

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  | | |

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

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

90.00

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

75.00

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

25.00

LA BATTUTA

Battuta di Manzo, Chips di Polenta Croccante, Spinacino Saltato, Mandorle Salate, Formaggio al Castagno
Beef Tartare, Crunchy Cornmeal Waffle, Baby Spinach, Salted Almond, Chestnut Leaves Matured Cheese

All 2-3-11-12-13

23.00

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

22.00

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

27.00

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

32.00

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

25.00

SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

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

34.00

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

IL MEDAGLIONE

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

All 3-12-13

36.00

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

7.00

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

CHEESECAKE ESOTICO

Biscuit al Corn Flakes, Cocco, Mango
Corn Flakes Biscuit, Coconut, Mango

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

DELIZIA VEGANA

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

All 1-2-13

9.00



INDIRIZZO

VIA DIETRO LISTONE 19D



TELEFONO

+39 045 8321011



MAIL

INFO@RISTORANTELEVANGELISTA.IT

WIFI

RETE:

VODAFONE EVANGELISTA

PASSWORD:

evangelista2021

COPERTO 5 EURO



Senza lattosio
Lactose free



Senza Gluten
Gluten free



Vegano
Vegan



Vegetariano
Vegetarian