

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

I nostri chef 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 2020	12.00
Champagne Cuvée Nuance Brut Grand Cru	Seconde-Simon	18.00















## 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      | 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)**

**EURO 120.00**

# PERCORSO L' EVANGELISTA

## EVANGELISTA TASTING MENU

---

### 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

### GLI GNOCCHI DI CORTE

Gnocco di Patate, Ragout di Anatra, Dressing al Prezzemolo, Spuma di Monte Veronese, Riduzione di Amarone  
Potatoe Dumplings, Duck Ragout, Parsley, Frothed Monte Veronese Cheese, Amarone Red Wine Reduction  
All 3-9-12-13-14

### 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 Entrée

#### BACCALA ISOLA DI LOFOTEN

Baccalà Mantecato, Uova di Lompo Nero, Chips di Polenta Soffiata al Nero di Seppia,  
Polvere di Capperò, Cipolla in Agrodolce

Whipped Cod, Black Lumpfish Eggs, Black Cuttlefish Ink Crunchy Cornmeal Waffle,  
Capers Powder, Sweet and Sour Red Onions

All 3-5-13

#### LA TAGLIATELLA AL MARE

Tagliatelle Artigianali al Burro Acido, Zafferano, Ragout di Capesante,  
Nocciole al Brandy, Estratto di Basilico

Home-Made Noodles, Saffron, Scallops Ragout, Brandy Hazelnuts, Basil Extract

All 2-3-4-9-12-13-14

#### FILETTO DI SGOMBRO MEDITERRANEO

Filetto di Sgombro, Finocchio in Due Consistenze, Arancia e Olio al Timo

Mackerel Filet, Double Consistence Fennel, Orange, Thyme Evo

All 3-5

#### AMUSE BOUCHE

#### UN CONTRASTO IN ARMONIA

Mousse di Cioccolato Bianco, Pan di Spagna al Lampone, Croccante al Cocco, Lampone Ghiacciato  
White Chocolate Mousse, Raspberries Sponge Cake, Crunchy Coconut Waffle, Frozen Raspberries

All 1-2-3-9-14

#### DIVERTIMENTI DALLA PASTICCERIA

Amusement from Pastry

**EURO 80.00**

# VEGANIMA

## VEGAN TASTING MENU

---

### ENTREE DI BENVENUTO

Welcome Entrée

### HUMMUS MEDITERRANEO

Hummus di Ceci, Crudité di Verdure Fresche, Terra di Olive Nere, Pesto al Basilico  
Chickpeas Hummus, Fresh Vegetables Crudité, Back Olives Crumble, Basil Pesto

All 2-7-12

### LA FREGOLA

Fregola Mantecata al Pesto di Spinaci, Pinoli Tostati, Melograno, Pomodori Confit  
Fregola Pasta whipped with Spinaches Pesto, Toasted Pine-Seeds, Pomegranate, Confit Tomatoes

All 1-9-12

### I COLORI DELL' ORTO

Sedano Rapa in Tre Consistenze, Arcobaleno di Verdure  
Triple Consistence Celeriac and Vegetables Rainbow

All 2-7-12

### AMUSE BOUCHE

### DELIZIA VEGANA

Ganache al Cioccolato, Mousse di Banana e Mandorle Salate  
Pure Chocolate Ganache, Bananas Mousse, Salted Almonds

All 1-2-13

### 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**

## BACCALA ISOLA DI LOFOTEN

Baccalà Mantecato, Uova di Lompo Nero, Chips di Polenta Soffiata al Nero di Seppia, Polvere di Capperi, Cipolla in Agrodolce  
Whipped Cod, Black Lumpfish Eggs, Black Cuttlefish Ink Crunchy Cornmeal Waffle, Capers Powder, Sweet and Sour Red Onions  
All 3-5-13  
**19.00**

## LA BATTUTA

Tartare di Manzo, Chips di Riso, Peperone Candito, Jus di Carne, Formaggio al Castagno, Agretti, Mandorle Salate  
Beef Tartare, Crunchy Rice Waffle, Candied Pepper, Meat Jus, Chestnut Matured Cheese, Agretti Greens, Salted Almond  
All 2-3-12-13  
**21.00**

## L' HUMMUS

Hummus di Ceci, Crudità di Verdure Fresche, Terra di Olive Nere, Pesto al Basilico  
Chickpeas Hummus, Fresh Vegetables Crudità, Black Olives Crumble, Basil Pesto  
All 1-2-6-12-13  
**17.00**

# PRIMI PIATTI

## FIRST COURSES

---

### LA TAGLIATELLA AL MARE

Tagliatelle Artigianali al Burro Acido, Zafferano, Ragout di Capesante, Nocciole al Brandy, Estratto di Basilico  
Home-Made Noodles, Saffron, Scallops Ragout, Brandy Hazelnuts, Basil Extract

All 2-3-4-9-12-13-14

**24.00**

### CACIO & PEPE PLUS...

Bigoli Cacio e Pepe, Tartare di Gamberi Rossi di Sicilia, Lime  
Cheese and Pepper Artisanal Bigoli Pasta, Sicilian Red Prawns Tartare, Lime Peel

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

**30.00**

### GLI GNOCCHI DI CORTE

Gnocco di Patate, Ragout di Anatra, Dressing al Prezzemolo, Spuma di Monte Veronese, Riduzione di Amarone  
Potatoe Dumplings, Duck Ragout, Parsley, Frothed Monte Veronese Cheese, Amarone Red Wine Reduction

All 3-9-12-13-14

**20.00**

### LA FREGOLA

Fregola Mantecata al Pesto di Spinaci, Pinoli Tostati, Melograno, Pomodori Confit  
Fregola Pasta whipped with Spinaches Pesto, Toasted Pine-Seeds, Pomegranate, Confit Tomatoes

All 1-9-12

**20.00**

# SECONDI PIATTI

## MAIN COURSES

---

### **POLPO IN PLANCHA**

Tentacolo di Polpo, Paprika Affumicata, Purea di Sedano Rapa e Porro, Salicornia Marinata agli Agrumi  
Octopus Tentacles, Smoked Paprika, Celeriac and Leek Purée, Citrus Fruits Marinated Sea- Asparagus

All 3-4-7-9-11-13

**32.00**

### **FILETTO DI SGOMBRO MEDITERRANEO**

Filetto di Sgombro, Finocchio in Due Consistenze, Arancia e Olio al Timo  
Mackerel Filet, Double Consistence Fennel, Orange, Thyme Evo

All 3-5

**28.00**

### **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**

### **DIABOLO 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**

### **I COLORI DELL' ORTO**

Sedano Rapa in Tre Consistenze, Arcobaleno di Verdure  
Triple Consistence Celeriac and Vegetables Rainbow

All 2-7-12

**24.00**



# DESSERT SWEETS

---

## TIRAMISÙ 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, Pan di Spagna al Lampone, Croccante al Cocco, Lampone Ghiacciato

White Chocolate Mousse, Raspberries Sponge Cake, Crunchy Coconut Waffle, Frozen Raspberries

All 1-2-3-9-14

9.00

## LA MACEDONIA

Macedonia con Frutta di Stagione, Spuma di Yoghurt, Zucchero alla Menta

Fresh Fruit Salad, Yoghurt Frothed Cream, Mint Sugar

All 3

9.00

## DELIZIA VEGANA

Ganache al Cioccolato, Mousse di Banana e Mandorle Salate

Pure Chocolate Ganache, Bananas Mousse, Salted Almonds

All 1-2-13

9.00

## IN ABBINAMENTO

Recioto della Valpolicella Docg Le Traversagne

Ben Rye Passito di Pantelleria DOC

Castelnau de Suduiraut Sauternes AOC

Le Salette

Donnafugata

Château Suduiraut

14.00

16.00

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