



*L'Evangelista*  
RISTORANTE ENOTECA

# M E N U

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 Brut 2022	Marchesi de'Frescobaldi	12.00
Champagne Grande Reserve	Paul Clouet	16.00

## PER CONTINUARE

Camilla Lugana Doc	Malavasi	10.00
Monte Tabaro Soave Doc	Malavasi	10.00

## 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**

# IL PERCORSO L' EVANGELISTA

## EVANGELISTA TASTING MENU

---

### 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

### IL TORTELLO VOLANTE

Tortelli Artigianali, Ragout di Anatra, Zafferano, Arancia, Blu di Capra  
Artisanal Large Ravioli, Duck Ragout, Saffron, Orange, Blue Goat Cheese  
All 3-9-12-13-14

### MAIALINO H 48

Pancia di Maialino da Latte Iberico Croccante, Crema di Porcini, Albicocca, Erbette  
Crunchy Low Temperature Cooked Iberian Suckling Pig Belly, Boletus Cream, Apricot, Sauteed Herbs  
All 3-7-11-13

### 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  
All 1-2-3-14

### PICCOLA PASTICCERIA

Amusement from Pastry

**EURO 78.00**

# PERCORSO MARE

## FISH TASTING MENU

---

### ENTREE DI BENVENUTO

Welcome Entrée

### NUVOLE DALLE ISOLE LOFOTEN

Baccalà', Wasabi, Spuma di Pomodorini Gialli, Olive Disidratate  
Whipped Cod, Frothed Yellow Cherry Tomatoes, Sun-Dried Black Olives Crumble  
All 3-5-7

### FREGOLA DI SEPPIA E PISELLI

Fregola Sarda, Crema di Piselli, Ragu' di Seppia con il Suo Nero  
Sardinian Fregola Pasta served with Peas Cream, Cuttlefish Ragout, Black Cuttlefish Ink  
All 4-5-8-9-12-13

### PESCATO DEL GIORNO

Pescato del Giorno, Cavoletti di Bruxelles, Cavolo Cappuccio Viola e Umami di Verdure  
Fish of the Day served with Brussels Sprouts, Red Cabbage and Vegetables Umami  
All 3-4-9-12-13

### AMUSE BOUCHE

### UN CONTRASTO IN ARMONIA

Biscotto Morbido, Mousse di Pistacchio, Passiflora, Lampone  
Soft Sponge Cake, Pistachio Mousse, Passion Fruit Ganache, Raspberry  
All 2-3-7-9-14

### PICCOLA PASTICCERIA

Amusement from Pastry

**EURO 78.00**

# VEGANIMA

## VEGAN TASTING MENU

---

### ENTREE DI BENVENUTO

Welcome Entrée

### SFUMATURE DI SOTTOBOSCO

Funghi Cardoncelli, Spuma di Tofu e Porcini, Lampone, Crema di Castagne  
Cardoncelli Mushrooms, Tofu and Boletus Frothed Cream, Raspberry, Chestnut Emulsion

All 7-9-13

### GNOCCHI VEGGY

Gnocchi di Zucca, Tartufo, Lime, Terra di Cacao  
Pumpkin Dumplings, Black Truffle, Lime, Cocoa Crumble

All 2-3-7-9

### TENTAZIONI VEGETALI

Sedano Arrostito, Radicchio Trevigiano in Agrodolce, Topinambur, Composta di Mele  
Roasted Fennel, Bitter-Sweet Red Cichory from Treviso, Jerusalem Artichoke, Apple Compote

All 12-13

### AMUSE BOUCHE

### BROWNIE TRA PERE E CIOCCOLATO

Brownie al Cacao, Mousse di Vaniglia, Ganache di Cioccolato, Pere Candite  
Cocoa Brownie, Vanilla Mousse, Chocolate Ganache, Candied Pears

All 2-7-13

### PICCOLA PASTICCERIA

Amusement from Pastry

**EURO 68.00**

# ANTIPASTI HORS D'ŒUVRE

---

## **EQUILIBRIO (LA SPECIALITA')**

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

**EURO 22.00**

## **W LA PAPPÀ AL POMODORO**

Pappa al Pomodoro, Pistacchio, Burrata, Tartare di Gamberi Rossi Siciliani  
Lukewarm Light Tomato Soup, Pistachios, Burrata Cheese, Sicilian Red Prawns Tartare

All 2-3-8-9-12-13-14

**EURO 22.00**

## **NUVOLE DALLE ISOLE LOFOTEN**

Baccalà', Wasabi, Spuma di Pomodorini Gialli, Olive Disidratate  
Whipped Cod, Frothed Yellow Cherry Tomatoes, Sun-Dried Black Olives Crumble

All 3-5-7

**EURO 19.00**

## **SFUMATURE DI SOTTOBOSCO**

Funghi Cardoncelli, Spuma di Tofu e Porcini, Lampone, Crema di Castagne  
Cardoncelli Mushrooms, Tofu and Boletus Frothed Cream, Raspberry, Chestnut Emulsion

All 7-9-13

**EURO 19.00**

# PRIMI PIATTI

## FIRST COURSES

---

### IL TAGLIOLINO INCONTRA I CROSTACEI

Tagliolini di Pasta Artigianali, Bisque di Crostacei, Crudo di Gamberi Rossi e Scampi  
Calamarata Pasta Cooked and Whipped with Stewed Fish Ragout and Habanero Scented Evo

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

**EURO 29.00**

### FREGOLA DI SEPPIA E PISELLI

Fregola Sarda, Crema di Piselli, Ragù di Seppia con il Suo Nero  
Sardinian Fregola Pasta served with Peas Cream, Cuttlefish Ragout, Black Cuttlefish Ink

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

**EURO 24.00**

### IL TORTELLO VOLANTE

Tortelli Artigianali, Ragout di Anatra, Zafferano, Arancia, Blu di Capra  
Artisanal Large Ravioli, Duck Ragout, Saffron, Orange, Blue Goat Cheese

All 3-9-12-13-14

**EURO 28.00**

### GNOCCHI VEGGY

Gnocchi di Zucca, Tartufo, Lime, Terra di Cacao  
Pumpkin Dumplings, Black Truffle, Lime, Cocoa Crumble

All 2-3-7-9

**EURO 22.00**

# SECONDI PIATTI

## MAIN COURSES

---

### **PESCATO DEL GIORNO**

Pescato del Giorno, Cavoletti di Bruxelles, Cavolo Cappuccio Viola e Umami di Verdure  
Fish of the Day served with Brussels Sprouts, Red Cabbage and Vegetables Umami

All 3-4-9-12-13

**EURO 32.00**

### **UN PIEMONTESE IN LESSINIA**

Filetto di Manzo Fassona, Crema di Patate e Tartufo Nero dei Monti Lessini  
Fassona Beef Fillet, Potatoes Cream, Truffle from Lessini Mountains

All 3-6-7-12-13

**EURO 34.00**

### **MAIALINO H 48**

Pancia di Maialino da Latte Iberico Croccante, Crema di Porcini, Albicocca, Erbette  
Crunchy Low Temperature Cooked Iberian Suckling Pig Belly, Boletus Cream, Apricot, Sauteed Herbs

All 3-7-11-13

**EURO 28.00**

### **TENTAZIONI VEGETALI**

Sedano Arrostito, Radicchio Trevigiano in Agrodolce, Topinambur, Composta di Mele  
Roasted Fennel, Bitter-Sweet Red Cichory from Treviso, Jerusalem Artichoke, Apple Compote

All 12-13

**EURO 25.00**

# DESSERT SWEETS

---

## IL 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

**EURO 9.00**

## LA TORTA DI MELE

Torta di Mele Artigianale, Composta di Mele, Mousse di Mascarpone  
Artisanal Apple Pie, Apple Compote, Mascarpone Mousse

All 1-2-3-9-14

**EURO 9.00**

## UN CONTRASTO IN ARMONIA

Biscotto Morbido, Mousse di Pistacchio, Passiflora, Lampone  
Soft Sponge Cake, Pistachio Mousse, Passion Fruit Ganache, Raspberry

All 2-3-7-9-14

**EURO 9.00**

## IL BROWNIE TRA PERE E CIOCCOLATO

Brownie al Cacao, Mousse di Vaniglia, Ganache di Cioccolato, Pere Candite  
Cocoa Brownie, Vanilla Mousse, Chocolate Ganache, Candied Pears

All 2-7-13

**EURO 9.00**

## FANTASIA DI DOLCI

Assortimento Fantasia di Dessert

Our Fantasy Dessert Selection

All 1-2-3-7-9-13-14

**EURO 13.00**

## IN ABBINAMENTO

Recioto della Valpolicella Docg Le Traversagne  
Ben Rye Passito di Pantelleria DOC

Le Salette  
Donnafugata

14.00  
16.00



## INDIRIZZO

---

VIA DIETRO LISTONE 19D



## TELEFONO

---

+39 045 8321011



## MAIL

---

INFO@RISTORANTELEVANGELISTA.IT

### WIFI

RETE:

VODAFONE EVANGELISTA

PASSWORD:

evangelista2020



Senza lattosio  
Lactose free



Senza Gluten  
Gluten free



Vegano  
Vegan



Vegetariano  
Vegetarian

