

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
Valpolicella Classico Superiore	Marchesi Fumanelli	10.00
Amarone Classico Doc	Marchesi Fumanelli	18.00

## 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 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

### 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

### LA GUANCETTA PIEMONTESE ALL' AMARONE

Guancetta di Manzo Fassona, Crema di Patate, Pak Choi, Mostarda di Pere  
Amarone Red Wine Braised Beef Cheek, Potatoes Cream, Steamed Pak Choi, Pear Compote  
All 3-11-13

### 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 1-2-3-13-14

### PICCOLA PASTICCERIA

Amusement from Pastry

**EURO 80.00**

# PERCORSO MARE

## FISH TASTING MENU

---

### ENTREE DI BENVENUTO

Welcome Entrée

### IN POLE POSITION

Insalata di Polpo, Pomodoro, Salicornia, Olive, Fave, Teriaky  
Octopus Salad, Tomato, Glasswort, Black Olives Crumble, Broad Beans, Teriaky  
All 4-7-12-13

### BIGOLI CACIO & PASSION

Bigoli Artigianali, Cacio e Pepe, Gamberi Rossi di Sicilia, Passion Fruit  
Artisanal Bigoli Pasta, Cheese, Pepper, Sicilian Red Prawns, Passion, Fruit  
All 3-8-9-13-14

### AL MERCATO DEL PESCE

Pescato Scottato, Wasabi, Agretti, Umami di Pomodoro, Cipolle Rosse in Agrodolce  
Seared Daily Fish, Wasabi, Greens, Tomatoes Umami, Bittersweet Red Onions  
All 5-7-13

### AMUSE BOUCHE

### CHEESECAKE DI CIOCCOLATO E LAMPONI

Cheesecake, Mousse di Cioccolato Bianco, Lampone Ghiacciato  
Cheesecake, White Chocolate Mousse, Frozen Raspberries  
All 2-3-9-13-14

### PICCOLA PASTICCERIA

Amusement from Pastry

**EURO 80.00**

# VEGANIMA

## VEGAN TASTING MENU

---

### ENTREE DI BENVENUTO

Welcome Entrée

#### FAKE TARTARE

Peperone, Melanzane, Cipolla Rossa, Creme Fraiche, Crumble di Mandorle  
Red Pepper Cubes, Eggplant, Red Onions, Crème Fraiche, Almond Crumble  
All 2-11-13

#### LA TAGLIA - TELLA VEGANA

Tagliatelle di Ceci, Fave, Miso, Daikon  
Chickpeas Home-Made Noodles, Broad Beans, Miso, Daikon Radishes  
All 2-3-7-9-13

#### TENTAZIONI VEGETALI

Cavolfiore, Radicchio Rosso in Agrodolce, Topinambur, Composta di Mele  
Seared Culliflower, Bitter-Sweet Red Cichory, Gerusalem Artichoke, Apple Compote  
All 12-13

### AMUSE BOUCHE

#### IL BISCOTTO DI FRAGOLE E CIOCCOLATO

Biscotto alle Mandorle, Mousse Fondente di Cioccolato, Fragole, Riduzione di Aceto Balsamico  
Almond Biscuit, Pure Chocolate Ganache, Strawberries, Balsamic Vinegar Reduction  
All 2-13

#### 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

**22.00**

## ESEGESI DEL CACCIUCCO

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

**20.00**

## IN POLE POSITION

Insalata di Polpo, Pomodoro, Salicornia, Olive, Fave, Teriaky  
Octopus Salad, Tomato, Glassworth, Black Olives Crumble, Broad Beans, Teriaky

All 4-7-12-13

**22.00**

## FAKE TARTARE

Peperone, Melanzane, Cipolla Rossa, Creme Fraiche, Crumble di Mandorle  
Red Pepper Cubes, Eggplant, Red Onions, Crème Fraiche, Almond Crumble

All 2-11-13

**18.00**

# PRIMI PIATTI

## FIRST COURSES

---

### **BIGOLI CACIO & PASSION**

Bigoli Artigianali, Cacio e Pepe, Gamberi Rossi di Sicilia, Passion Fruit  
Artisanal Bigoli Pasta, Cheese, Pepper, Sicilian Red Prawns, Passion, Fruit  
All 3-8-9-12-13-14  
**28.00**

### **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  
**28.00**

### **GLI GNOCCHI IN BAITA**

Gnocchi di Patate, Rucola, Glassa di Cipolle e Carne Salada  
Potatoes Gnocchi, with Rucola, Glazed Onions, Salada Meat  
All 3-9-12-13-14  
**26.00**

### **LA TAGLIATELLA VEGANA**

Tagliatelle di Ceci, Fave, Miso, Daikon  
Chickpeas Home-Made Noodles, Broad Beans, Miso, Daikon Radishes  
All 2-3-7-9-13  
**22.00**

# SECONDI PIATTI

## MAIN COURSES

---

### AL MERCATO DEL PESCE

Pescato Scottato, Wasabi, Agretti, Umami di Pomodoro, Cipolle Rosse in Agrodolce  
Seared Daily Fish, Wasabi, Greens, Tomatoes Umami, Bittersweet Red Onions

All 5-7-13

**32.00**

### LA GUANCETTA PIEMONTESE ALL' AMARONE

Guancetta di Manzo Fassona, Crema di Patate, Pak Choi, Mostarda di Pere  
Amrone Red Wine Braised Beef Cheek, Potatoes Cream, Steamed Pak Choi, Pear Compote

All 3-11-13

**28.00**

### FILETTO DI VITELLO TONNATO

Filetto Di Vitello, Composta di Cipolle Rosse, Salsa Tonnata, Capperi  
Seared Veal Filet, Red Onions Compote, Tuna Sauce, Capers

All 3-5-7-11-13-14

**29.00**

### TENTAZIONI VEGETALI

Cavolfiore, Radicchio Rosso in Agrodolce, Topinambur, Composta di Mele  
Seared Culliflower, Bitter-Sweet Red Cichory, Gerusalem Artichoke, Apple Compote

All 12-13

**26.00**

# 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 1-2-3-13-14  
**9.00**

## LA TORTA DI MELE

Torta di Mele Artigianale, Composta di Mele, Mousse di Mascarpone  
Artisanal Apple Pie, Apple Compote, Mascarpone Mousse  
All 3-9-13-14  
**9.00**

## CHEESECAKE DI CIOCCOLATO E LAMPONI

Cheesecake, Mousse di Cioccolato Bianco, Lampone Ghiacciato  
Cheesecake, White Chocolate Mousse, Frozen Raspberries  
All 2-3-9-13-14  
**9.00**

## IL BISCOTTO DI FRAGOLE E CIOCCOLATO

Biscotto alle Mandorle, Mousse Fondente di Cioccolato, Fragole, Riduzione di Aceto Balsamico  
Almond Biscuit, Pure Chocolate Ganache, Strawberries, Balsamic Vinegar Reduction  
All 2-13  
**9.00**

## FANTASIA DI DESSERT

Biscotto alle Mandorle, Mousse Fondente di Cioccolato, Fragole, Riduzione di Aceto Balsamico  
Almond Biscuit, Pure Chocolate Ganache, Strawberries, Balsamic Vinegar Reduction  
All 1-2-3-7-9-13-14  
**15.00**

## IN ABBINAMENTO

Recioto della Valpolicella Docg Le Traversagne	Le Salette	14.00
Ben Rye Passito di Pantelleria DOC	Donnafugata	16.00
Sauternes Asc	Castelnau de Suduiraut	16.00



## INDIRIZZO

---

VIA DIETRO LISTONE 19D



## TELEFONO

---

+39 045 8321011



## MAIL

---

[INFO@RISTORANTELEVANGELISTA.IT](mailto:INFO@RISTORANTELEVANGELISTA.IT)

### WIFI

RETE:

VODAFONE EVANGELISTA

PASSWORD:

evangelista2020



Senza lattosio  
Lactose free



Senza Gluten  
Gluten free



Vegano  
Vegan



Vegetariano  
Vegetarian