



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
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 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 RIGATONE AL RAGU

Rigatoni agli Spinaci, Ragout di Cortile, Albicocca
Spinaches Rigatoni, White Ragout, Apricot
All 3-9-11-12-13-14

LA FARAONA ESTIVA

Faraona, Lattuga, Worchester, Salsa di Parmigiano, Mayo di Acciughe
Seared Guinea-Fowl, Lettuce, Worchester, Parmesan Sauce, Anchovies Mayo
All 3-5-7-9-13

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

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

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

IN POLE POSITION

Tentacoli di Polpo Scottati, Pure di Patate, Mayo alla Paprika, Salicornia
Seared Octopus Tentacles, Potatoes Puree, Paprika Mayo, Glassworth
All 2-4-7-13

AMUSE BOUCHE

CREMA KATALANA

Crema Pasticcera, Riduzione all'Arancia, Cialda di Zucchero Grezzo
Custard, Orange Reduction, Brown Sugar Waffle
All 2-3-13-14

PICCOLA PASTICCERIA

Amusement from Pastry

EURO 80.00

VEGANIMA

VEGAN TASTING MENU

ENTREE DI BENVENUTO

Welcome Entrée

FAKE TARTARE

Rapa Rossa, Composta di Melone, Perle di Balsamico, Creme Fraiche
Red Turnip, Melon Compote, Balsamic Vinegar Pearls, Crème Fraiche
All 11-13

GNOCCHI IN STELLA !!!!

Gnocchi di Patate, Miso, Rafano, Ravanello
Potatoes Dumplings, Miso, Horseradish, Red Radish
All 7-9-13

TENTAZIONI VEGETALI

Daikon, Composta di Peperone Rosso, Crema di Carote, Olio di Aneto
Daikon, Red Pepper Compote, Carrot Cream, Dill Scented Evo
All 6-7-13

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 70.00

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

RICCIOLA DE TIGRE

Carpaccio di Ricciola, Anguria, Wasabi, Cipolla Agrodolce, Creme Fraiche
Amberjack Carpaccio, Water Melon, Wasabi, Bitter-Sweet Red Onions. Crème Fraiche
All 2-5-7-11-13
26.00

FAKE TARTARE

Rapa Rossa, Composta di Melone, Perle di Balsamico, Creme Fraiche
Red Turnip, Melon Compote, Balsamic Vinegar Pearls, Crème Fraiche
All 11-13
20.00

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 DI ASTICE

Tortelli Artigianali, Astice, Zafferano, Ciliegino Confit, Cipolla Rossa in Agrodolce, Sedano Verde
Artisanal Large Ravioli, Rock Lobster, Confit Cherry Tomatoes, Bitter-Sweet Red Onions, Green Celery Umami
All 2-3-7-8-9-12-13-14
36.00

IL RIGATONE AL RAGU

Rigatoni agli Spinaci, Ragout di Cortile, Albicocca
Spinaches Rigatoni, White Ragout, Apricot
All 3-9-11-12-13-14
24.00

GNOCCHI IN STELLA !!!! ☯️🌿🍷

Gnocchi di Patate, Miso, Rafano, Ravanello
Potatoes Dumplings, Miso, Horseradish, Red Radish
All 7-9-13
24.00

SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

IN POLE POSITION

Tentacoli di Polpo Scottati, Pure di Patate, Mayo alla Paprika, Salicornia
Seared Octopus Tentacles, Potatoes Puree, Paprika Mayo, Glassworth

All 2-4-7-13

34.00

LA PICANA COLADA

Sottofesa Piemontese Scottata, Cocco, Guacamole, Ananas
Seared Piemontese Picana Steak, Coconut, Guacamole, Pineapple

All 2-3-7-13

32.00

LA FARAONA ESTIVA

Faraona, Lattuga, Worchester, Salsa di Parmigiano, Mayo di Acciughe
Seared Guinea-Fowl, Lettuce, Worchester, Parmesan Sauce, Anchovies Mayo

All 3-5-7-9-13

30.00

TENTAZIONI VEGETALI

Daikon, Composta di Peperone Rosso, Crema di Carote, Olio di Aneto
Daikon, Red Pepper Compote, Carrot Cream, Dill Scented Evo

All 6-7-13

26.00

DESSERT SWEETS

IL TIRAMISU A MODFUTO 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

10.00

PAN DI SPAGNA ALLE CAROTE

Pan di Spagna alle Carote, Liquerizia, Mousse di Yoghurt
Carrot Sponge Cake, Liquorice, Yogurt Mousse

All 2-3-9-13-14

10.00

CREMA KATALANA

Crema Pasticcera, Riduzione all'Arancia, Cialda di Zucchero Grezzo
Custard, Orange Reduction, Brown Sugar Waffle

All 2-3-13-14

10.00

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

10.00

IN ABBINAMENTO

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

Le Salette	14.00
Donnafugata	16.00
Castelnau de Suduiraut	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

