niasca Portofino

# ZIBO



# LUNCH MENU

## Food allergies

Some dishes served in our restaurant might contain allergens. If you suffer from a food allergy or intolerance, please let your server know upon placing your order and we will do our best to find a suitable dish that accommodates your needs.  
List of allergens: Cereals with gluten, eggs, dairy products, sesame seeds, soy, mustard seeds and derived products, dried fruits, nuts, peanuts and derived products, fish and seafood, sulphites.



## APPETIZERS

to start

### Bao

Homemade steamed sandwich, served with our pâté of livers flavored with Marsala

9

### Gazpacho

Cold tomato, red pepper and cucumber cream, served with fresh peaches, croutons and sweet and sour red onion

11

### Primosale

Fresh cow's milk cheese breaded in a corn flake crust served with red onion jam

12

### Crocchette

Cod fish croquettes creamed with potatoes, spring onion and ginger, served with yogurt sauce

12

### Beccafico

Breaded fresh anchovies, stuffed with pine nuts, raisins and parsley, served with lime mayonnaise

12

## PASTA

fresh and homemade

### Carbonara

Durum wheat semolina and egg yolks ravioli, stuffed with cheese and pepper fondue, served with crispy pork cheek

14

### Pesto

Ravioli made with the typical dough of Ligurian trofie, filled with Genovese basil pesto with potatoes, green beans, pine nuts and almonds

14

### Caserecce with sea urchins

Fresh bronze drawn durum wheat pasta, creamed with parsley, oil, garlic, chilli pepper and fresh sea urchins

16

### Norma

Open egg pasta lasagne with aubergine cream, fresh cherry tomato sauce, salted sheep's ricotta and basil

16

## MAIN

course

### Pastrami Sandwich

Cereal bread stuffed with beef first marinated, then smoked and cooked at low temperature, sweet and sour red cabbage and honey mustard

16

### Baccalà mantecato

Creamed cod served with quinoa, snow peas salad, fresh peas and marinated zucchini

19

### Tartare (150g)

Beef tartare, seasoned with oil, capers, shallot and pickles, served with marinated yolk sauce

21

### Bbq Hanger steak

Marinated beef diaphragm smoked on the grill and served with a salad of Marinda cherry tomatoes, garlic, mint and crouton of Altamura bread

20

## WATER

micro filtered tap water

$\frac{1}{2}$  LITRO | 1 LITRO | 2

## COFFEE

Specialty coffee - Brazil - "Ottavio Reis" plantation

Nowhere coffee roasters

1,5

## SOFT DRINKS

Lemonade, mandarinata, chinotto, tonic water

Niasca Portofino

3,5

No service charge at lunch

\*

Service charge at dinner, saturday at lunch and holiday 2,5

## BEER

6 - 7

## COCKTAILS

7 - 12

## BITTERS AND DISTILLATES

5,5 - 10

# ZIBO



# DINNER MENU



### Food allergies

Some dishes served in our restaurant might contain allergens. If you suffer from a food allergy or intolerance, please let your server know upon placing your order and we will do our best to find a suitable dish that accommodates your needs.

List of allergens: Cereals with gluten, eggs, dairy products, sesame seeds, soy, mustard seeds and derived products, dried fruits, nuts, peanuts and derived products, fish and seafood, sulphites.

# DESSERTS

## homemade

### **Catalana our way**

Catalan cream with robiola cheese and brown sugar, crunchy almonds and coffee and licorice reduction

7

### **Choco Banana**

Dark chocolate cream, peanut butter, plated banana and banana sorbet

7

### **Raspberries and basil**

White chocolate and basil mousse, hazelnut crumble, fresh raspberries and their coulis, lime scent

7

### **Like a Sacher**

Fresh almond and chocolate cake, glazed with dark chocolate and accompanied by an apricot compote and whipped cream

8

# BITTERS

## and distillates

### **Amaro del ciclista**

rhubarb, anise, juniper,  
bitter and persistent note of cinchona - 26°

### **Chiot**

Alpine herbs and flower distillates,  
fresh and drinkable -18°

### **Camatti**

institution in Liguria since 1924,  
infusion of herbs, flowers and roots,  
mentholated and almondy hints - 20°

### **Amaro dell'Abate**

from the ancient liquor tradition of the  
Florentine monks, a great expression of the Sila  
region and its woods- 38°

### **Finocchietto**

liqueur produced solely with seeds of  
wild fennel of the Calabrian hills - 30°

### **Alloro**

liqueur with great digestive properties,  
obtained through the maceration in alcohol  
of bay leaves -30°

### **Jannamico**

from the hills of Abruzzo, full-bodied with  
notes of tamarind and citrus fruits- 35°

### **Liquirizia**

from the best Calabrian liquorice,  
typically bittersweet liqueur - 25°

2 oz - 5,5 €

### **Bomba Carta!**

use of only Sardinian botanicals,  
sweetened with strawberry tree honey,  
intense scent of resins - 33°

### **Rupes**

Made in Calabria,  
notes of bay leaves, liquorice and fennel,  
balsamic, bitter but soft - 28°

### **Red Amacardo**

produced with wild artichoke  
and oranges from the volcano Mount Etna,  
scents of Mediterranean scrub  
and citrus fruits-30°

### **Dopolavoro**

dark spices, tamarind, bergamot and citrus,  
convivial and light -18°

### **Giass**

aromas of orange peel, cardamom,  
rose, karkadè and thyme - 28°

### **Amarot**

citrus fruits from the Ligurian Riviera and  
Piedmontese herbs,  
hints of chinotto and orange - 28°

### **Calamaro**

typically Mediterranean taste,  
bitter orange peel,  
liquorice, gentian, mint - 34°

### **Amara**

Sicilian at heart, obtained from oranges,  
spicy notes of cinnamon,  
anise and cloves - 30°

2 oz - 6,5 €