

MENU

**Sono sicuro che la mia cucina esprime tutta l'innovazione
nel rispetto della nostra tradizione**

**Gentili ospiti, qualora facciate parte di un tavolo numeroso, Vi consigliamo di effettuare la
scelta di pietanze per quanto possibile omogenee, per poterci consentire di offrirvi un
miglior servizio.**

Non si accettano richieste di variazioni del menù da parte del cliente

**Alimenti che hanno subito processo di abbattimento: Pesce, Crostacei, Molluschi, Paste
ripiene**

**Alcuni dei piatti e degli alimenti serviti in questo ristorante potrebbero contenere
sostanze che provocano allergie o intolleranze. Nei salumi possono essere presenti,
anche a tracce tutti e 14 allergeni. Se siete allergici o intolleranti ad una o più sostanze,
informateci e vi indicheremo le preparazioni prive degli specifici allergeni.**

Portiamo la nostra cucina anche sulla vostra tavola.....

Il menu è disponibile anche per l'asporto

LA CARTA DEI RISOTTI

Il vialone nano igp di Isola della Scala

I risotti vengono serviti per min. 2 persone

Se ordinato per 1 persona verrà applicata una maggiorazione di € 4,00

Risotto appena affumicato con crudo di gambero rosso*,
limone candito e uova d'aringa (2,4,7,8,9,12) € 26,00

Risotto con fondente di cipolla rossa e quaglia arrosto (7,9,12) € 22,00

Risotto al cavolfiore con pane tostato e
acciuغه del mar Cantabrico (1,4,7,12) € 15,00

Risotto alle verdure e gelato al Grana Padano (7,9,12) € 15,00

Risotto "Con la Zucca" (1,7,9,12) € 15,00

Risotto "Cacio e Pepe" con fichi caramellati (1,7,9,12) € 15,00

I FANTASTICI 4

3 Risotti: percorso da voi scelto dal menu risotti e
compreso di dessert

€ 45,00 a persona il menu completo

Il Riso è come un foglio di carta bianco dove ci si può disegnare quello che si vuole.....

Davide Botta

ANTIPASTI

terrina di foie gras d'anatra con Brioches e
marmellata di cipolle ^(3,4,5,6,7) € 20,00

Lumache al verde con polenta ^(5,7,9,) € 16,00

La tagliatella di scottona con la salsa Franciacorta,
scalogno candito e uova di aringa ^(3,4,7,12) € 15,00

Stoccafisso mantecato alla Veneziana ^(2,4,5,7,) € 12,00

Involtino Primavera al radicchio rosso
con maionese all'aceto balsamico ^(1,3,5,6,7,12) € 10,00

Prosciutto crudo "S. Ilario", Pancetta,
Coppa Piacentina e salame € 16,00
(I salumi sono accompagnati dalla Giardiniera fatta in casa)

SECONDI PIATTI

Il manzo nell'olio ^(1,4,9,12) € 18,00

Coniglio alla Ligure ^(1,5,9,10,12) € 15,00

Costina di Maiale al forno
con ketchup e caramello di peperone rosso ⁽¹²⁾ € 15,00

Ombrina cotta sul sale con insalata di zucchine ⁽⁴⁾ € 18,00

CONTORNI

Peperonata ^(1,6,9,) € 6,00

Patate olio, aglio e prezzemolo ⁽⁹⁾ € 6,00

Patate al forno ^(5,6) € 6,00

Verdure al forno ^(5,9,12) € 6,00

DESSERT E GELATI

Gran carrello dei formaggi con le nostre mostarde € 20,00

Torta di Linz €6,00

Gelato allo Zafferano affogato, meringa,
olive Taggiasche candite e cioccolato ^(1,7) € 10,00

Millefoglie al mango ^(3,6,7) € 10,00

Sorbetto del giorno € 4,00

Acqua € 3,00

Caffè € 3,00

Tisana € 4,00

Coperto € 4,00

Aperitivo

Franciacorta brut € 8,00

Spritz Aperol/campari € 8,00

Vino bianco/ rosso € 6,00