



*Si consiglia l'acqua minerale naturale
aromatica, dissetante e rinfrescante
con sciroppo ai fiori di sambuco,
limone amalfitano e menta fresca*

Caraffa da 1,4 lt

6,50



@risotteria.la.fojeta



Risotteria la fojeta



Via Giovanni Durando 62, 36100



Lardo di Patanegra con crostini

(Specie suina d'origine Iberica allevata a sole ghiande)

7,00

Millefoglie calda con fonduta ai porcini e asiago dop

7,00

Crudo di Parma con frittelle di zucca

7,00

Bruschettine di tomino filante con scaglie di tartufo nero nostrano rosolato

8,50

Soppressa del fattore con polentina, funghi e scaglie di asiago stravecchio

7,50

Tris d'affettati con giardiniera dolce casareccia allo zenzero

7,50

Arancini mediterranei di quinoa con salsa guacamole e pecorino di cocco

(VEGAN)

6,50

*Code di gamberoni sgusciati fiammate al brandy con zucchine croccanti e
pomodorini confit*

8,50

*In caso di necessità alcuni ingredienti freschi potranno essere sostituiti da ingredienti sur/congelati
Si prega di avvertire il personale di sala di eventuali allergie alimentari o altro*

Ristorante

Primi

Bigoli spadellati al ragù d'anatra

10,50

Gnocchi di patate alla "Sorrentina"

(salsa di pomodoro al basilico e mozzarella filante)

9,00

Gnocchi o Bigoli al pomodoro o ragù

8,00

Secondi

Tagliata di controfiletto di scottona alla rucola

16,00

Tagliata di cotrofiletto di scottona al lardo colante

17,50

Tagliata di cotrofiletto di scottona al tartufo nero rosolato

20,50

Arrosticini Abruzzesi d'agnello grigliati

12,00

Cotoletta di pollo della casa con patatine e salse

9,50

Straccetti di controfiletto con guarnizione di stagione e polenta

10,00

Contorni

Patate fritte rustiche con salse classiche

4,50

Zucchine spadellate ai pomodorini e basilico

Cicoria radicchio di campo al tegame

Crudi misti di stagione

4,00

PER LA DEGUSTAZIONE DEI RISOTTI SI RICHIEDE CHE I GUSTI SCELTI SIANO
UGUALI FRA I COMPONENTI DELLA TAVOLATA, GRAZIE

Risotti e Vini abbinati

Vini al calice in abbinamento ai risotti 3.80

ERBETTA CIPOLLINA IN CAMICIA

Risotto all'erbetta cipollina fresca e in camicia di prosciutto di tacchino affumicato
SOAVE DOC TIRAPELLE

FRAGOLE E ROBIOLA

Fragole marinate, robiola fresca e gocce di glassa al balsamico
FIANO DEL SALENTO UVE LEGGERMETE APPASSITE MASSO ANTICO

PORTOFINO

Sugo di pomodoro, pesto genovese e stracciatella di mozzarella filante
FIANO DEL SALENTO UVE LEGGERMETE APPASSITE MASSO ANTICO

ASPARAGI VERDI E MONTEVERONESE

Asparagi verdi brasati, formaggio Monteveronese in mantecatura e mimosa d'uovo tritato
SOAVE DOC TIRAPELLE

VERDURE E SCAMORZA

Verdure miste croccanti e scamorza affumicata
SOAVE DOC TIRAPELLE

TARTUFATO

Risotto con salsa della casa di tartufo nero nostrano e scagliette di ricotta di fumée
"IL DUE" CABERNET E MERLOT DI GIANNI TESSARI

BARBABIETOLE E SPECK

Purea di barbabietole al vapore, speck tirolese e rucola in mantecatura
ASANTE VALPOLICELLA BARIQUE CORTE CANELLA

SAINT PATRICK

Birra nera stout, bawuer speck e gocce di groviera filanti
BIRRA GUINNESS

GOLOSO ALLO ZAFFERANO

Salsiccia cotta sgrasata, peperoni stufati e zafferano
ASANTE VALPOLICELLA BARIQUE CORTE CANELLA

TARASSACO E PANCETTA CROCCANTE

Tarassaco ripassato al tegame (cicoriella selvatica) e pancetta nostrana croccante
"IL DUE" CABERNET E MERLOT DI GIANNI TESSARI

PICCANTINO ALLE ZUCCHINE

Zucchine spadellate, aglio, olio, peperoncino e pecorino romano
ASANTE VALPOLICELLA BARIQUE CORTE CANELLA

ALLE SEPPIE NERE

Risotto con sepioline in umido al pomodoro cotte col prorio inchiostro
FIANO DEL SALENTO UVE LEGGERMETE APPASSITE MASSO ANTICO

ALLA VICENTINA

Risotto con tradizionale merluzzo e baccalà alla vicentina
SOAVE DOC TIRAPELLE

Prezzi Risotti

<i>1 scelta di risotto</i>	<i>a persona</i>	<i>9,00</i>
<i>2 scelte di risotti</i>		<i>12,00</i>
<i>3 scelte di risotti</i>		<i>14,50</i>
<i>4 scelte di risotti</i>		<i>17,00</i>
<i>5 scelte di risotti</i>		<i>19,50</i>
<i>6 scelte di risotti</i>		<i>22,00</i>
<i>7 scelte di risotti</i>		<i>24,50</i>
<i>8 scelte di risotti</i>		<i>27,00</i>
<i>9 scelte di risotti</i>		<i>29,50</i>
<i>10 scelte di risotti</i>		<i>32,00</i>

Bevande

<i>Acqua minerale gas e nat ½ lt</i>	<i>2,50</i>
<i>Acqua minerale gas e nat 1 lt</i>	<i>3,50</i>
<i>Acqua min Aromatizzata 1,4 lt</i>	<i>6,50</i>
<i>Coca-cola /Fanta /Thè 33 cl</i>	<i>3,50</i>

Vini in Caraffa

<i>GAMBELLARA FRIZZANTE</i>	
<i>SOAVE BIANCO FERMO</i>	
<i>RABOSELLO ROSÉ FRIZZANTE</i>	
<i>CABERNET SUPERIORE DEI BERICI</i>	
<i>Caraffa 1 lt</i>	<i>10,00</i>
<i>Caraffa ½ lt</i>	<i>5,50</i>
<i>Caraffa ¼ lt</i>	<i>3,00</i>

Caffè e Liquori

<i>Espresso</i>	<i>1,30</i>
<i>Decaffeinato, Orzo, e Americano</i>	<i>1,60</i>
<i>Caffè Corretto e Cappuccino</i>	<i>2,00</i>
<i>Thé e Tisane</i>	<i>3,00</i>
<i>Amari e Liquori</i>	<i>3,00</i>
<i>Distillati, Grappe e Whisky Classici</i>	<i>3,50</i>
<i>Whisky Torbati</i>	<i>6,50</i>
<i>Coperto 2,70 / / / Servizio dolce</i>	<i>0,50</i>



Dolci e Dessert

Crema catalana caramellata allo zucchero di canna (gluten free)

5.00

Tortino di cioccolato dal cuore morbido con purea di fragole e panna montata

5.00

Tiramisù tradizionale in monoporzione (uova pastorizzate)

5.00

Semifreddo alle mandorle con salsa calda di cioccolato al malto

5.00

Meringata della casa ai lamponi sciroppati (gluten free)

5.00

Monoporzione di Cheese-Cake con glassa calda alle ciliege

5.00

Ananas "by-air" scaloppata, al naturale o al Grand Marnier

4.00 / 5.50

Gelato Tartufo bianco affogato o guarnito

5.00

Sorbetto al limone (gluten free)

2.80

(montato al momento, minimo per due persone)

*In caso di necessità alcuni ingredienti freschi potranno essere sostituiti da ingredienti sur/congelati
Si prega di avvertire il personale di sala di eventuali allergie alimentari o altro*



Vini Bianchi

<i>INAMA SOAVE CLASSICO VIN SOAVE</i>	<i>24.00</i>
<i>LUGANA LE MORETTE ZENATO</i>	<i>22.00</i>
<i>GEWURZTRAMINER MARTINI & SHON</i>	<i>23.00</i>
<i>MULLER THURGAU VILLA PICCOLA</i>	<i>21.00</i>
<i>SCAIA BIANCO TENUTA SANT'ANTONIO</i>	<i>20.00</i>
<i>SAUVIGNON VENETO ONGARESCA</i>	<i>20.00</i>
<i>CHARDONNAY CLAPS FORCHIR</i>	<i>22.00</i>
<i>VESPAIOLO BREGANZE MACULAN</i>	<i>19.00</i>
<i>FIANO DEL SALENTO UVE LEGGERMENTE APPASSITE MASSO ANTICO</i>	<i>20.00</i>
<i>RIBOLLA GIALLA FORCHIR</i>	<i>20.00</i>
<i>PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE TENUTA SANTANTONIO</i>	<i>18.00</i>

Bollicine

<i>FERRARI TRENTO DOC BRUT METODO CLASSICO</i>	<i>25.00</i>
<i>BERLUCCHI FRANCIACORTA BRUT CUVÉE</i>	<i>25.00</i>
<i>PROSECCO SUPERIORE FRATELLI BORTOLIN</i>	<i>20.00</i>
<i>FERRARI TRENTO DOC PERLÉ</i>	<i>38.00</i>
<i>MILLESIMATO BLANC DE BLANC PROSECCO VALDOBBIADENE</i>	<i>17.00</i>
<i>FOSS MARAI BRUT ROSÉ</i>	<i>23.00</i>
<i>36 MESI SUI LIEVITI DURELLO DOC DEI LESSINI GIANNI TESSARI</i>	<i>28.00</i>
<i>PINOT GRIGIO SPUMANTIZZATO BRUT LE CANEVETTE ONGARESCA</i>	<i>22.00</i>

Vini Rossi

<i>CABERNET VIGNATO CAMPO D'AUTUNNO</i>	<i>18.00</i>
<i>BRENTINO MACULAN BREGANZE</i>	<i>22.00</i>
<i>ONGARESCA ROSSO DEL VENETO IGT</i>	<i>20.00</i>
<i>ONGARESCA MERLOT VENETO</i>	<i>25.00</i>
<i>VALPOLICELLA RIPASSO LE MORETTE MANARA</i>	<i>22.00</i>
<i>ILATIUM VALPOLICELLA RIPASSO I CILIEGI</i>	<i>23.00</i>
<i>VALPOLICELLA AMARONE MASI</i>	<i>45.00</i>
<i>VALPOLICELLA RIPASSO ZENATO</i>	<i>30.00</i>
<i>ILATIUM VALPOLICELLA SUPERIORE RIPASSO I PROGNAI</i>	<i>28.00</i>
<i>POLVERIERA PIOVENE PORTO GODI</i>	<i>20.00</i>
<i>CORVINA SCAIA ROSSO TENUTA SANT'ANTONIO</i>	<i>22.00</i>
<i>DOCG CHIANTI RISERVA MONTAGNANA</i>	<i>22.00</i>
<i>MORELLINO DI SCANSANO LOGGIA DELLA LUNA DOCG</i>	<i>23.00</i>
<i>PRIMITIVO DEL SALENTO MASSO ANTICO APPASSIMENTO LEGGERO</i>	<i>20.00</i>
<i>IL POTERE MASSO ANTICO ROSSO DI PUGLIA DOC UVE APPASSITE</i>	<i>23.00</i>
<i>PRIMA PIETRA MERLOT IGT APPASSIMENTO LEGGERO</i>	<i>20.00</i>
<i>"DUE" GIANNI TESSARI VENETO ROSSO CABERNET MERLOT</i>	<i>20.00</i>
<i>LAMBRUSCO TERRE VERDIANE CECI EMILIANO</i>	<i>18.00</i>

Vini da Dessert

<i>VIRGILLIO VIGNATO RECIOTO GAMBELLARA METODO CLASSICO DOCG</i>	<i>22.00</i>
<i>SPUMANTE DOLCE MOSCATO D'ASTI ROCCA DEI FORTI</i>	<i>18.00</i>
<i>GRECALE MOSCATO PASSITO DELLE SICILIE</i>	<i>20.00</i>
<i>MALVASIA DOLCE VENUS DOCG</i>	<i>18.00</i>
<i>BERLUCCHI FRANCIACORTA BRUT CUVÉE</i>	<i>25.00</i>
<i>PROSECCO SUPERIORE FRATELLI BORTOLIN</i>	<i>20.00</i>
<i>MILLESIMATO BLANC DE BLANC PROSECCO VALDOBBIADENE</i>	<i>17.00</i>
<i>FERRARI TRENTO DOC PERLÉ</i>	<i>38.00</i>
<i>DINDARELLO MOSCATO PASSITO MACULAN (calice da passito) 3.50</i>	

Birre

Piccole 33 cl

GRINBERGEN BIONDA		3,80
GRINBERGEN AMBRATA		3,80
MORETTI ROSSA BOCK		3,80
LA CHOUFEE BIONDA		3,80
LEFFE BIONDA		3,80
VELTINS PILSENER BIONDA		3,80
FORST DOPPIO MALTO		3,80
HOEGAARDEN BIANCA		3,80

Medie 50 cl

FRANZISCANER WAISSBIER		5.50
PEDAVERA LA SPECIALE		5.50
ICHNUSA NON FILTRATA		5.50
MORETTI BIONDA FILTRATA A FREDDO		5.50

Artigianali Birrone 50 cl

SS 46	6,50
<i>Bionda hell stile bavarese a bassa luppolatura, morbida, bevereccia per tutti i gusti</i>	
MARANELLA	6,50
<i>Senza glutine, ambrata, prodotta dall' alta fermentazione di Mais maranello, morbida e con sentori amarotici</i>	
HEAVEN	6,50
<i>Blanche stile belga ad alta fermentazione, bevereccia dissetante e con profumi fruttati</i>	