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 2019	10.00
Champagne Cuvée Nuance Brut Grand Cru	Seconde-Simon	16.00

PER CONTINUARE

Il Gruccione Lugana Doc	Nunzio Ghiraldi	10.00
Evaso Bianco Veronese igt	Canoso	10.00
Valpolicella Classico Superiore Doc	Marchesi Fumanelli	10.00
Amarone Classico della Valpolicella Docg	Marchesi Fumanelli	20.00

ALLERGENI

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

PERCORSO L' EVANGELISTA
EVANGELISTA TASTING MENU

ENTREE DI BENVENUTO
Welcome Entrèe

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

GLI GNOCCHI
Gnocco di Patate, Ragout di Anatra, Prezzemolo, Monte Veronese, Riduzione di Amarone
Potatoes Dumplings, Duck Ragout, Parley, Monte Veronese Cheese, Amarone Red Wine Reduction
All 3-9-12-14

LA GUANCETTA
Guancetta di Manzo Brasata all'Amarone, Purè di Patate
Braised Beef Cheek In Amarone Red Wine, Potatoes Cream
All 1-2-3-9-13-14

AMUSE BOUCHE

TIRAMISU A MODO NOSTRO
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

EURO 77.00

PERCORSO MARE
FISH TASTING MENU

ENTREE DI BENVENUTO
Welcome Entrèe

SEPPIA IN GIAPPONE
Shabu Shabu di Seppia, Teriaky, Radicchio Rosso, Zucca, Nocciole
Cuttlefish Shabu Shabu, Teriaky Sauce, Red Chicory, Pumpkin, Hazelnuts
All 3-8-9

LA TAGLIATELLA
Tagliatelle Artigianali, Ragout di Scoglio, Estratto di Habanero
Home-Made Noodles, White Fish, Sea-Food and Crustaceans Ragout, Habanero Extract
All 3-4-5-8-9-12

RICCIOLA CAPRICCIOSA
Ricciola, Topinambur, Cipolla Agrodolce, Polvere di Cappero, Cime di Rapa
Amberjack, Jerusalem Artichoke, Sweet-Sour Onion, Capers Powder, Greens
All 3-4-5-14

AMUSE BOUCHE

UN CONTRASTO IN ARMONIA
Mousse di Cioccolato Bianco, Passion Fruit, Crumble di Mandorle, Croccante al Cocco
White Chocolate Mousse, Creamy Passion Fruit, Almond Crumble, Crunchy Coconut Waffle
All 1-2-3-9-14

DIVERTIMENTI DALLA PASTICCERIA
Amusement from Pastry

EURO 80.00

VEGANIMA
VEGAN TASTING MENU

ENTREE DI BENVENUTO
Welcome Entrèe

HUMMUS
Hummus di Ceci, Verdurine Croccanti, Pesto di Rucola, Peperone Candito
Chickpeas Hummus, Crunchy Vegetables, Rocket Salad Pesto, Candied Pepper
All 2-7-12

IL MACCHERONCINO NEL BOSCO
Maccheroncini, Cacao, Funghi, Lampone, e Prezzemolo
Maccheroni, Cocoa, Mushrooms, Raspberries, Parsley
All 2-9-12

ORTO VISIVO
Sedano Rapa, Rosmarino, Nocciole, Spinacino, Terra di Olive, Fondo di Sedano Rapa
Celeriac and his Cooking Ground, Rosemary, Hazelnuts, Baby Spinach, Black Olives Crumble
All 2-7-12

AMUSE BOUCHE

DELIZIA VEGANA
Banana, Cioccolato, Mandorle
Sponge Chocolate, Bananas, Almond
All 1-2

DIVERTIMENTI DALLA PASTICCERIA
Amusement from Pastry

EURO 70.00

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
23.00

SEPPIA IN GIAPPONE
Shabu Shabu di Seppia, Teriaky, Radicchio Rosso, Zucca, Nocciole
Cuttlefish Shabu Shabu, Teriaky Sauce, Red Chicory, Pumpkin, Hazelnuts
All 4-7
23.00

LA BATTUTA
Battuta di Manzo, Chips di Polenta Croccante, Jus di Carne, Spinacino, Mandorle Salate
Beef Tartare, Crunchy Cornmeal Waffle, Meat Jus, Baby Spinach, Salted Almond
All 2-3-12
21.00

HUMMUS
Hummus di Ceci, Verdurine Croccanti, Pesto di Rucola, Peperone Candito
Chickpeas Hummus, Crunchy Vegetables, Rocket Salad Pesto, Candied Pepper
All 6-12-13
18.00

PRIMI PIATTI
FIRST COURSES

GLI GNOCCHI
Gnocco di Patate, Ragout di Anatra, Prezzemolo, Monte Veronese, Riduzione di Amarone
Potatoes Dumplings, Duck Ragout, Parley, Monte Veronese Cheese, Amarone Red Wine Reduction
All 3-9-12-13-14
20.00

TORTELLO MILANO
Tortelli, Ragout di Ossobuco, Zafferano, Gremolada Scomposta
Large Tortelli, Marrowbone Ragout, Saffron, Vegetables Brunoise
All 3-9-12-14
25.00

LA TAGLIATELLA
Tagliatelle Artigianali, Ragout di Scoglio, Estratto di Habanero
Home-Made Noodles, White Fish, Sea-Food and Crustaceans Ragout, Habanero Extract
All 3-4-5-8-9-12-14
24.00

IL RISOTTO
Risotto Mantecato al Burro allo Zenzero, Ragout di Pesce Spada, Terra di Olive Nere Taggiasche, Pesto di Basilico
Risotto, Ginger Butter, Apple, Sword Fish Ragout, Black Olives Crumble, Basil Pesto
All 3-5-12-13
(MINIMO 2 PERS) 25.00

IL MACCHERONCINO NEL BOSCO
Maccheroncini, Cacao, Funghi, Lampone, e Prezzemolo
Maccheroni, Cocoa Mushrooms, Raspberries, Parsley
All 2-9-12-14
20.00

SECONDI PIATTI
MAIN COURSES

LA GUANCETTA
Guancetta di Manzo Brasata all'Amarone, Purè di Patate
Braised Beef Cheek In Amarone Red Wine, Potatoes Cream
All 2-3-9-12-13
26.00

DIAVOLO DI UN POLLO
Sovra Coscia di Pollo alla Diavola, Carote , Cavolo Viola Affumicato, Dressing di Yoghurt e Menta
Low Temperature Cooking Chicken Tigh, Carrot Mousse, Smoked Purple Cabbage, Mint and Yoghurt Dressing
All 3-7-11-12-13
28.00

LE COSTINE
Costine di Maialino Iberico, Purea di Rapa Rossa, Cicoria
Iberian Suckling Pig Ribs, Red Turnip Puree,Cichory
All 3-7-8-11-12-13
30.00

RICCIOLA CAPRICCIOSA
Ricciola, Topinambur, Cipolla Agrodolce, Polvere di Cappero, Cime di Rapa
Amberjack, Jerusalem Artichoke, Sweet-Sour Onion, Capers Powder, Greens
All 5-12-13
32.00

ORTO VISIVO
Sedano Rapa, Rosmarino, Nocciole, Spinacino, Terra di Olive, Fondo di Sedano Rapa
Celeriac and his Cooking Ground, Rosemary, Hazelnuts, Baby Spinach, Black Olives Crumble
All 2-7-12
24.00

DESSERT
SWEETS

TIRAMISU A MODO NOSTRO
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

UN CONTRASTO IN ARMONIA
Mousse di Cioccolato Bianco, Passion Fruit, Crumble di Mandorle, Croccante al Cocco
White Chocolate Mousse, Creamy Passion Fruit, Almond Crumble, Crunchy Coconut Waffle
All 1-2-3-9-13-14
9.00

CHEESE CAKE
Cheese Cake al Caprino, Pere Caramellate, Croccante di Sesamo
Goat Cheese Cake, Caramelized Pears, Crunchy Sesam
All 2-3-6-9-13-14
9.00

DELIZIA VEGANA
Cioccolato Fondente in Due Consistenze, Mousse di Banana e Mandorle
Double Consistence Pure Chocolate, Bananas Mousse, Almonds
All 1-2
9.00

IN ABBINAMENTO

Recioto della Valpolicella Docg Le Traversagne	Le Salette	14.00
Ben Rye Passito di Pantelleria DOC	Donnafugata	16.00
Castelnau de Suduiraut Sauternes AOC	Château Suduiraut	16.00

INDIRIZZO

VIA DIETRO LISTONE 19D

TELEFONO

+39 045 8321011

MAIL

INFO@RISTORANTELEVANGELISTA.IT

COPERTO 5 EURO

Senza lattosio
Lactose free

Senza Gluten
Gluten free

Vegano
Vegan

Vegetariano
Vegetarian