

Il Ristorante L'Evangelista è lieto di accoglierla nella sua location storica, Dietro al Listone.

Gli Chef Alessandro Figus e Willie Constanzo Mota sono pronti a far conoscere la loro filosofia di cucina contemporanea dove le preparazioni trovano creatività ed equilibrio senza compromessi.















Consistenze, sapori e colori si plasmano per diventare piatti memorabili dal sapore riconoscibile.

Per la migliore percezione, suggeriamo i percorsi degustazione.

PER COMINCIARE

| | | |
|-------------------|---------------------------|-------|
| Leonia Pomino Doc | Marchesi Frescobaldi 2018 | 12.00 |
| Champagne 1er Cru | Aubry | 16.00 |

ALLERGENI

- | | | | |
|---|--|--|---|
| 1. Arachidi Peanuts  | 5. Pesce Fish  | 9. Glutine Gluten  | 12. Sedano Celery  |
| 2. Frutta a Guscio Nuts  | 6. Sesamo Sesame  | 10. Lupini Lupin  | 13. Solfiti Sulphites  |
| 3. Latte Milk  | 7. Soia Soy  | 11. Senape Mustard  | 14. Uova Eggs  |
| 4. Molluschi Molluscs  | 8. Crostacei Crustaceans  | | |



SENSAZIONI DELLO CHEF CHEF'S SENSATION MENU

Un Percorso unico creato su Misura da parte dei Nostri Chef per percepire totalmente la
Filosofia di Cucina del Ristorante L'Evangelista

LASCIATEVI TRASPORTARE DA 10 PREPARAZIONI UNICHE (PER TUTTO IL TAVOLO)

Special tailor made setting menu, created by our chefs in order to fully experience the
philosophy of our cuisine.

Every single dish that we serve you, in fact, contains our secret ingredients... research and
passion for our work

TEN COURSES SELECTED BY THE CHEF (FOR WHOLE TABLE)

120.00



PERCORSO L' EVANGELISTA

EVANGELISTA TASTING MENU

FOCACCIA CON ASSAGGIO DI OLIO EVO

Focaccia and Evo Tasting

ENTREE DI BENVENUTO

Welcome Entrée

EQUILIBRIO

Uovo cbt, Spuma di Parmigiano 24 Mesi, Pan brioche, Tartufo, Foie Gras e Riduzione di Aceto Balsamico
Poached Egg on Toasted Pan Brioche and Foie Gras, Frothed Parmesan Cream, Black Truffle Sauce, Balsamic Reduction
All 1-2-3-4-9-13-14

VERONA IN UN BOTTONE

Pasta Fresca al Prezzemolo, Ragout di Anatra, Crema di Monte Veronese, Riduzione di Amarone
Home Made Parsley Ravioli, Duck Ragout, Monte Veronese Cheese Cream, Amarone Wine reduction
All 3-9-12-14

PICANHA DEL BARRIO

Picanha, Chemicurry, Ananas, Purè Affumicato, Rucola Saltata
Picanha Steak, Chemicurry, Pineapple Gel, Slightly Smoked Potatoes Cream, Sautéed Rocket Salad
All 1-2-3

AMUSE BOUCHE

TIRAMISU

Biscuit al Cacao, Namelaka al Caffè, Cremoso al Mascarpone e Croccante alle Nocciole
Cocoa Biscuit, Coffee Namelaka, Creamy Mascarpone and Crunchy Nut Waffle
All 1-2-3-14

DIVERTIMENTI DALLA PASTICCERIA

Amusement from Pastry

80.00



PERCORSO MARE FISH TASTING MENU

FOCACCIA CON ASSAGGIO DI OLIO EVO

Focaccia and Evo Tasting

ENTREE DI BENVENUTO

Welcome Entrée

ZUPPETTA DI PRIMAVERA

Vellutata di Patate, Crudo di Gamberi Rossi di Sicilia, Bisque, Panna Acida, Olio di Erba Cipollina, Croccante di Pane
Velvety Potatoes Parmantier, Raw Sicilian Red Prawns, Bisque, Whipped Cream, Chives Evo, Crunchy Croutons Bread

All 1-2-3-8-9-14

TAGLIATELLA AL BURRO ACIDO

Seppia Cruda, Bisque, Ortiche e Bergamotto

Acid Butter Whipped Noodles, Raw Cuttlefish, Bisque, Nettle, Calabrian Citrus Fruit

All 3-8-9-12-13-14

SCORFANO ESOTICO

Filetto di Scorfano, Fumetto Ristretto, Rapa Rossa, Mango, Agretti

Seared Red Scorpion Fish, Fish Broth, Red Turnip, Mango, Little Wild Asparagus

All 3-4-9-11-12-13

AMUSE BOUCHE

ASSOLUTO DI PISTACCHIO E LAMPONE

Pistachios and Raspberries Surprise

All 1-2-3-9-14

DIVERTIMENTI DALLA PASTICCERIA

Amusement from Pastry

80.00

VEGANIMA

VEGAN TASTING MENU

FOCACCIA CON ASSAGGIO DI OLIO EVO

Focaccia and Evo Tasting

ENTREE DI BENVENUTO

Welcome Entrée

HUMMUS

Di Ceci, Paprika, Carote in Agrodolce, Asparagi alla Birra e Noce Moscata
Chickpeas Hummus, Paprika, Sweet and Sour Carrots, Beer Asparagus, Nutmeg

All 1-2-6-12

CAVOLO! CHE RISOTTO!

Risotto, Cavolfiore, Limone Candito, Capperi, Curry, Rosmarino e Mandorle Pralinate
Cauliflower Whipped Risotto, Candied Lemon, Capers, Curry, Rosemary, Almonds

All 1-2-7-12

SOTTOBOSCO

Funghi, Topinambur, Prezzemolo, Lamponi, Salsa Sour
Glazed Mushrooms, Jerusalem Artichoke, Parsley, Raspberries, Sour Sauce

All 1-2

AMUSE BOUCHE

PERE E CIOCCOLATO

Cake alla Cannella, Pere Caramellate, Mousse al Cioccolato Fondente e Croccante alle Mandorle
Sponge Cinnamon, Pure Chocolate Ganache, Caramelized Pears, Almond Crunchy Waffle

All 1-2

DIVERTIMENTI DALLA PASTICCERIA

Amusement from Pastry

65.00

ANTIPASTI HORS D'ŒUVRE

EQUILIBRIO

Uovo cbt Spuma di Parmigiano 24 Mesi, Pan brioche, Tartufo, Foie Gras, Riduzione di Aceto Balsamico
Poached Egg on Toasted Pan Brioche and Foie Gras, Frothed Parmesan Cream, Black Truffle Sauce, Balsamic Reduction

All 1-2-3-4-9-13-14

22.00

SANDWICH DI PANE CARASAU

Battuta di Scottona, Stracciatella, Senape, Acciughe, Ristretto di Peperone, Insalatina di Stagione
Carasau Bread Sandwich, Scottona Beef Tartare, Burrata Cheese, Mustard, Anchovies, Pepper Reduction, Seasonal Salad

All 1-2-7-9-11

22.00

ZUPPETTA DI PRIMAVERA

Crema di Patate, Crudo di Gamberi Rossi di Sicilia, Bisque, Panna Acida, Olio di Erba Cipollina, Croccante di Pane
Potatoes Parmantier, Raw Sicilian Red Prawns, Bisque, Whipped Cream, Chives Evo, Crunchy Croutons Bread

All 1-2-3-8-9-14

24.00

HUMMUS

Di Ceci, Paprika, Carote in Agrodolce, Asparagi alla Birra e Noce Moscata
Chickpeas Hummus, Paprika, Sweet and Sour Carrots, Beer Asparagus, Nutmeg

All 1-2-6-12

19.00

PRIMI PIATTI FIRST COURSES

GNOCCHI ☒

Cozze, Guanciale, Burrata, Limone, Prezzemolo

Potatoes Dumplings with Mussels, Crispy Bacon, Burrata Cheese, Parsley

All 3-4-5-9-12

26.00

VERONA IN UN BOTTONE

Pasta Fresca al Prezzemolo, Ragout di Anatra, Crema di Monte Veronese e Riduzione di Amarone

Home Made Parsley Ravioli Filled up with Duck Ragout, Monte Veronese Cheese Cream, Amarone Wine Reduction

All 3-9-12-14

24.00

TAGLIATELLA AL BURRO ACIDO

Seppia Cruda, Bisque, Ortiche e Bergamotto

Acid Butter Whipped Noodles, Raw Cuttlefish, Bisque, Nettle, Calabrian Citrus Fruit

All 3-8-9-12-13-14

26.00

CAVOLO! CHE RISOTTO! ☒ ☑ V 🍷

Risotto, Cavolfiore, Limone Candito, Capperi, Curry, Rosmarino e Mandorle Pralinate

Cauliflower Whipped Risotto, Candied Lemon, Capers, Curry, Rosemary, Almonds

All 1-2-7-12

26.00

SECONDI PIATTI MAIN COURSES

SCORFANO ESOTICO

Filetto di Scorfano, Fumetto Ristretto, Rapa Rossa, Mango, Agretti
Seared Red Scorpion Fish, Fish Broth, Red Turnip, Mango, Little Wild Asparagus

All 3-4-9-11-12-13

28.00

CALAMARO ABBOTTONATO

Calamaro, Salsiccia, Cicoria, 'Nduja e Peperone Corno
Stuffed Squid, Sausage, Cichory, 'Nduja and Corno Pepper

All 3-4-5-9-12-14

26.00

PICANHA DEL BARRIO

Picanha, Chemicurry, Ananas, Purè Affumicato, Rucola Saltata
Picanha Steak, Chemicurry, Pineapple Gel, Slightly Smoked Potatoes Cream, Sautéed Rocket Salad

All 1-2-3

30.00

SOTTOBOSCO

Funghi, Topinambur, Prezzemolo, Lamponi, Salsa Sour
Glazed Mushrooms, Jerusalem Artichoke, Parsley, Raspberries, Sour Sauce

All 1-2

22.00

DESSERT SWEETS

TIRAMISU

Biscuit al Cacao, Namelaka al Caffè, Cremoso al Mascarpone e Croccante alle Nocciole
Cocoa Biscuit, Coffee Namelaka, Creamy Mascarpone and Crunchy Hazelnut Waffle

All 1-2-3-14

9.00

CROSTATINA CONTEMPORANEA

Nocciole, Caramello Salato, Banane al Limone, Ganache al Burro di Arachide
Nuts, Salted Caramel, Lemon Bananas, Peanuts Butter Ganache

All 1-2-3-9-14

9.00

PERE E CIOCCOLATO

Cake alla Cannella, Pere Caramellate, Mousse al Cioccolato Fondente e Croccante alle Mandorle
Sponge Cinnamon, Pure Chocolate Ganache, Rhum Caramelized Pears, Almond Crunchy Waffle

All 1-2

9.00

ASSOLUTO DI PISTACCHIO E LAMPONE

Pistacchio e lampone in Diverse Consistenze
Pistachios and Raspberries Surprise

All 1-2-3-9-14

9.00

IN ABBINAMENTO

Recioto della Valpolicella Docg Le Traversagne
Ben Rye Passito di Pantelleria DOC
Castelnau de Suduiraut Sauternes AOC

Le Salette 12.00
Donnafugata 14.00
Château Suduiraut 14.00