zia rilla

Antipasti

Coperto 2,50

Tagliere di prosciutto Cormons 12
Cured ham from Cormons

Gravlax, salmone marinato con salsa di miele, senape Dijon ed aneto 12
Marinated Salmon with a sweet & sour Dijon mustard sauce

Mozzarella in carrozza con alici 8
Deep fried mozzarella & anchovies sandwich

Kevino con emmental, tonno, cetriolini, carciofini, avocado e pachino 10
Pan fired sandwich with emmental cheese, tuna fish, mayonnaise, relish, artichokes, avocado & tomato

Pomodorini confit con feta, timo, alloro, origano e melassa d'uva 9
Caramelized cherry tomatoes with feta cheese, thyme, laurel, oregano & grape molasses

Millefoglie di verdure e formaggio talagani a griglia con acidulato di melograno e sciroppo di fico 11
Grilled eggplant, zucchini, peppers and Talagani cheese layered and dressed with pomegranate sour and fig syrup

Fritto vegetariano 9
Vegetables fried in a crunchy batter

Sformato di patate con fonduta di pecorino di fossa, carciofi e guanciale 11
Potato flan with "pecorino di fossa" fondue, crispy artichokes & pork cheek

Carciofi fritti 8
Deep fried artichokes in batter

Frittelle di zucchine con feta, uova, pomodoro, basilico e menta 9
Zucchini fritters with feta cheese, eggs, tomato, basil & mint served with yogurt, lime and mint

Parmigianina 8
Deep fried eggplant layered with mozzarella, tomato sauce & parmigiano cheese

Tartare di filetto 15
Raw beef tartare seasoned with egg yolk, capers, onion, worchestershire sauce, mustard & lemon juice

Ravioli*

Il segreto dei nostri ravioli sta nel ripieno, selezioniamo le materie prime migliori e le prepariamo offrendo una vasta varietà di farciture.
The secret of our ravioli lies in the filling, we select the best ingredients and blend them to offer a wide choice.

Ricotta e spinaci, burro e salvia o al pomodoro 13
Spinach & ricotta cheese served with sage & butter or tomato sauce

Casunziei "alla Ampezzana" 14
Beetroot, potato, onion & chives served with butter & poppy seeds

Pansoti "alla Genovese" 15
Wild herbs served with walnut pesto

Baccalà, mantecato con olio, pinoli tostati e uvetta 17
Dried salted cod served with olive oil, toasted pine nuts, raisins & pecorino cheese

Zucca mantecati con fonduta di reggiano e crumble di pistacchio 15
Pumpkin, amaretto & apple mustard served with parmesan fondue & pistachio crumble

Porcini mantecati con fonduta di reggiano, crumble di pistacchio 16
Porcini mushroom & ricotta cheese served with parmesan fondue, pistachio & Parma ham crumble

Spigola, con pomodorini datterini, scampi e vongole 17
Sea Bass, scampi & clams with a ligth cherry tomate sauce

Orata, patate, ricotta e olive serviti con polpa di orata e pachino 17
Sea bream, potato, ricotta cheese & olives served with sea bream & tomatoes

Ravioli Ravioli Zia Rilla ripieni di brasato di agnello 16
Ravioli Zia Rilla stuffed with braised lamb served with its gravy

*I piatti o gli ingredienti contrassegnati con " * " possono essere sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa per garantire la qualità e la sicurezza oppure congelati o surgelati all'origine dal produttore*

La Nostra Pasta Fresca

Gnocchi - Fettuccine - Tonnarelli Tortellini

I nostri GNOCCHI di patate sono fatti seguendo la nostra ricetta di famiglia.
Our handmade potato dumplings are made following our family recipe.

La nostra pasta fresca è rigorosamente fatta in casa con uova e farine biologiche della filiera italiana come Senatore Cappelli seguendo le nostre ricette di famiglia.
Our fresh pasta is strictly homemade with organic eggs and flours from the Italian supply chain such as Senatore Cappelli, following our family recipes.

Cacio e pepe
Pecorino romano cheese & black pepper
13

Gricia
Cured pork jowl, pecorino romano cheese & black pepper
13

Carbonara
Cured pork jowl, egg, pecorino romano cheese & black pepper
13

Amatriciana
Cured pork jowl, tomato sauce & pecorino romano cheese
13

Tortellini con fonduta di parmigiano 16
Tortellini, pork, beef, prosciutto parmesan & nutmeg served with parmesan fondue

La lasagna di "Zia Rilla"
15

Ragù bolognese
Bolognese sauce
(Beef, pork, carrots, celery &tomatosauce)
13

Alla pescatora
Mixed seafood sauce
17

Vongole veraci
Clams, garlic & white wine
18

Cozze e pecorino
Mussels & pecorino romano cheese
16

Spigola, lime, riccioli di zucchine e pepe rosa
Sea Bass, lime, zucchini & pink pepper
17

Zia rilla

Secondi

Tagliata di Entrecôte con olio e rosmarino
Beef Entrecôte sliced with olive oil & rosemary
27

Costolette di agnello panate al forno
Oven baked breaded lamb chops
26

Tagliata di pollo con salsa di senape e miele
Grilled sliced chicken breast served with honey mustard sauce
16

Petto d'anatra in salsa d'arancio e zenzero
Duck breast served with orange, honey & ginger sauce
23

Filetto di spigola 25
con zest di limone, zafferano e vongole
Sea Bass fillet served with saffron sauce, clams & lemon zest

***Gamberoni alla griglia o fritti con panko o "alla Siciliana"**
Grilled jumbo shrimps or fried with panko crust or Sicilian style
23

***Involtini di pesce spada con uvetta e pangrattato**
Swordfish rolls Sicilian style with raisins & bread crumbs
26

Baccalà alla portoghese
Dried salted cod casserole, Portuguese style with cream, potatoes & cheese
24

Orata su letto di patate e pachino confit
Sea Bream with potatoes & caramellzed cherry tomatoes
25

Rosticciata di calamari, gamberi, patate e porcini
Pan seared cuttlefish, shrimps, potatoes & porcini mushrooms
25

Calamari alla piastra
Breaded cuttlefish seared on the griddle
23

*I piatti o gli ingredienti contrassegnati con " * " possono essere sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa per garantire la qualità e la sicurezza oppure congelati o surgelati all'origine dal produttore*

Zia rilla

Contorni

Verdure di stagione ripassate o all'agro 6
Season vegetables Sautèed with garlic, olive oil and chilli flakes or with lemon and olive oil dressing

Cicoria
Chicory

Broccoletti
Turnip greens

Scarola ripassata con uvetta e pinoli
Sautéed scarola with pine nuts & raisins

Puntarelle con salsa di Alici 8
Chicory sprouts with a creamy anchovy, vinegar, olive oil and garlic dressing (a typical roman salad)

Insalate

Caesar Salad **12**
lattuga, petto di pollo grigliato, parmigiano a scaglie, crostini e salsa Caesar
Season vegetables Sautèed with garlic, olive oil and chilli flakes or with lemon and olive oil dressing

Insalatina con salmone gravlax, crostini, aneto, senape Dijon e miele **13**
Salad with gravlax salmon, croutons, dill, Dijon mustard and honey

Insalatina con formaggio sahani alla piastra, crostini, parmigiano croccante, aneto e creama di fico **13**
Salad with sahani cheese, croutons, crunchy parmesan, dill and fig cream

zia rilla

Dolci

Ogni giorno prepariamo i nostri dolci fatti in casa con tanto amore utilizzando prodotti di alta qualità seguendo le ricette tradizionali della nostra famiglia.
Every day we prepare our homemade desserts with love using only premium ingredients and traditional family recepies.

Tiramisù 7
Mascarpone cheese, coffee and savoiardi biscuits

Crumble di mele e pere 8
Apple & pear crumble with pine nuts, raisins & cinnamon

Torta caprese 8
Caprese cake

Cheesecake 8
Classic New York Cheesecake

Crème caramel 7
Eggs, Milk & Caramel

Crème brûlée 7
Crème brûlée

Crostata di visciole 8
Sour cherry shortbread tart

Panna cotta al latte di mandorle con croccante e caramello salato 7
Almond cream pudding with crunchy almonds and salted caramel

zia rilla

Bevande

Acqua Dolomia naturale o frizzante 1L	**3**
Acqua Dolomia naturale o frizzante 1/2L	**1,5**
Coca - Cola	**3**
Coca - Cola Zero	**3**

Birra

	Menabrea	**5**
KONA BREWING CO.	**Ipa - Hanalei**	**6**
	Golden Ale - Big Wave	**6**
	Lager - Longboard	**6**

Prosecco

Brut "Costa dei Peschi" Ca' Vittoria, Valdobbiadene	**27**
Extra Dry "Riva dei Ciliegi" Ca' Vittoria, Valdobbiadene	**27**
Brut Doc "Cuvée Cima" Ca' Vittoria, Valdobbiadene	**24**
Extra Dry, Foss Marai, Valdobbiadene	**30**
Millesimato Dry, Ca' Vittoria, Valdobbiadene	**31**

Zia Rilla

Vini

Bianchi

Chardonnay - Inama	28
Chardonnay - De Puppi	25
Chardonnay - Ronci di Nepi	22
Gewürztraminer - Kaltern	32
Grillo - Fina	23
Lugana - Avanzi	25
Passerina - Belisario	19
Pecorino - Pasetti	26
Pinot Grigio - De Puppi	25
Roero Arneis - Sordo	26
Sauvignon - De Puppi	25
Traminer/Sauvignon - Kikè	27
Verdicchio di Matelica - Belisario	19
Vermentino di Gallura - Rias	26
Viognier - Fina	27

Rossi

Cabernet - De Puppi	27
Cabernet/Sangiovese - Ronci di Nepi	24
Chianti Classico - Borgo Scopeto	29
Dolcetto d'Alba - Antinori Prunotto	27
Dolcetto d'Alba - Sordo	25
Lagrein - Kaltern	26
Merlot - De Puppi	27
Morellino - Terenzi	25
Nero d'Avola Bio - Fina	22
Pinot Nero - Kaltern	29
Refosco - De Puppi	28
Rosso di Montefalco - Adanti	25
Schiava - Kaltern	22
Syrah - Fina	26
Valpolicella Ripasso - Tedeschi	32