

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

Opera Brut Metodo Classico	A.A. Le Marchesine	12.00
Champagne Grande Reserve	Paul Clouet	16.00

PER CONTINUARE

Camilla Lugana Doc	Malavasi	12.00
Monte Tabaro Soave Doc	Malavasi	12.00
Valpolicella Classico Superiore	Marchesi Fumanelli	12.00
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

L' UOVO DE L'EVANGELISTA (LA SPECIALITA')

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 D'AUTUNNO

Tortelli Artigianali, Ossobuco, Zafferano, Blu di Capra, Arancia
Artisanal Large Ravioli, Marrowbone Ragout, Saffron, Goat Cheese, Orange
All 3-9-11-12-13-14

MAIALINO IBERICO IN COSTA

Costolette di Maialino Iberico, Pastinaca, Mayo al Chemicurri, Erbette
Iberian Pork Cutlets, Parsnip, Chemicurri Mayo, Fine Herbs
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

BACCALA' MANTECATO

Baccala' Mantecato, Parmantier di Patate e Porro, Limone
Whipped Cod, Potatoes and Leeks Parmantier Cream, Lemon
All 4-5-8-9-13

TAGLIOLINO BURRO & ACCIUGA

Tagliolini Artigianali, Burro, Acciughe del Mar Cantabrico, Mandarino, Liquerizia
Artisanal Tagliolini Pasta, Butter, Cantabric Sea Anchovies, Tangerine, Liquorice
All 3-5-9-14

DENTICE INCAVOLATO

Dentice al Forno, Cavoletti di Bruxelles, Cavolo Cappuccio Viola e Umami di Verdure
Baked Red Snapper with Brussels Sprouts, Red Cabbage and Vegetables Umami
All 3-4-9-12-13

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

L'IMBOSCATO

Funghi Cardoncelli, Spuma di Porcini, Lampone, Crema di Castagne
Cardoncelli Mushrooms, Tofu and Boletus Frothed Cream, Raspberry, Chestnut Emulsion
All 7-9-13

GNOCCHI IN AUTUNNO !!!!

Gnocchi di Patate, Zucca, Senape, Mela
Potatoes Dumplings, Pumpkin, Mustard, Apple
All 7-9-13

CONTRASTO VEGANO

Sedano Arrostito, Radicchio Trevigiano in Agrodolce, Topinambur, Kiwi
Roasted Fennel, Bitter-Sweet Red Cichory from Treviso, Gerusalem Artichoke, Kiwi
All 12-13

AMUSE BOUCHE

IL BROWNIE CON LE CASTAGNE

Brownie al Cioccolato, Mousse di Castagne, Pera, Grano Saraceno soffiato
Chocolate Brownie, Chestnut Mousse, Pear, Puffed Buckwheat
All 2-13

PICCOLA PASTICCERIA

Amusement from Pastry

EURO 70.00

ANTIPASTI HORS D'ŒUVRE

L' UOVO DE L'EVANGELISTA (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

BACCALA' MANTECATO

Baccala' Mantecato, Parmantier di Patate e Porro, Limone
Whipped Cod, Potatoes and Leeks Parmantier Cream, Lemon
All 4-5-8-9-13
22.00

BATTUTA DI FASSONA

Fassona Piemontese, Cavolfiore, Miso, Cappuccio Rosso, Polenta Soffiata
Piemontese Breed, Culliflower, Miso, Red Cabbage, Puffed Cornmeal
All 7-13
24.00

L'IMBOSCATO

Funghi Cardoncelli, Spuma di Porcini, Lampone, Crema di Castagne
Cardoncelli Mushrooms, Tofu and Boletus Frothed Cream, Raspberry, Chestnut Emulsion
All 7-9-13
20.00

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

TAGLIOLINO BURRO & ACCIUGA

Tagliolini Artigianali, Burro, Acciughe del Mar Cantabrico, Mandarino, Liquerizia
Artisanal Tagliolini Pasta, Butter, Cantabric Sea Anchovies, Tangerine, Liquorice

All 3-5-9-14

28.00

IL TORTELLO D'AUTUNNO

Tortelli Artigianali, Ossobuco, Zafferano, Blu di Capra, Arancia
Artisanal Large Ravioli, Marrowbone Ragout, Saffron, Goat Cheese, Orange

All 3-9-11-12-13-14

28.00

FREGOLA DI SEPPIA E ZUCCHINE

Fregola Sarda, Crema di Zucchine, Ragu' di Seppia con il Suo Nero
Sardinian Fregola Pasta served with Courgettes Cream, Cuttlefish Ragout, Black Cuttlefish Ink

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

28.00

GNOCCHI IN AUTUNNO !!!!

Gnocchi di Patate, Zucca, Senape, Mela
Potatoes Dumplings, Pumpkin, Mustard, Apple

All 7-9-13

24.00

SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

DENTICE INCAVOLATO

Dentice al Forno, Cavoletti di Bruxelles, Cavolo Cappuccio Viola e Umami di Verdure
Baked Red Snapper with Brussels Sprouts, Red Cabbage and Vegetables Umami

All 3-4-9-12-13

32.00

LA GUANCETTA ALL'AMARONE

Guancetta di Manzo Piemontese Brasata all'Amarone, Pure' di Patate
Piemontese Breed Beef Cheek braised with Amarone Red Wine, Potatoes Mousse

All 3-12-13

30.00

MAIALINO IBERICO IN COSTA

Costolette di Maialino Iberico, Pastinaca, Mayo al Chemicurri, Erbette
Iberian Pork Cutlets, Parsnip, Chemicurri Mayo, Fine Herbs

All 3-5-7-9-13

30.00

CONTRASTO VEGANO

Sedano Arrostito, Radicchio Trevigiano in Agrodolce, Topinambur, Kiwi
Roasted Fennel, Bitter-Sweet Red Cichory from Treviso, Jerusalem Artichoke, Kiwi

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

10.00

APPLE PIE

Torta di Mele, Mousse al Mascarpone
Apple Pie, Mascarpone Mousse

All 3-9-14

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 BROWNIE CON LE CASTAGNE

Brownie al Cioccolato, Mousse di Castagne, Pera, Grano Saraceno soffiato
Chocolate Brownie, Chestnut Mousse, Pear, Puffed Buckwheat

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:

PASSWORD:

Ristorante L'Evangelista
evangelista2020



Senza lattosio
Lactose free



Senza Gluten
Gluten free



Vegano
Vegan



Vegetariano
Vegetarian