



*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

Involtini caldi di radicchio Trevisano al bacon, scamorza affumicata e polenta

7,00

Crudo di Parma con fiori di zucca fritti

7,00

Crostoni di pane con Tomini mignon filanti al tartufo nero nostrano

8,50

Soppressa "km 0" con polentina, funghi misti trifolati e scaglie di stravecchio

7,50

Tris d'affettati con giardiniera dolce casareccia allo zenzero

7,50

Tortino vegano di quinoa e verdure con vellutata di zucca e pecorino di cocco

6,50

Cestino di grana croccante con baccalà mantecato della casa

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 manzo scottona alla rucola

14,50

Tagliata di manzo scottona al lardo colante

16,00

Arrosticini Abruzzesi d'agnello grigliati

11,00

Cotoletta di pollo della casa con patatine e salse

9,50

Straccetti di controfiletto con guarnizione di stagione e polenta

10,00

Baccalà alla vicentina con polenta

17,50

Contorni

Patate fritte steak house con salse

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

DOC AL CALICE IN ABBINAMENTO AI RISOTTI 3.80

ORTICHE E PROFUMO DI LIMONE IN CAMICIA

Risotto con germogli d' ortiche e scorzetta di limone grattugiata in camicia di tacchino affumicato
SAUVIGNON ONGARESCA

BASSANESE

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

FRAGOLE E ROBIOLA

Fragole marinate, robiola fresca e gocce di glassa al balsamico
SAUVIGNON ONGARESCA

ASIAGO ED ERBETTE AROMATICHE

Trito d'erbette fresche timo, maggiorana, cipollina ed Asiago dop in mantecatura
MULLER THURGAU VILLA PICCOLA

ORTOLANO

Radicchietto cicorino cotto al vino rosso e scamorza affumicata
"IL DUE " GIANNI TESSARI

VERDURE E PESTO

Verdure miste croccanti e pesto genovese in mantecatura
MULLER THURGAU VILLA PICCOLA

TARTUFATO

Risotto con crema della casa di tartufo nero dei Berici e scagliette di ricotta fumeé
"ASANTE" VALPOLICELLA CLASSICO DI CORTE CANNELLA

BARBABIETOLE E SPECK

Purea di barbabietole rosse, cubetti di speck e stracciatella di mozzarella in mantecatura
"IL DUE " GIANNI TESSARI

TARASSACO E SALSICCIA

Tarassaco stufato (dente di leone) e salsiccia cotta e sgrassata
"ASANTE" VALPOLICELLA CLASSICO DI CORTE CANNELLA

"ALLA GRICIA"

Guancialetto croccante, pepe nero macinato e pecorino romano in mantecatura
"ASANTE" VALPOLICELLA CLASSICO DI CORTE CANNELLA

PICCANTINO AI CARCIOFI

Spainata calabrese piccante, sugo di pomodoro e curi di carciofi trifolati
"IL DUE " GIANNI TESSARI

AI MOSCARDINI

Classico risotto con moscardini brasati in umido con pomodoro e mirepoix
MULLER THURGAU VILLA PICCOLA

VICENTINA

Risotto con tradizionale baccalà e merluzzo casareccio, alla vicentina
SAUVIGNON ONGARESCA

Prezzi Risotti

1 scelta di risotto	a persona	9.00
2 scelte di risotti		12.00
3 scelte di risotti		14.50
4 scelte di risotti		17.00
5 scelte di risotti		19.50
6 scelte di risotti		22.00
7 scelte di risotti		24.50
8 scelte di risotti		27.00
9 scelte di risotti		29.50
10 scelte di risotti		32.00

Bevande

Acqua minerale gas e nat ½ lt	2.50
Acqua minerale gas e nat 1 lt	3.50
Acqua min Aromatizzata 1,4 lt	6.50
Coca-cola Fanta Thè 33 cl	3.50

Vini in Caraffa

GAMBELLARA FRIZZANTE	
SOAVE BIANCO FERMO	
RABOSELLO ROSÉ FRIZZANTE	
CABERNET SUPERIORE DEI BERICI	
Caraffa 1 lt	10.00
Caraffa ½ lt	5.50
Caraffa ¼ lt	3.00

Caffè e Liquori

Espresso	1.30
Decaffeinato, Orzo, e Americano	1.60
Caffè Corretto e Cappuccino	2.00
Thé e Tisane	3.00
Amari e Liquori	3.00
Distillati, Grappe e Whisky	3.50
Whisky Torbati	6.50
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 "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>SCAIA BIANCO TENUTA SANT'ANTONIO</i>	<i>20.00</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 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 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>ILATIUM 45 11 ROSSO VERONA IL FORZIELLO</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>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>22.00</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>FRAGOLINO LA GIOIOSA AMOROSA</i>	<i>16.00</i>
<i>MALVASIA DOLCE VENUS DOCG</i>	<i>17.00</i>

DINDARELLO MOSCATO PASSITO MACULAN (calice da passito) 3.50

Birre

Piccole 33 cl

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

Medie 50 cl

<i>FRANZISCANER WAISSBIER</i>	<i>5.50</i>
<i>PEDAVERNA LA SPECIALE</i>	<i>5.50</i>
<i>ICHNUSA NON FILTRATA</i>	<i>5.50</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>	