



*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

€ 5,00



@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

Bocconcini di mozzarella di bufala ai sapori della Grecia

7,00

Crudo di Parma con fiori di zucca fritti in pastella

7,00

Bruschettine di tosella filante con scaglie di tartufo nero nostrano

8,50

Caramelle di bresaola ripiene di robiola su letto di rucola

7,00

Tris d' affettati con giardiniera dolce casareccia allo zenzero

7,00

*Arancini di quinoa alle verdure in guazzetto di zafferano
e scaglie di grana vegano*

6,50

*Code di mazzancolle al vapore con zucchine croccanti, pomodorini confit
e salsa di soia*

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

Pasta al pomodoro o ragù

7,50

Secondi

Tagliata di manzo scottona alla rucola

14,00

Tagliata di manzo scottona al lardo colante

15,00

Arrosticini Abruzzesi d'agnello grigliati

10,50

Cotoletta di pollo della casa con patatine e salse

8,50

Straccetti di controfiletto spadellati "dello chef" con polenta

9,50

Contorni

Patate fritte Dippers con salse

4,00

Zucchine spadellate ai pomodorini e basilico

Radicchio di campo al tegame

Crudi misti di stagione

3,80



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

Risotti e Vini abbinati

Vini DOC al calice in abbinamento ai risotti 3.50

ERBETTA CIPOLLINA IN CAMICIA DI LONZA AFFUMICATA

Risotto con erbetta cipollina tritata e crescenza avvolto nella lonza affumicata

GUTTURNIO DEI COLLI PIACENTINI (ROSSO, FRESCO, VIVACE)

FIORI DI ZUCCA E ASIAGO

Fiori di zucca e Asiago dop in mantecatura

SCAIA BIANCO TENUTA SANTANTONIO

BASSANESE

Asparagi bianchi e verdi brasati e mimosa d'uovo (uova sode tritate)

SCAIA BIANCO TENUTA SANTANTONIO

CILIEGE E ROBIOLA

Ciliege Marosticane denocciolate marinate e robiola

GUTTURNIO DEI COLLI PIACENTINI (ROSSO, FRESCO, VIVACE)

PORTOGHESE

Risotto al vino porto e sugo di pomodori dolci Picadilly al basilico

GUTTURNIO DEI COLLI PIACENTINI (ROSSO, FRESCO, VIVACE)

CARBONARA DI VERDURE

Verdure miste spadellate croccanti e salsa alla carbonara (no pancetta)

GUTTURNIO DEI COLLI PIACENTINI (ROSSO, FRESCO, VIVACE)

TARTUFATO

Risotto con crema della casa di tartufo nero dei Berici e scagliette di ricotta fumée

LOGGIA DELLA LUNA MORELLINO DI SCANSANO

ZUCCHINE E BACON CROCCANTE

zucchine scottate, pancetta bacon croccante e fontina

LOGGIA DELLA LUNA MORELLINO DI SCANSANO

PULLED PORK

Risotto al pulled pork ed erbe (sfilacci di spalla di maiale stracotta al forno con aromi)

LOGGIA DELLA LUNA MORELLINO DI SCANSANO

BARBECUE

Cubetti di salsiccia e verdure grigliate, scamorza affumicata e salsa BBQ

LOGGIA DELLA LUNA MORELLINO DI SCANSANO

PICCANTINO ALLE MELANZANE

Melanzane dorate, spianata calabrese piccantina e scagliettwb din ricotta affumicata

LOGGIA DELLA LUNA MORELLINO DI SCANSANO

VALENCIANA

Gamberetti sgusciati, crostacei e molluschi misti, verdure e zafferano

SCAIA BIANCO TENUTA SANTANTONIO

VICENTINA

Risotto con tradizionale merluzzo e baccalà alla vicentina

SCAIA BIANCO TENUTA SANTANTONIO

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

Prezzi Risotti

1 scelta di risotto	a persona	9.00
2 scelte di risotti		11.50
3 scelte di risotti		13.50
4 scelte di risotti		15.50
5 scelte di risotti		17.50
6 scelte di risotti		19.50
7 scelte di risotti		21.50
8 scelte di risotti		24.50
9 scelte di risotti		27.50
10 scelte di risotti		30.00

Bevande

Acqua minerale gas e nat ½ lt	2.00
Acqua minerale gas e nat 1 lt	3.00
Acqua min Aromatizzata 1,4 lt	5.00
Coca-cola Fanta Thè 33 cl	3.00

Vini in Caraffa

GAMBELLARA FRIZZANTE
SOAVE BIANCO FERMO
RABOSELLO ROSÉ FRIZZANTE
CABERNET SUPERIORE DEI BERICI

Caraffa 1 lt	9.00
Caraffa ½ lt	5.00
Caraffa ¼ lt	3.00

Caffè e Liquori

Espresso	1.20
Decaffeinato, Orzo, e Americano	1.50
Caffè Corretto e Cappuccino	1.70
Thé e Tisane	2.80
Amari e Liquori	3.00
Distillati, Grappe e Whisky	3.50
Whisky Torbati	6.00
Coperto 2,70	Servizio dolce 0,50



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 fresca scaloppata al naturale o al Grand Marnier

4.00 / 5.00

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*



@risotteria.la.fojeta



Risotteria la fojeta



Via Giovanni Durando 62, 36100

Vini Bianchi

<i>INAMA SOAVE CLASSICO VIN SOAVE</i>	<i>24.00</i>
<i>I FRATI LUGANA CÀ DEI FRATI</i>	<i>23.00</i>
<i>GEWURZTRAMINER MARTINI & SHON</i>	<i>23.00</i>
<i>SAUVIGNON LE FOSTINE PIOVENE PORTO GODI</i>	<i>18.00</i>
<i>SCAIA BIANCO TENUTA SANT'ANTONIO</i>	<i>20.00</i>
<i>PINOT BIANCO BIO PIOVENE PORTO GODI</i>	<i>22,00</i>
<i>SAUVIGNON VENETO ONGARESCA</i>	<i>19.00</i>
<i>CHARDONNAY KURTATSCH SUD TIROL ALTO ADIGE</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>

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 "5" PROSECCO VALDOBBIADENE EXTRA DRY</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 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>MASTINO SANGIOVESE SUPERIORE RISERVA LE ROCCHHE</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>VALPOLICELLA AMARONE ZENATO</i>	<i>45.00</i>
<i>VALPOLICELLA RIPASSO ZENATO</i>	<i>30.00</i>
<i>POLVERIERA PIOVENE PORTO GODI</i>	<i>19.00</i>
<i>MERLOT PIOVENE PORTO GODI</i>	<i>25.00</i>
<i>CORVINA SCAIA ROSSO TENUTA SANT'ANTONIO</i>	<i>22.00</i>
<i>CHIANTI RISERVA MONTAGNANA DOCG</i>	<i>20,00</i>
<i>MORELLINO DI SCANSANO LOGGIA DELLA LUNA DOCG</i>	<i>20.00</i>
<i>PRIMITIVO DEL SALENTO MASSO ANTICO APPASSIMENTO LEGGERO</i>	<i>20.00</i>
<i>IL POTERE MASSO ANTICO ROSSO DI PUGLIA UVE APP</i>	<i>23.00</i>
<i>PRIMA PIETRA MERLOT APPASSIMENTO LEGGERO</i>	<i>20.00</i>
<i>"DUE" GIANNI TESSARI VENETO ROSSO CABERNET MELOT</i>	<i>20.00</i>
<i>BARBERA DOC DEI COLI PIACENTINI</i>	<i>18.00</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>20.00</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>MILLESIMATO "5" PROSECCO VALDOBBIADENE EXTRA DRY</i>	<i>16.00</i>
<i>FONTANAFREDDA BRACHETTO DOCG</i>	<i>18.00</i>
<i>TERREGAIE FIOR D'ARANCIO COLLI EUGANEI DOCG</i>	<i>18.00</i>
<i>FRAGOLINO LA GIOIOSA AMOROSA</i>	<i>16.00</i>
<i>MALVASIA DOLCE VENUS DOCG</i>	<i>17.00</i>
<i>DINDARELLO MOSCATO PASSITO MACULAN (calice da passito)</i>	<i>3.50</i>

Birre

Piccole 33 cl

<i>GRINBERGEN BIONDA</i>	<i>3,60</i>
<i>GRINBERGEN AMBRATA</i>	<i>3,60</i>
<i>MORETTI ROSSA BOCK</i>	<i>3,70</i>
<i>LA CHOUFEE BIONDA</i>	<i>3,90</i>
<i>LEFFE BIONDA</i>	<i>3,60</i>
<i>VELTINS PILSENER BIONDA</i>	<i>3,60</i>
<i>FORST DOPPIO MALTO</i>	<i>3,60</i>
<i>HOEGAARDEN BIANCA</i>	<i>3,60</i>

Medie 50 cl

<i>FRANZISCANER WAISSBIER</i>	<i>5.00</i>
<i>PEDAVERNA LA SPECIALE</i>	<i>5.50</i>
<i>ICHNUSA NON FILTRATA</i>	<i>5.00</i>
<i>MORETTI BIONDA FILTRATA A FREDDO</i>	<i>5.00</i>

Birre Artigianali "Birrone" 50 cl

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