

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	12.00
Evaso Bianco Veronese igt	Canoso	12.00
Valpolicella Classico Superiore Doc	Marchesi Fumanelli	12.00
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  |  |   |

# IL PERCORSO L' EVANGELISTA INCONTRA IL TARTUFO EVANGELISTA TASTING MENU MEETS TRUFFLE

---

## ENTREE DI BENVENUTO

Welcome Entrée

## EQUILIBRIO

Uovo cdt, 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

## SUA ALTEZZA LO GNOCCO.

Gnocco, Ricotta Affumicata di Malga e Tartufo  
Potatoe Dumplings, Smoked Ricotta Cheese, Black Truffle  
All 3-9-12-14

## IL MEDAGLIONE

Medaglione di Vitello, Purè di Patate, Cardoncelli e Tartufo  
Beef Tournedos, Potatoes Cream, Cardoncelli Mushrooms, Black Truffle  
All 3-12-13

## AMUSE BOUCHE

## TIRAMISU A MODO NOSTRO

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

## DIVERTIMENTI DALLA PASTICCERIA

Amusement from Pastry

90.00

# PERCORSO MARE

## FISH TASTING MENU

---

### ENTREE DI BENVENUTO

Welcome Entrée

### CACCIUCCO DI MARE

Cacciucco Tiepido di Mare, Spuma di Crostacei, Crostone di Pane  
Lukewarm Stewed Fish Cacciucco, Crustaceans Frothed Cream, Hand Made Croutons Bread  
All 4-5-8-9-12-13

### LA TAGLIATELLA SFIZIOSA

Tagliatelle Artigianali, Vongole Veraci, Bottarga di Muggine, Olio all'Habanero  
Home-Made Noodles, Clams, Mullet Roe, Habanero Pepper Scented EVO  
All 3-4-5-8-9-12-13-14

### 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

### 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

95.00

# VEGANIMA

## VEGAN TASTING MENU

---

### ENTREE DI BENVENUTO

Welcome Entrée

#### PANISSA CROCCANTE

Panissa Croccante, Concassè di Pomodoro, Spinacino Fresco, Maionese allo Zenzero  
Slightly Fried Chickpeas Panissa, Tomato Concassè, Fresh Baby Spinach, Ginger Mayo  
All 12-13

#### LA FREGOLA D'AUTUNNO

Fregola Sarda, Crema di Carota, Melograno, Balsamico, Pinoli Tostati, Prezzemolo  
Fregola Sardinian Pasta, Carrot Cream, Pomegranate, Balsamic Vinegar, Toasted Pine-Seeds, Parsley  
All 2-9-12

#### GRIGLIATA NEL BOSCO

Funghi Cardoncelli e Finferli Grigliati, Lampone, Cime di Rapa, Jus di Verdure, Olio EVO aromatizzato all'Erba Cipollina  
Cardoncelli and Finferli Grilled Mushrooms, Raspberry, Turnip Top, Vegetables Jus, Chives Scented Evo  
All 12-13

### AMUSE BOUCHE

#### DELIZIA VEGANA

Ganache al Cioccolato, Pera in Tre Consistenze, Cannella  
Pure Chocolate Ganache, Three Consistences Pear, Cinnamon  
All 1-2-13

### DIVERTIMENTI DALLA PASTICCERIA

Amusement from Pastry

80.00

# 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

**24.00**

## CACCIUCCO DI MARE.

Cacciucco Tiepido di Mare, Spuma di Crostacei, Crostone di Pane  
Lukewarm Stewed Fish Cacciucco, Crustaceans Frothed Cream, Hand Made Croutons Bread  
All 4-5-8-9-12-13

**26.00**

## PANISSA CROCCANTE

Panissa Croccante, Concassè di Pomodoro, Spinacino Fresco, Maionese allo Zenzero  
Slightly Fried Chickpeas Panissa, Tomato Concassè, Fresh Baby Spinach, Ginger Mayo  
All 12-13

**24.00**

# PRIMI PIATTI

## FIRST COURSES

---

### **SUA ALTEZZA LO GNOCCO**

Gnocco, Ricotta Affumicata di Malga e Tartufo  
Potatoe Dumplings, Smoked Ricotta Cheese, Black Truffle

All 3-9-12-14

**26.00**

### **LA TAGLIATELLA SFIZIOSA**

Tagliatelle Artigianali, Vongole Veraci, Bottarga di Muggine, Olio all'Habanero  
Home-Made Noodles, Clams, Mullet Roe, Habanero Pepper Scented EVO

All 3-4-5-8-9-12-13-14

**28.00**

### **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

**34.00**

### **LA FREGOLA D'AUTUNNO**

Fregola Sarda, Crema di Carota, Melograno, Balsamico, Pinoli Tostati, Prezzemolo  
Fregola Sardinian Pasta, Carrot Cream, Pomegranate, Balsamic Vinegar, Toasted Pine-Seeds, Parsley

All 2-9-12

**26.00**

# SECONDI PIATTI

## MAIN COURSES

---

### IL MEDAGLIONE

Medaglione di Vitello, Purè di Patate, Cardoncelli e Tartufo  
Beef Tournedos, Potatoes Cream, Cardoncelli Mushrooms, Black Truffle

All 3-12-13

**38.00**

### POLPO IN PLANCHA

Tentacolo di Polpo, Paprika Affumicata, Pura 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

**36.00**

### BLACK ANGUS ALLA ROSSINI

Filetto Di Black Angus Americano, Scaloppa di Foie Gras, Riduzione di Vino Porto, Baguette Artigianale Croccante  
Seared American Black Angus Beef Fillet, Foie Gras Escalope, Red Port Wine Reduction, Crunchy Baguette

All 3-9-12-13

**42.00**

### GRIGLIATA NEL BOSCO

Funghi Cardoncelli e Finferli Grigliati, Lampone, Cime di Rapa, Jus di Verdure, Olio EVO aromatizzato all'Erba Cipollina  
Cardoncelli and Finferli Grilled Mushrooms, Raspberry, Turnip Top, Vegetables Jus, Chives Scented Evo

All 12-13

**28.00**

---

## CONTORNI - ON THE SIDE

### GRAN CAPONATA DI VERDURE

Great Caponata Vegetables

**12.00**

### PATATE AL FORNO

Baked Potatoes

**8.00**

# 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

10.00

## 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

10.00

## DELIZIA VEGANA

Ganache al Cioccolato, Pera in Tre Consistenze, Cannella  
Pure Chocolate Ganache, Three Consistences Pear, Cinnamon

All 1-2-13

10.00





## INDIRIZZO

---

VIA DIETRO LISTONE 19D



## TELEFONO

---

+39 045 8321011



## MAIL

---

INFO@RISTORANTELEVANGELISTA.IT

### WIFI

RETE:

VODAFONE EVANGELISTA

PASSWORD:

evangelista2021

**COPERTO 5 EURO  
SERVIZIO 12%**



Senza lattosio  
Lactose free



Senza Gluten  
Gluten free



Vegano  
Vegan



Vegetariano  
Vegetarian