

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  |  |   |

**COPERTO 5 EURO**  
**SERVIZIO 12%**

# 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 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

## SUA ALTEZZA LO GNOCCO

Gnocco, Ragout di Cervo, Prugna, Ricotta Affumicata  
Potatoe Dumplings, Deer Ragout, Plums, Smoked Ricotta Cheese  
All3-9-12-14

## IL MEDAGLIONE

Medaglione di Vitello, Purè di Patate, Cardoncelli e Tartufo  
Beef Tournedos, Potatoes Cream, Cardoncelli Mushrooms, Black Truffle  
All3-12-13

## 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  
All1-2-3-14

## 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, Burro Acido, Zafferano, Ragù di Capesante, Polvere di Capperò, Uova di Lompo Rosso  
Home-Made Noodles, Acid Butter, Saffron, Scallops Ragout, Caper Powder, Red Lumpfish Egg  
All3-4-5-8-9-12-13-14

### POLPO IN PLANCHA

Tentacolo di Polpo, Paprika Piccante, Purea di Zucca e Porro, Salicornia Marinata agli Agrumi, Bbq di Polpo  
Octopus Tentacles, Spicy Paprika, Pumpkin and Leek Purée, Citrus Fruits Marinated Sea- Asparagus, Octopus Bbq  
All3-4-7-9-11-13

### 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  
All1-2-3-9-14

### DIVERTIMENTI DALLA PASTICCERIA

Amusement from Pastry

90.00

# VEGANIMA

## VEGAN TASTING MENU

---

### ENTREE DI BENVENUTO

Welcome Entrée

### CECI CREMOSI

Zuppa di Ceci, Peperone Corno alla Brace, Zucca Candita, Terra di Olive  
Chickpeas Soup, Grilled Corno Red Pepper, Candied Pumpkin, Black Olives Crumble

All 6-12-13

### 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

### T-BONE DI CAVOLFIORE

Cavolfiore, Paprika affumicata, Chimichurri, Crema di Topinambur, Juice di Verdura  
Culliflower, Smoked Paprika, Chimichurri, Jerusalem Artichoke, Vegetables Jus

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

**EURO 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**

## CECI CREMOSI

Zuppa di Ceci, Peperone Corno alla Brace, Zucca Candita, Terra di Olive  
Chickpeas Soup, Grilled Corno Red Pepper, Candied Pumpkin, Black Olives Crumble

All 12-13

**22.00**

# PRIMI PIATTI

## FIRST COURSES

---

### SUA ALTEZZA LO GNOCCO

Gnocco, Ragout di Cervo, Prugna, Ricotta Affumicata  
Potatoe Dumplings, Deer Ragout, Plums, Smoked Ricotta Cheese

All 1-3-9-13-14

**26.00**

### LA TAGLIATELLA SFIZIOSA

Tagliatelle Artigianali, Burro Acido, Zafferano, Ragù di Capesante, Polvere di Capperò, Uova di Lompo Rosso  
Home-Made Noodles, Acid Butter, Saffron, Scallops Ragout, Caper Powder, Red Lumpfish Egg

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 Piccante, Pura di Zucca e Porro, Salicornia Marinata agli Agrumi, Bbq di Polpo  
Octopus Tentacles, Spicy Paprika, Pumpkin and Leek Purée, Citrus Fruits Marinated Sea- Asparagus, Octopus Bbq  
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**

### **T- BONE DI CAVOLFIORE**

Cavolfiore, Paprika affumicata, Chimichurri, Crema di Topinambur, Juice di Verdura  
Culliflower, Smoked Paprika, Chimichurri, Jerusalem Artichoke, Vegetables Jus,  
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

## 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

## CAKE DI CAROTE E ARANCIA

Cake di Carote Agrumato all'Arancia, Meringa di Ceci, Mousse di Cachi, Topping all'Arancia Rossa

Oranges Scented Carrot Cake, Chickpeas Meringue, Persimmon Mousse, Red Orange Topping

All 9-13-14

9.00

## DELIZIA VEGANA

Brownie di Cioccolato Fondente, Pera in tre Consistenze, Cannella

Pure Chocolate Brownie, Three Consistence of Pear, Cinnamon

All 1-2

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

### WIFI

RETE:

VODAFONE EVANGELISTA

PASSWORD:

evangelista2021



Senza lattosio  
Lactose free



Senza Gluten  
Gluten free



Vegano  
Vegan



Vegetariano  
Vegetarian