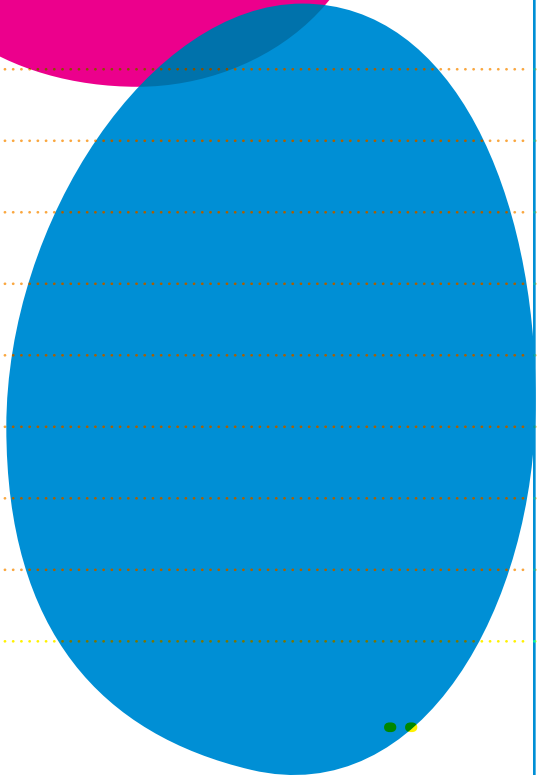
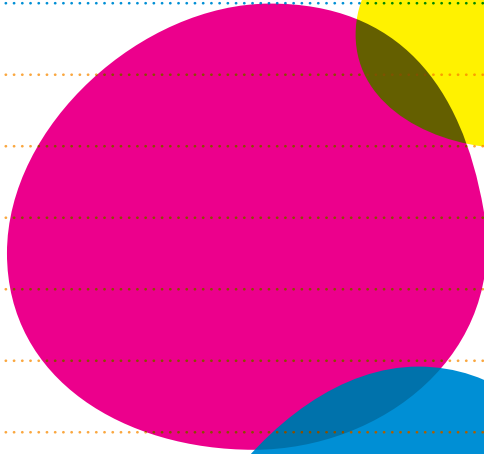


..

zingar Ö

me

nü



..



## *Lo Zingarò vi dà il benvenuto nelle sale del Teatrino di Palazzo Ferniani in cui state per mangiare ...*

*Palazzo Ferniani, sito in via Campidori all'angolo con via Naviglio, fu costruito verso la metà del XVIII secolo dai Conti Ferniani su progetto del faentino Gian Battista Boschi, coadiuvato dal bolognese Alfonso Torreggiani, in ampliamento dell'attiguo palazzo più antico. Nell'angolo del palazzo fu posta la bella statua marmorea dell'Immacolata Concezione, opera dei bolognesi Ottavio e Nicola Toselli. Il portale d'ingresso è sormontato da un elaborato balcone con ringhiera in ferro battuto riportante al centro lo stemma di famiglia, ovvero la aquila capeggiante sul mare, sormontata dalla corona comitale. Analoghi richiami allo stemma sono i terminali dei pluviali a foglia d'aquila. All'interno del palazzo la lunga galleria del piano nobile distribuisce le sale, tra cui la grande sala da ballo, da cui si accede alla piccola ed elaborata cappella con pavimento in formelle di ceramica decorate. Il palazzo ospitava, oltre a svariate ceramiche prodotte nei secoli dalla manifattura di famiglia, anche una grande quadreria con autori italiani e stranieri dal XV al XVIII secolo. Nel 1717 il Conte Gaspare III Ferniani vi ospitò l'esule re d'Inghilterra Giacomo III Stuart con tutta la sua corte. Nel 1779 il palazzo fu visitato dal duca Ferdinando I di Parma e, nel 1782, fu ospite l'arciduca Ferdinando d'Austria, destinato a succedere agli Este sul trono di Modena. Nel 1960 si tenne nel palazzo una vendita all'asta di mobili, arredi ed opere d'arte di proprietà della famiglia. Nei primi anni sessanta del XX secolo il vasto giardino, retrostante il palazzo, venne in grande parte venduto per costruirvi un complesso residenziale, abbattendo l'alto muro di cinta lungo via Campidori.*

*\* Testo tratto da: [https://it.wikipedia.org/wiki/Palazzo\\_Ferniani](https://it.wikipedia.org/wiki/Palazzo_Ferniani)*

# gli antipasti

••	Prosciutto con crema di Grana e Noci	7,50
	Bruciatini su letto di Spinaci	7,50
	Affettato misto con Squacquerone, Fichi caramellati e Pizza frita	12,00
	Tartare di Manzo profumata all'Olio Brisighello	10,00
	Insalata di Pollo affumicato con Olio di Timo	9,00
	Gnocco ripieno al Fossa e Ricotta	9,00
	Tortino di Ricotta e Zucca con crema di Radicchio e Mandorle	7,50
	Carpaccio di Polipo al Pompelmo e Insalata Belga	10,00

••

# i primi

fatti in casa!\*

*Bis:* minimo 2 persone \_ cad. 12,00

*Tris:* minimo 3 persone \_ cad. 13,00

\* *Le paste all'uovo sono prodotte artigianalmente da una esperta sfoglina romagnola ed, in base all'utilizzo, potrebbero essere congelate.*



Cappellacci ripieni al Fossa  
con Salvia e Pistacchi 10,00

Spoja lorda con Squacquerone e  
Pomodori secchi 9,50

Tortelli di Zucca con Cannella e Uva passa 9,50

Passatelli con Zafferano, Pancetta e Radicchio 10,00

Tagliolini di Ortica con Pomini, Timo e  
scaglie di Pecorino di montagna 10,00

Tagliatelle con Ricotta affumicata ed  
Erba cipollina 10,00

Spago di Nerio 8,50  
*(Spaghetti alla chitarra con Aglio/Olio/Peperoncino e pecorino)*

Gnocchi al Roquefort e Spinaci 9,50

Risotto alla crema di Porcini 8,50



## i secondi

••	Tagliata di Manzo all'Olio di Timo (250 gr)	18,00
	Entrecôte alla griglia con sale profumato	15,00
	Hamburger di Vitello alla Zingarò con Patate al forno	15,00
	Polpette di Salsiccia faentina (*) con Sedano e Peperoncino	13,50
	Costolette di Castrato scottadito con uova strapazzate	13,00
	Galletto romagnolo con Scalogno, Zafferano e Limone	14,00
	Straccetti di Pollo al Limone con Carciofi	12,50
	Tagliata di Pollo con contorno di Spinaci	12,50
	Gamberoni Aglio, Olio e Peperoncino con insalatina di Valeriana	15,00
	Filetto di Tonno al Pepe verde	15,00
	Piatto vegetariano (macedonia di Verdure al forno con Formaggio fuso)	12,50

••

# i contorni & Le insalate

••	Insalata di radice di Sedano	4,50
	Insalata mista	4,00
	Patate al Rosmarino	4,50
	Patate golose al Formaggio saporito	4,50
	Sformatino di Patate con crema di Grana	4,50
	Verdure al vapore	4,50
	Verdure alla griglia	6,00
	Fagiolini in agrodolce	4,50
	Spinaci speziati con Olive e Limone	4,50

•• *Le insalate possono essere richieste anche  
con base della nostra Pizza (+ 1,00 euro)*

	Ferniana	8,50
	<i>(Julienne di Pollo, Sedano, Rucola, Pomini)</i>	
	Medium	8,00
	<i>(Tonno, Lattuga, Radicchio, Rucola, Pomodoro, Mozzarella)</i>	
	Primavera	8,00
	<i>(Pomodorini, Rucola, Verde, Carote, Mais, Mozzarella)</i>	
	Mediterranea	8,50
	<i>(Verde, Radicchio, Pomodoro, Verdure al vapore, Olive nere, Feta greca)</i>	
	Eros	8,50
	<i>(Spinaci freschi, Feta greca, Olive, Pomini, Scaglie di Grana)</i>	
	Zingarò	7,50
	<i>(Verdure miste di Stagione)</i>	

••

# Le pizze

## *PIZZA A CATENA*

*(minimo 4 persone - consigliata la prenotazione)*

cad. 12,00 - con pizza dolce cad. 13,00



Schiacciatina	3,00
Schiacciatina con pomodoro	3,50
Marinara	3,50
Biancaneve	3,50
Margherita	4,50
Napoli	5,00
Romana	5,50
Capricciosa	7,00
4 stagioni	7,00
Ortolana	7,50
Parmigiana	7,50
Brusadè	7,50
Caprese	7,00
Bulli (gorgonzola, crudo)	7,50
Regina (bufala, basilico)	7,00
Rustica (salsiccia, cipolla, patate)	6,50
PIZZA ..... <i>COME TI PARE &amp; PIACE!</i>	7,50
Arlecchino (condita a spicchi)	7,50



# Le pizze



Verace (melanzane, salsiccia, rucola)	7,50
Calzone (mozzarella, prosciutto cotto)	6,50
Primavera (pomini, crudo, rucola, grana)	7,50
Alpina (noci, salsiccia faentina *)	7,50
G.S.R. (pomini, taleggio, rucola, grana) _ (bianca)	7,50
Porcini (pomodoro fresco, bufala, porcini) _ (bianca)	7,50
Lunedì (pomini, pancetta, aceto balsamico)	7,50
Atomica (gorgonzola, cipolla, salame piccante)	7,50
Zingarò (pancetta, melanzane, salsiccia, origano)	7,50
Diavola verde (salame piccante, spinaci, rucola)	7,50
Montanara (funghi freschi, scamorza affumicata, speck)	7,50
Mezzaluna (fantasia del pizzaiolo, metà pizza metà calzone)	7,50
Americana (funghi freschi, pancetta, radicchio, rucola, grana)	7,50
Golosa (melanzane, radicchio, scamorza affumicata, salame picc.)	7,50
Portento (porcini, salsiccia faentina *, pomini)	8,00
Ferniana (melanzane, crudo, bufala) _ (bianca)	8,50
Calzone farcito (mozzarella, prosciutto cotto, funghi)	8,50
Squisita (pancetta, roquefort, spinaci)	8,50





# i dolci

••	Pere ubriache al Cioccolato	4,50
	Tiramisù di Via Nuova	4,50
	Panna cotta con Zafferano e caramello	4,50
	Semifreddo al Croccantino	4,50
	Crema di Caffè	4,50
	Mascarpone con Scroccadenti	4,50
	Torta al Cioccolato e Mascarpone	4,50
	Cuore caldo al Cioccolato	4,50
	Torta della Nonna	4,50

# Le bevande

••	Acqua litro	1,80
	Birra piccola	3,00
	Birra media	4,50
	Birra litro	7,50
	Coca cola piccola	3,00
	Coca cola media	4,00
	Coca cola litro	7,00
	Vino frizzante litro	7,00
	Vino Zingarò rosso sangiovese _ Bottiglia	10,00
	Vino Zingarò bianco chardonnay _ Bottiglia	9,50

*La nostra Cantina vanta una grande  
varietà di produttori locali sia vitivinicoli  
che di birrifici artigianali.*

*Chiedi con il nostro personale.*

••

**DEGUSTI**  
associazione ristoratori  
del comprensorio faentino

Degusta i piatti contrassegnati con (\*):  
sono le nostre proposte del **menu degusti!**

(\*\*) in collaborazione con il  
**Sindacato Macellai Faentini**

Visita il sito per conoscere le nostre iniziative:  
**[www.degusti.it](http://www.degusti.it)**

**ZINGARÒ**

Per la preparazione dei nostri piatti utilizziamo  
una grande varietà di prodotti a Km Zero.

**WINE BAG:** porta a casa il tuo vino preferito!

Visita il nostro sito per rimanere aggiornato  
sulla programmazione delle serate Jazz:

**[www.ristorantezingaro.com](http://www.ristorantezingaro.com)**

Coperto 2,00

- *Si ricorda alla gentile clientela che la cucina chiude alle ore 00,00*
- *Per l'elenco completo degli allergeni, dei prodotti surgelati o congelati all'origine, chiedi al nostro personale.*



# Le proposte senza glutine

In collaborazione con:



Cannoli Ricotta e Spinaci 10,00

Passatelli Pancetta e Zucchine 10,00

Strozzapreti vegetariani 10,00

Pizza Margherita 4,50

## *Dolci*

Tiramisù 4,50

Semifreddo al torroncino 4,50

Zuppa inglese 4,50