

R I S T O R A N T E lo ZODIACO

• ANTIPASTI •

INSALATA DI MARE ALLO ZODIACO (2/4/9/11/12) € 17,00

Calamari, seppie, gamberi, cozze, piovra, pomodorini, sedano
su letto di misticanza e citronette allo zenzero

GRATINATO ALLA VENEZIANA (1/2/4/7/12) € 22,00

2 capesante, 2 canestrelli, 2 scampi, 2 gamberi 2 cozze gratinate in panure ai pistacchi

PIOVRA IN FUMO  (2/12) € 16,00

piovra saltata al rosmarino e olive taggiasche

SALMONE MARINATO AGLI AGRUMI (4) € 16,00

Salmone marinato agli agrumi e aneto su insalatina di finocchi

AZZURRO IN SAOR  (1/2/4) € 16,00

sarde, gamberoni, trancio di sgombro in saor su polenta fritta

CRUDO E PINZINO FRITTO  (1/7) € 16,00

crudo 18 mesi , formaggio di malga e pinzino fritto

ALCUNI PIATTI DEL NOSTRO MENÙ POSSONO CONTENERE
TRACCE DI SOIA ARACHIDI E SENAPE

R I S T O R A N T E lo ZODIACO

• PRIMI PIATTI •

GNOCCHI AUTUNNALI



(1/3/7)

€15,00

Gnocchi di zucca violina al burro tostato, salvia e granella di nocciole

BIGOLI AL RAGÙ D' ANATRA

(1/3/9)

€15,00

Bigoli della casa con ragù d' anatra agli agrumi e cipolla

TORTELLI AI PORCINI



(1/3)

€17,00

Tortello di zucca fatto in casa e porcini (cipolla)

MACCHERONCINI CACIO PEPE



(1/3)

€15,00

Maccheroncini fatti in casa con pecorino e pepe

SPAGHETTI GRANO SARACENO ALLA CARBONARA



(1/3/7)

€16,00

SPAGHETTI ALLO SCOGLIO

(1/2/3/4/12)

€18,50

Spaghetti chitarra fatti in casa cozze, vongole, gamberone, calamari pomodoro aglio cipolla prezzemolo

RISOTTO AL MELOGRANO MONTASIO E CRUDO



(7)

minimo 2 persone

€17,50 A PERSONA

Tutta la pasta è all' uovo e fatta in casa

ALCUNI PIATTI DEL NOSTRO MENÙ POSSONO CONTENERE
TRACCE DI SOIA SENAPE E ARACHIDI

R I S T O R A N T E lo ZODIACO

• SECONDI PIATTI •

FRITTO MISTO DELLA CASA CON SALSA ALL' AGRO € 18,50

Calamari, code di gambero , gamberone, seppie, trancio di pesce (1/2/4/12)
con polenta fritta

TURBANTE DI BRANZINO

(4) € 20,00

filetti di branzino con pomodorini, olive taggiasche capperi e patate

GALLETTO PICCANTE CON PATATE FRITTE € 18,00

galletto alla griglia con salsa alla diavola e patate fritte (1)

TAGLIATA DI MANZO AL ROSMARINO



€ 22,00

Tagliata di manzo al rosmarino e radicchio rosso brasato al vino rosso ,

FILETTO AL PEPE VERDE



(7/10) € 25,00

Filetto di manzo al pepe verde con patate sauté

ORECCHIA DI ELEFANTE CON PATATE FRITTE (1/3) € 22,00

ALCUNI PIATTI DEL NOSTRO MENÙ POSSONO CONTENERE
TRACCE DI SOIA ARACHIDI E SENAPE

• VEGETALI •

INSALATONA ZODIACO	€ 13,00
Insalata mista, nocciole, sfilacci di cavallo e tonno	
INSALATONA ARIES	€ 11,00
Insalata mista, mais, pomodorini, emmental	
INSALATONA VEGETARIANA	€ 13,00
Insalata mista, olive verdi, carciofini, funghetti sott' olio, mozzarella vaccina	
INSALATONA LIBRA	€ 12,00
Misticanza ,mirtilli secchi, scaglie di pecorino, noci, salsa alla senape antica e miele	
PATATE FRITTE	€ 4,00
PATATE SALTATE	€ 4,00
VERDURE COTTE DI STAGIONE	€ 4,00
VERDURE ALLA PIASTRA	€ 5,50
INSALATA MISTA	DA € 4,00

• LE CLASSICHE •

MARINARA Pomodoro, olio evo all aglio, origano	€ 6,50
MARGHERITA pomodoro, mozzarella	€ 7,00
PROSCIUTTO E FUNGHI pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon	€ 9,00
CAPRICCIOSA pomodoro mozzarella prosciutto cotto funghi champignon carciofi	€ 9,50
VIENNESE pomodoro mozzarella wurstel	€ 8,00
DIAVOLA pomodoro, mozzarella, salamino piccante	€ 8,50
SICILIANA pomodoro, mozzarella acciughe capperi olive	€ 8,50
VERDURE pomodoro, mozzarella melanzane zucchine peperoni radicchio tutto cotto in griglia	€ 9,50
4 STAGIONI pomodoro, mozzarella prosciutto cotto funghi carciofi acciughe	€ 10,00
4 FORMAGGI pomodoro, mozzarella gorgonzola brie provola affumicata	€ 8,50
INGLESINA pomodoro, mozzarella prosciutto crudo	€ 8,50
TONNO CIPOLLA pomodoro, mozzarella tonno cipolla rossa di tropea	€ 8,50
PARMIGIANA pomodoro, mozzarella melanzane fritte grana	€ 8,50
PATATOSA pomodoro, mozzarella patate fritte	€ 8,50
ROMANA pomodoro, mozzarella acciughe	€ 8,00
PUGLIESE pomodoro, mozzarella cipolla di tropea	€ 8,00
BUFALINA pomodoro, mozzarella di bufala	€ 9,50

• LE PIZZE DELLA CASA •

ZODIACO	€ 11,00
pomodoro mozzarella porcini crudo grana	
ARIETE	€ 13,00
pomodoro mozzarella melanzane prosciutto crudo burrata	
TORO	€ 11,00
pomodoro mozzarella porcini brie sfilacci di cavallo	
GEMELLI	€ 11,00
pomodoro mozzarella gorgonzola, salamino piccante, radicchio	
CANCRO	€ 13,00
pomodoro mozzarella di bufala zucchine brie code di gambero	
LEONE	€ 10,00
pomodoro mozzarella salamino piccante cipolla e grana	
VERGINE	€ 11,00
pomodoro mozzarella bresaola rucola e grana	
BILANCIA	€ 12,00
pomodoro mozzarella funghi champignon speck di cinghiale rucola	
SCORPIONE	€ 13,00
pomodoro, mozzarella di bufala salamino piccante tonno cipolla di tropea acciughe del mediterraneo	
SAGITTARIO	€ 13,50
pom. mozzarella di bufala radicchio pancetta arrotondata porcini grana	
CAPRICORNO	€ 10,50
pomodoro mozzarella gorgonzola salsiccia cipolla di tropea	
ACQUARIO	€ 13,00
pomodoro mozzarella di bufala acciughe del mediterraneo olive taggiasche frutto del capperi pomodorini freschi profumata con olio all'aglio	
PESCI	€ 12,00
pomodoro mozzarella tonno cipolla di tropea frutti dei capperi pomodorini freschi	

• LE PICCANTI •

FENICE € 11,00

pomodoro, mozzarella, Nduja, cipolla di Tropea e pomodorini

APOLLO € 12,50

pomodoro, mozzarella, speck di cinghiale, Nduja e provola affumicata

• LE SPECIALI •

CONTADINA € 12,50

pom , mozzarella, salamino piccante, pancetta arrotolata, porcini, brie

ZINGARA € 12,00

pomodoro, mozzarella, salsiccia nostrana, peperoni, brie, olive taggiasche

REGINA € 12,00

pomodoro, mozzarella, taleggio fresco, porcini, bresaola, rucola

ALFIERE € 12,00

mozzarella di bufala, funghi champignon, speck, rucola e grana in cottura

TORRE € 12,00

pom, mozz, radicchio, zucchine, salsiccia, brie

GELSOMINO € 11,00

provola, taleggio, pancetta, trito di menta e salvia

KURBIS



€ 14,00

mozzarella di bufala, crema di zucca, pomodorini, acciughe, basilico con impasto napoletano

• VINI BIANCHI •

COLLI EUGANEI

Terralba di Baone 2022

Az. Agricola Il Filò delle Vigne

€ 21,00

Chardonnay-Riesling-Tai

Bianco riserva “Calto delle Fate” 2023

Az. Agricola il Filò delle Vigne

€ 34,00

Chardonnay – Pinot bianco – Riesling – Tocai

Agnese

Az. Agricola Biologica Alla Costiera

€ 20.00

Moscato secco

Sirio

€ 20.00

Az. Agricola Vignalta

Moscato secco

Manzoni bianco igt

€ 14.00

Fattoria del graspo

Bianco Colli Terreni Bianchi 2020

€ 19.00

Az. Agricola Biologica Alla Costiera

Tai (Tocai secco)

Sauvignon blanc 22

€ 22.00

Az Agricola Borin

Serprino bianco frizzante

€ 14.00

Az. Agricola Salmaso

100% Serprina

Pinot bianco 22

€ 20.00

Az. Agricola Vignalta

100% Pinot bianco

Col Fondo

€ 18.00

Tenuta San Basilio Vignalta

vino bianco frizzante rifermentato in bottiglia

• VINI BIANCHI •

VENETO

Soave classico DOC 2025	0,750	€ 17.00
85 % Garganega – 15% Trebbiano		
Az. Agricola Pieropan		

Lugana Santa Cristina 2025		€ 24.00
Az. Agricola Zenato		
Trebbiano di Lugana		

FRIULI VENEZIA GIULIA

Friulano DOC Collio 2024		€ 25.00
Az. Agricola Marco Felluga		
100% Friulano		

Ribolla gialla DOC Collio 2025		
Az. Agricola Marco Felluga		€ 25.00
100% Ribolla gialla		

• VINI BIANCHI •

TRENTINO ALTO ADIGE

Gewürtraminer 2022	€ 20.00
Az. Agricola Peter Zemmer	
100% Gewürtraminer	
Müller Thurgau 2022	€ 17.00
Az. Agricola Peter Zemmer	
100% Riesling	

CAMPANIA

Falanghina del Sannio “Serrocielo” 2022	€ 21.00
Az. Agricola dei Feudi di San Gregorio	
100% Falanghina	
Greco di Tufo “Cutizzi” 2017	€ 19.00
Az. Agricola dei Feudi di San Gregorio	
100% Greco	

• VINI ROSSI •

COLLI EUGANEI

Cabernet riserva “Cecilia di Baone” 2021 Az. Agricola Filò delle Vigne 50% Cabernet franc – 50% Sauvignon	€ 26.00
Rosso Veneto IGT “Volo”2024 Az. Agricola Filò delle Vigne 70% Merlot 30% Cabernet Franc	€ 18.00
Merlot DOC Colli Euganei “Terra Pacis” (14°) Az. Agricola Salmaso	€ 15.00
Merlot DOC Colli Euganei (13°) Az Agricola Salmaso	€ 14.00
Cabernet riserva “Borgo delle Casette”2020 Az. Agricola Filò delle Vigne 70% Cabernet sauvignon– 30% Cabernet franc	€ 40.00
Rosso riserva 2018 Az. Agricola Vignalta 60% Merlot – 40% Cabernet sauvignon	€ 24.00
Carmenere Riserva 2020 Az. Agricola Vignalta	€ 30.00
G.E.M.O.L.A. 2016 Az. Agricola Vignalta 70% Merlot – 30% Cabernet franc	€ 50.00
A.r.q.u.a. 2011 Az. Agricola Vignalta 80% Merlot – 20% Cabernet sauvignon	€ 44.00
Raboso veneto frizzante Cantine di Vò Raboso igt	€ 12.00

• VINI ROSSI •

VENETO

Bardolino Classico DOC Frescaripa 2025 € 16.00

Az. Agricola Masi

Corvina – Molinara – Rondinella

Valpolicella classico Superiore 2022 € 22.00

Az. Agricola Zenato

80% Corvina – 10% Rondinella – 10% Sangiovese

Valpolicella classico Superiore “RIPASSA”2022 € 30.00

Az. Agricola Zenato

80% Corvina – 15% Rondinella – 5% Sangiovese

Amarone della Valpolicella 2017 € 80.00

Az. Agricola Zenato

80% Corvina – 15% Rondinella– 5% Sangiovese

TOSCANA

Chianti classico “Peppoli” 2022 € 25.00

Antinori

90% Sangiovese 10% Merlot e Syrah

Rosso di Montalcino 21 € 45.00

Castello Banfi

100% sangiovese

Brunello di Montalcino 16 € 60.00

Castello Banfi

100% sangiovese

• PROSECCO E SPUMANTI •

Prosecco di Valdobbiadene “Crede” brut 2023 Az. Agricola Bisol 85% Glera-10% Pinot bianco-5% Verdiso	€ 20,00
Prosecco di Valdobbiadene Extra dry “Molera” Az. Agricola Bisol Glera + altri	€ 20,00
Prosecco Doc Az. Agricola Salmaso 100% Glera	€ 14,00
Talento Trento maximum “Ferrari perlè” 2021 Az. Agricola Ferrari 100% Chardonnay	€ 59,00
Talento Trento “Équipe 5” brut millesimato 2019 Cantina di Soave 80% Chardonnay 20% Pinot nero	€ 28,00
Franciacorta Grand cuvée brut sboccatura 2022 Az. Agricola Bellavista Chardonnay - Pinot nero	€ 50,00
Franciacorta “Boke” rosè brut 2019 Villa Pinot nero	€ 40,00
Fior d’arancio Az. Agricola Salmaso 100% Moscato giallo	€ 15,00
733 Lessini Durello Brut DOC Az. Agricola Montecchia di Crosara	€ 20,00

• CHAMPAGNE •

Champagne Gratiot Delugny - Millesimato 2009 100% Chardonnay	€ 55.00
---	---------

Champagne brut "R de Ruinart" Ruinart Pinot nero 57%, Chardonnay 40%, Pinot meunier 3%	€ 99.00
---	---------

Champagne brut ris.imperiale Moet e chandon Pinot nero Chardonnay Pinot meunier	€ 85.00
---	---------

• DOLCI E PASSITI •

Verduzzo friulano 2018 Az Agricola Ronchi di Manzano Verduzzo friulano	0.375	€ 15.00
--	-------	---------

Note di Bertha Az Agricola Salmaso Moscato giallo	0.500	€ 15.00
---	-------	---------

Verduzzo friulano "Sium" 2011 Az. Agricola La Viarte Verduzzo, Friulano, Picolit	0,500	€ 31.00
--	-------	---------