



*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 filanti di tosella rosolata con tartufo nero nostrano

8,50

Soppressa "km 0" con polentina, funghi mistobosco e Vezzena stravecchio

7,50

Tris d'affettati con giardiniera dolce casareccia allo zenzero

7,50

Arancini vegani di quinoa in guazzetto di verdure e pecorino di cocco

6,50

Cestino di grana croccante con baccalà mantecato della casa e misticanza

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

AGLI AGRUMI IN CAMICIA

Risotto con scorzette tritate d'agrumi biologici, ricotta di latteria e avvolto in prosciutto di tacchino affumicato
LUGANA LE MORETTE VALERIO ZENATO

BRULE' E MORLACCO

Vin brulè, fettine di mele golden e formaggio "Morlacco del Grappa"
ROSSO NOBILE DELL'ONGARESCA (KM 0 COSTABISSARA)

SAN VALENTINO

Cubetti di prosciutto di praga, pomodorini secchi marinati e zenzero grattugiato
LUGANA LE MORETTE VALERIO ZENATO

BOSCHETTO

Mirtilli a frutto e centrifugati, cubetti di fesa affumicata e robiola in mantecatura
ROSSO NOBILE DELL'ONGARESCA (KM 0 COSTABISSARA)

ALL'ANTICA

Bacon croccante, filetti di prugne e pesto di frutta secca mista (noci, mandorle, anacardi, nocciole)
LUGANA LE MORETTE VALERIO ZENATO

VERDURE E ZAFFERANO

Verdure miste croccanti e zafferano
LUGANA LE MORETTE VALERIO ZENATO

TARTUFATO

Risotto con salsa della casa di tartufo nero nostrano e scagliette di ricotta di fumée
VALPOLICELLA RIPASSO LE MORETTE MANARA

SAPORITO ALLA ZUCCA

Purea di zucca mantovana, salsiccia cotta e sgrassata e rosmarino fresco tritato
ROSSO NOBILE DELL'ONGARESCA (KM 0 COSTABISSARA)

VECCHIO ALTOPIANO

Pancetta affumicata croccante, funghi misti trifolati e asiago dop in mantecatura
VALPOLICELLA RIPASSO LE MORETTE MANARA

GOLOSO AL RADICCHIO

Radicchio di Treviso scottato, salsiccia cotta e sgrassata e scamorza affumicata
VALPOLICELLA RIPASSO LE MORETTE MANARA

PICCANTINO ALLA PUTTANESCA

Spianata Calabrese piccante, sugo di pomodoro e trito di cappei olive miste e acciughe
ROSSO NOBILE DELL'ONGARESCA (KM 0 COSTABISSARA)

CLASSICO AI GAMBERETTI E ZUCCHINE

Gamberetti sgusciati e zucchine spadellate e brandy
LUGANA LE MORETTE VALERIO ZENATO

ALLA VICENTINA

Risotto con tradizionale merluzzo e baccalà alla vicentina
LUGANA LE MORETTE VALERIO ZENATO

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
Thè 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*



@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 ROCHE</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>	