

Zaino, Gusto & Felicità

Zaino

RISTORANTE

EVIAN

5 Place du Port
74500 Evian-les-Bains
04 50 75 46 73

THONON

5 Bd du Pré Biollat
74200 Anthy-sur-Léman
04 50 26 06 82

Cocktail

Avec alcool

AMERICANO

Martini rouge, Campari bitter, soda water

6.90 €

HUGO

Prosecco, sirop de fleur de sureau, menthe fraîche, lime

6.90 €



SPRITZ

Vin pétillant, Apérol

6.90 €

GIN SUNRISE

Gin, orange, grenadine

6.90 €

PLANTEUR PUNCH

Rhum, orange, ananas, grenadine

6.90 €

MOJITO

Rhum, menthe fraîche, lime, sucre de canne, soda water

6.90 €

Sans alcool

LE CHOSE

Jus de pamplemousse, Schweppes tonic

4.90 €

BELLA LUNA

Orange, ananas, pomme, grenadine

4.90 €

VIRGIN COLADA

Jus d'ananas, sirop de coco, lait

4.90 €

VIRGIN HUGO

Menthe fraîche, lime, sirop de fleur de sureau, soda water

4.90 €





antipasti

entrées, starters

BRUSCHETTA AL POMODORO ALLA FOCCACIA

Bruschetta façon foccacia à l'ail avec
tomates et basilic
Foccacia with garlic, tomatoes, basilic
6.50 €

ANTIPASTO DI VERDURE GRIGLIATE

Légumes grillés et huile d'olive extra vierge
Grilled vegetables with extra virgin olive oil
9.00 €

ANTIPASTO MISTO DELLA CASA

Mozzarella di Buffala, charcuterie italienne,
légumes grillés
*Buffalo Mozzarella, Italian hams, grilled
vegetables*
16.00 €

CARPACCIO DI POLPO DELLA CASA

Carpaccio de poulpe maison et roquette
*Homemade octopus carpaccio and rocket
salad*
16.90 €

POLPO E PATATA

Sauté de poulpe et
pommes de terre persillées
*Stir-fried octopus and roasted potatoes with
parsley*
12.50 €

FRITTO FUNGHI DI BOSCO

Fricassée de champignons frais des bois
Fresh mushrooms fricassee
13.90 €



Cozze

moules, mussels



POT DE MOULES DE BOUCHOT (500G) SERVI AVEC POMMES FRITES BOUCHOT MUSSELS POT SERVED WITH FRENCH FRIES

Marinière et ses petits légumes
Cooked in a Marinière sauce with vegetables
15.90 €

Bisque maison et piment d'Espelette
Homemade Bisque and Espelette chilli
15.90 €

ta **O** charcuterie italienne, délicatessen **S**lieri

EMILIA

Prosciutto crudo di Parma, Speck, Coppa di Parma,
Mozzarella di Buffala, Gorgonzola, Focaccia

1 personne
14.90 €

2 personnes
26.90 €

4 personnes
48.90 €

ROMAGNA

Mortadella di Bologna IGP, Bresaola, Coppa di Parma, Grana Padano, Ricotta, Focaccia

1 personne
14.90 €

2 personnes
26.90 €

4 personnes
48.90 €

in **S**alate salades, salads



INSALATA VERDE

Salade verte
Green salad with oignons
4.50 €

INSALATA MISTA

Salade mixte
Mixed salad
6.00 €

INSALATA DI RUCOLA E PARMIGIANO

Salade de roquette à l'huile d'olive et
copeaux de Grana Padano
*Rocket salad with extra virgin olive oil and
Grana Padano shavings*
10.00 €

CAPRESE DI BUFALA

Tomate, Mozzarella di Buffala et basilic frais
Tomatoes, Buffalo Mozzarella and fresh basil
14.50 €

INSALATA PAESANA

Salade, bacon grillé, œuf mollet, croûtons,
fromage, tomates
*Salad, bacon, egg, croutons, cheese,
tomatoes*
12.90 €

INSALATA DI MARE

Salade, tomates, saumon fumé, poulpe,
courgettes, artichauts, olives
*Seafood salad, tomatoes, smoked salmon,
octopus, zucchini, artichokes, olives*
14.90 €

INSALATA AUTUNNO

Salade de mâche, tomates, champignons frais,
noix, Gorgonzola, pomme, abricots secs,
coppa, huile d'olive
*Lamb's lettuce, tomatoes, fresh mushrooms, nuts,
Gorgonzola, apple, dried apricot, coppa, olive oil*
14.90 €



Zuppa della casa

soupes, soups



ZUPPA DI POMODORO

Soupe de tomate, crème et basilic
Tomato soup, cream and basil

6.90 €

ZUPPA DI ZUCCA

Velouté de courge et ses croûtons
Cream of squash and croutons

7.50 €

ZUPPA DI PESCE

Soupe de poisson, servie avec
rouille et croûtons

*Fish soup served with Provençal sauce
"rouille" and garlic croutons*

9.50 €



risottos, risottos

risotti

AI GAMBERONI E ASPARAGI VERDI

Aux gambas et pointes d'asperges vertes
Large prawns and green asparagus

20.90 €

ZUCCA E PROSCIUTTO CRUDO GRIGLIATA

À la courge et jambon de Parme grillé
Squash and roasted Parma ham

15.90 €

AI FUNGHI DI BOSCO

Aux champignons des bois, et copeaux de
Grana Padano

*Fresh mushrooms and Grana Padano
shavings*

16.90 €

ALLE CAPESANTE E SPINACHI

Aux noix de St-Jacques et feuilles d'épinard
Roasted St-Jacques and spinach leaves

21.90 €

Pasta classici

pâtes, pasta

ÉTAPE 1

CHOISISSEZ
VOS PÂTES

SPAGHETTI

PENNE

TAGLIATELLE
ALL' UOVO

LINGUINE

RAVIOLI
RICOTTA /
SPINACI

GNOCCHI

ÉTAPE 2

CHOISISSEZ VOTRE GARNITURE

**ALLA
BOLOGNESE**

Bolognaise

Bolognaise

12.90 €

**SALSA DI
POMODORE**

Sauce tomate

Tomato sauce

10.90 €

CARBONARA

Lardons
rissolés,
crème, Grana
et œuf

*Bacon, cream,
Grana, egg*

12.90 €

**AI FUNGHI DI
BOSCO**

Champignons
frais

*Fresh
mushrooms*

16.90 €

**ALL'
ARRABBIATA**

Ail, piment et
sauce tomate

*Garlic, chilli,
tomato sauce*

12.90 €

ALL' AGLIO

Ail et piment

Garlic, chilli

11.90 €

AL POMODORO

Sauce tomate

Tomato sauce

14.90 €

**AL BURRO
E SALVIA**

Beurre
et sauge

*Sage and
butter*

14.90 €

**ALLA CREMA DI
TARTUFO**

À la crème de
truffe

Truffle cream

17.90 €

**ALLA
BOLOGNESE**

Bolognaise

Bolognaise

15.90 €

AL POMODORO

Sauce tomate

Tomato sauce

12.90 €

**AL
GORGONZOLA**

Crème de
Gorgonzola

*Gorgonzola
sauce*

13.90 €

**ALLA
BOLOGNESE**

Bolognaise

Bolognaise

13.90 €

pâtes, pasta

Pasta Zaino

LINGUINE ALLO SCOGLIO

Gambas, coueteaux, sauté de fruits de mer, ail, huile d'olive vierge extra et sa bisque maison
Large prawns, sea food, garlic, extra virgin olive oil and its homemade bisque

19.90 €

TAGLIATELLE AI CALAMARETTI E SALSA ZAINO

Tagliatelles aux calamars en persillade et sauce originale ZAINO
Roasted squid, parsley, garlic and original ZAINO sauce

17.90 €

LINGUINE AI GAMBERONI PICCANTE E SALSA ZAINO, MASCARPONE E LIMONE



Linguine aux gambas rôties au piment doux, sauce originale ZAINO au mascarpone et citron, pointes d'asperges vertes
Roasted large prawns, mild red chilli, original ZAINO sauce with mascarpone and lemon, green asparagus

19.90 €

SPAGHETTI ALLA CAPRESE

Spaghetti, tomates cerises, basilic, ail, Mozzarelline de Buffala, pesto vert
Cherry Tomatoes, basil, garlic, Buffalo Mozzarelline, green pesto

14.90 €

PAPPARDELLE ALLA NORMA

Aubergines, tomates cerises, ail, ricotta et basilic
Aubergine, cherry tomatoes, garlic, ricotta and basil

14.50 €

PAPPARDELLE ALL' AMATRICIANA

Pancetta, échalotte et sauce tomate
Bacon, shallot, tomato sauce

14.90 €

TAGLIATELLE VEGETARIANE

Tagliatelles végétariennes
Tagliatelle with vegetables

15.00 €

LASAGNA DELLA CASA

Lasagnes maison
Homemade lasagne



14.90 €



i Pesci

les poissons, fishes



FILETS DE PERCHES

Meunière

Beurre et citron
Butter and lemon
24.00 €

À la provençale

Tomates, ail et basilic
Tomato, garlic, basil
24.00 €

FILET D'OMBLE CHEVALIER

Meunière

Beurre et citron
Butter and lemon
27.90 €

Crème et échalotte

Crème et échalotte
Cream and shallot
27.90 €

GAMBERONI ALLA PROVENZALE

Gambas sautées à l'ail, poivrons, tomates et basilic
Large prawns, garlic, pepper, tomato, basil
22.90 €



FILET DE THON GRILLÉ

Sauce vierge maison
Tuna, vegetable sauce
20.90 €

BOUILLABAISSA ALL'ITALIANA

Gambas, calamar, poulpe, moules, coueteaux, thon, et son bouillon
Fish soup the Italian way
25.90 €

Suivez le guide !



Recette
signature

Afin de vous aider dans votre choix, le Zaino a mis en place une série de repères pour souligner certains plats ou produits.



Selezione
Zaino

Craquez pour les **coups de cœur**, nos recettes favorites, que nous aimons pour leur particularité et leur goût. Choisissez nos **recettes signature**, préparées selon la plus pure tradition italienne, mais avec la touche ZAINO en plus. Fiez-vous à la **sélection ZAINO**, qui souligne des produits choisis pour leur goût et leur authenticité, auprès de producteurs passionnés qui possèdent un véritable savoir-faire lié au terroir italien.



Coup
de cœur

les viandes, meat

le Carni

**SCALOPPINE DI
VITELLO**

Escalope de veau poêlée
Veal cutlet

**SALTIMBOCCA ALLA
ROMANA**

FILETTO DI MANZO

Filet de bœuf
(origine France)
Beef tenderloin

CÔTE DE BŒUF

Beef rib

AL LIMONE

Au citron
Lemon sauce

19,90 €

AI FUNGHI DI BOSCO

Champignons frais
Fresh mushrooms

22,90 €

ALLA MILANESE

Panée
Breaded

21,90 €

Fine tranche de veau,
jambon italien et sauge
Veal cutlet with Italian ham and sage

23,90 €

BURRO AROMATIZZATO

Beurre persillé
Parsley butter

26,50 €

AI VINO ROSSO

Sauce au chianti
Red wine sauce

27,90 €

AI FUNGHI DI BOSCO

Champignons frais
Fresh mushrooms

27,90 €

AI GORGONZOLA

Sauce gorgonzola
Gorgonzola sauce

27,90 €

Black angus (500 g)

36,50 €

Les viandes sont accompagnées de légumes et tagliatelles au beurre
Accompagnato de verdure e tagliatelle al burro



Tous les plats peuvent être momentanément indisponibles.
La liste des allergènes est disponible sur demande auprès du personnel.



pinSe pizza classici

MARGHERITA

Tomate, mozzarella et basilic

Tomato, mozzarella, basil

8.90 €

ROMANA

Tomate, mozzarella, jambon, champignons

Tomato, mozzarella, ham, mushrooms

12.20 €

PROSCIUTTO

Tomate, mozzarella, jambon

Tomato, mozzarella, ham

11.40 €

4 STAGIONI

Tomate, mozzarella, jambon, champignons, poivrons, artichauts

Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, peppers, artichokes

13.20 €

4 FORMAGGI

Tomate et 4 fromages

Tomato, 4 cheeses

13.20 €

DIAVOLA

Tomate, mozzarella, salami piquant, poivrons

Tomato, mozzarella, spicy salami, peppers

12.40 €

SAVOYARDE

Tomate, reblochon, oignons, jambon de Parme

Tomato, reblochon cheese, onions, Parma ham

13.90 €

MONTANARA

Tomate, mozzarella, champignons, reblochon, œuf, jambon de Parme

Tomato, mozzarella, mushrooms, reblochon cheese, egg, Parma ham

14.50 €



pinSe Zaino

pizza

BOLOGNA

Mozzarella, Mortadella di Bologna IGP,
Burrata, pistache

*Mozzarella, Mortadella di Bologna IGP,
Burrata cheese, pistachio*

15.90 €

PARMA

Huile d'olive, jambon de Parme,
Mozzarella di Buffala, pesto

*Olive oil, Parma ham,
Mozzarella di Buffala, pesto*

15.90 €

AFFUMICATA

Mozzarella, provola fumée, Speck,
crème de ciboulette

*Mozzarella, smoked provola,
Speck, chives cream*

15.90 €

NAPOLETANA

Tomate, mozzarella, tomates cerise, huile d'olive,
anchois, câpres, Burrata, origan

*Tomato, mozzarella, cherry tomatoes, olive oil,
anchovy, capers, Burrata cheese, origano*

13.90 €

DI MARE

Huile d'olive, gambas, poulpe, pistache, tomates
cerise, Burrata, pesto rouge

*Olive oil, large prawns, octopus, pistachio, cherry
tomatoes, Burrata cheese, red pesto*

17.90 €

DELIZIOSA

Tomate, Mozzarella di Buffala, bresaola,
copeaux de Grana, roquette, huile de truffe

*Tomato, Buffalo Mozzarella, dried beef, Grana
shavings, rocket, truffle oil*

15.90 €

REGINA

Tomate, Mozzarella di Buffala,
tomates cerise, jambon de Parme,
roquette et copeaux de parmesan

*Tomato, Buffalo mozzarella, cherry tomatoes,
Parma ham, rocket, parmesan shavings*

15.90 €

CALABRESE

Tomate, mozzarella, Salami calabrais,
crème de ciboulette, persil

*Tomato, mozzarella, Calabrian Salami,
chives cream, parsley*

14.50 €

GORGONZOLA

Mozzarella, jambon cuit, artichauts, Gorgonzola,
persil

*Mozzarella, ham, artichokes,
Gorgonzola, parsley*

14.50 €

SALMONE

Mozzarella, courgette, saumon fumé,
crème de ciboulette

*Mozzarella, zucchini,
smoked salmon, chives cream*

15.90 €

AUTUNNO

Courge, mozzarella, champignons des bois,
tomates cerise, Burrata, roquette

*Squash, mozzarella, fresh mushrooms, tomatoes
cherry, Burrata, rocket salad*

15.90 €



per i **B**enfant, children Bambini

PIZZA PINOCCHIO ou PÂTES

BOULE DE GLACE

SODA ou LIMONADE

8 €



desserts, deserts dolci della casa

TIRAMISU

6.90 €

PANNA COTTA

6.90 €

CRÈME BRÛLÉE CHATAÎGNE

6.90 €



CANNOLO SICILIEN

7.90 €

COULANT AU CHOCOLAT
ET GLACE VANILLE

7.90 €

13 MIN
D'ATTENTE



TARTE TATIN

6.90 €

CAFÉ GOURMAND
(4 mignardises maison)

6.90 €

CAFÉ DOUCEUR (2 mignardises maison)

4.90 €

DESSERT DU JOUR

6.50 €

SALADE DE FRUIT FRAIS

6.50 €