

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	Marchesi de' Frescobaldi	12.00
Champagne Grande Reserve	Paul Clouet	16.00

PER CONTINUARE

	Bianchi	
Camilla Lugana Doc	Malavasi	12.00
Pinot Bianco	Terlano	12.00
	Rossi	
Mulinero	Malavasi	20.00
Amarone Riserva	Ca dei Maghi	60.00
Sondraia Bolgheri Superiore	Poggio al Tesoro	30.00
Brunello Riserva Ripe al Convento	Castelgiocondo	60.00

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

PERCORSO L' EVANGELISTA

EVANGELISTA TASTING

FOCACCIA CON ASSAGGIO DI OLIO EVO

Focaccia and Evo Tasting

PANE BAO, TARTARE DI FASSONA. MAYO AL CREN, CASTAGNO, CIPOLLA ROSSA IN AGRODOLCE

Chinese Bao Bread, Fassona Beef Tartare, Horseradish Mayo, Chestnut, Bitter-Sweet Red Onions

All 3-7-9-13

UOVO CBT SU 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


TORTELLI ARTIGIANALI, RAGOUT DI ANARTRA, ZAFFERANO, ARANCIA, BLU DI CAPRA

Artisanal Ricotta Ravioli, Duck Ragout, Saffron, Orange, Blue Goat Cheese

All 3-9-12-13-14

GUANCETTA DI MANZO BRASATA ALL'AMARONE, PURÈ DI PATATE

Braised Beef Cheek in Amarone Red Wine Reduction, Potatoes Cream

All 3-12-13 



BAVARESE ALLA FRUTTA, YUZU, MANGO

Fruit Bavarian Cream, Yuzu, Mango

All 1-2    

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

90.00

PERCORSO MARE


FISH TASTING MENU

FOCACCIA CON ASSAGGIO DI OLIO EVO

Focaccia and Evo Tasting


CROCCANTE DI COCCO, BACCALA MANTECATO, MANGO E ZENZERO

Coconut Crunchy Waffle, Whipped Cod, Mango and Ginger

All 3 

CACCIUCCO DI PESCE, CON LA SUA BISQUE, SPUMA DI CROSTACEI, CROSTONI ARTIGIANALI

Cacciucco Fish Soup with Crustaceans Frothed Cream, Crunchy Croutons Bread

All 4-5-8-9-13 



BIGOLI CACIO E PEPE, GAMBERI ROSSI, PASSION FRUIT

Bigoli Pasta Cheese and Pepper, Red Shrimps, Passion Fruit

All 3-8-9-13-14

RICCIOLA SCOTTATA, WASABI, AGRETTI, UMAMI DI POMODORO, CIPOLLE ROSSE IN AGRODOLCE

Seared Amberjack, Wasabi, Greens, Tomatoes Umami, Bittersweet Red Onions

All 5-7-13  


BAVARESE ALLA FRUTTA, YUZU, MANGO

Fruit Bavarian Cream, Yuzu, Mango

All 1-2    

CHEESECAKE, MOUSSE DI CIOCCOLATO BIANCO, LAMPONE GHIACCIATO

Cheesecake, White Chocolate Mousse, Frozen Raspberries

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

DIVERTIMENTI DALLA PASTICCERIA

Amusement from Pastry

90.00

VEGANIMA

VEGAN TASTING MENU

FOCACCIA CON ASSAGGIO DI OLIO EVO

Focaccia and Evo Tasting

PANISSA CROCCANTE, RUCOLA, PEPERONE ROSSO CANDITO, TERRA DI OLIVE NERE TAGGIASCHE

Slightly Fried Lukewarm Chickpeas Panissa, Rocket Salad, Candied Red Pepper, Taggia Black Olives Crumble

All     

HUMMUS DI FAGIOLI NERI, EMULSIONE DI FUNGHI PORCINI, GUACAMOLE, COMPOSTA DI CIPOLLE

Black Beans Hummus, Boletus Emulsion, Guacamole, Onions Compote

All 6-7     

GNOCCO DI CECI, SPUMA DI FAVE, DAIKON, MISO

Chickpeas Dumplings, Broad Beans Frothed Cream, Daikon Radishes, Miso

All 7    

T-BONE DI CAVOLFIORE, BROCCOLI, INSALATINA DI ASPARAGI, TAMARINDO

Culliflower T-Bone, Broccolis, Asparagus Salad, Tamarind

All 13     

BAVARESE ALLA FRUTTA, YUZU, MANGO

Fruit Bavarian Cream, Yuzu, Mango

All 1-2     

BISCOTTO ALLE MANDORLE, MOUSSE FONDENTE DI CIOCCOLATO, FRAGOLE, RIDUZIONE DI ACETO BALSAMICO

Almond Biscuit, Pure Chocolate Ganache, Strawberries, Balsamic Vinegar Reduction

All 2-13

DIVERTIMENTI DALLA PASTICCERIA

Amusement from Pastry

80.00



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