LA FOJETA

RISOTTERIA VICENZA

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

LA FOJETA

RISOTTERIA VICENZA

Lardo di Patanegra con crostini

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

7,00

Involtini d'asparagi verdi con bacon, scamorza dolce e polenta

7,00

Crudo di Parma con fiori di zucca fritti

7,00

Bruschettine al Tomino filante e scaglie di tartufo nero rosolato

8,50

Millefoglie calda con fonduta di asiago e punte di asparagi bianchi dop

7,00

Tris d'affettati con giardiniera dolce casareccia allo zenzero

7,50

Catalana vegetariana di quinoa allo zafferano e pecorino di cocco

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

LA FOJETA

RISOTTERIA VICENZA

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

Contorni

Patate fritte rustiche 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

Vini al calice in abbinamento ai risotti 3.80

RUCOLA E NOCI IN CAMICIA DI TACCHINO

Risotto con pesto di rucola e noci in camicia di tacchino affumicato

SCAIA BIANCO TENUTA SANTANTONIO

MELONCINO

Cubetti di melone, scamorza affumicata e bacche di pepe di Sichuan

SCAIA BIANCO TENUTA SANTANTONIO

SCAPECE

Zucchine rosolate in padella, menta fresca e scamorza dolce in mantecatura

SCAIA BIANCO TENUTA SANTANTONIO

ESTIVO

Pomodori san marzano marinati al basilico fresco e gocce di succo di limone

SCAIA BIANCO TENUTA SANTANTONIO

VERDURE E ZAFFERANO

Verdure miste spadellate croccanti e zafferano

BONARDA 'OLTRE PO' PAVESE TENUTA IL BOSCO (rosso, fresco, vivace)

ALLA PARMIGIANA DI MELANZANE

Cubetti di melanzane spadellate e fritte, sugo di pomodoro al basilico e cubetti di mozzarella filante

BONARDA 'OLTRE PO' PAVESE TENUTA IL BOSCO (rosso, fresco, vivace)

TARTUFATO

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

"ASANTE" VALPOLICELLA BARRICATO DI CORTE CANNELLA

BARBECUE

filetti di verdure grigliate, salsiccia ai ferri e salsa bbq in mantecatura

"ASANTE" VALPOLICELLA BARRICATO DI CORTE CANNELLA

RISO KENTACKY

Riso spadellato con prosciutto bacon croccante, verdure, uova strapazzate e salsa di soia

BONARDA 'OLTRE PO' PAVESE TENUTA IL BOSCO (rosso, fresco, vivace)

ALL' AMATRICIANA

Guanciale piccante croccante, cipolla caramellata sugo di pomodoro

"ASANTE" VALPOLICELLA BARRICATO DI CORTE CANNELLA

GAMBERETTI E ANANAS

Gamberetti sgusciati, cubetti di ananas flambé al brandy

SCAIA BIANCO TENUTA SANTANTONIO

VICENTINA

Risotto con tradizionale merluzzo e baccalà alla vicentina

SCAIA BIANCO TENUTA SANTANTONIO

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
Caffé 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

LA FOJETA

RISOTTERIA VICENZA

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

LA FOJETA

RISOTTERIA VICENZA

Vini Bianchi

INAMA SOAVE CLASSICO VIN SOAVE	24.00
LUGANA LE MORETTE ZENATO	22.00
GEWURZTRAMINER MARTINI & SHON	23.00
SCAIA BIANCO TENUTA SANT'ANTONIO	20.00
SAUVIGNON VENETO ONGARESCA	19.00
CHARDONNAY KURTATSCH SUD TIROL ALTO ADIGE	22.00
VESPAIOLO BREGANZE MACULAN	19.00
FIANO DEL SALENTO UVE LEGGERMENTE APPASSITE MASSO ANTICO	20.00
RIBOLLA GIALLA FORCHIR	20.00

Bollicine

FERRARI TRENTO DOC BRUT METODO CLASSICO	25.00
BERLUCCHI FRANCIACORTA BRUT CUVÉE	25.00
PROSECCO SUPERIORE FRATELLI BORTOLIN	20.00
FERRARI TRENTO DOC PERLÉ	38.00
MILLESIMATO BLANC DE BLANC PROSECCO VALDOBBIADENE	17.00
FOSS MARAI BRUT ROSÉ	23.00
36 MESI SUI LIEVITI DURELLO DOC DEI LESSINI GIANNI TESSARI	28,00
PINOT GRIGIO BRUT LE CANEVETTE ONGARESCA	22.00

Vini Rossi

CABERNET VIGNATO CAMPO D'AUTUNNO	18.00
BRENTINO MACULAN BREGANZE	22.00
ONGARESCA ROSSO DEL VENETO IGT	20.00
ILATIUM 45 11 ROSSO VERONA IL FORZIELLO	20.00
ONGARESCA MERLOT VENETO	25.00
VALPOLICELLA RIPASSO LE MORETTE MANARA	22.00
ILATIUM VALPOLICELLA RIPASSO I CILIEGI	23.00
VALPOLICELLA AMARONE MASI	45.00
VALPOLICELLA RIPASSO ZENATO	30.00
ILATIUM VALPOLICELLA SUPERIORE RIPASSO I PROGNAI	28.00
POLVERIERA PIOVENE PORTO GODI	20.00
CORVINA SCAIA ROSSO TENUTA SANT'ANTONIO	22.00
CHIANTI RISERVA MONTAGNANA DOCG	20,00
MORELLINO DI SCANSANO LOGGIA DELLA LUNA DOCG	20.00
PRIMITIVO DEL SALENTO MASSO ANTICO APPASSIMENTO LEGGERO	20.00
IL POTERE MASSO ANTICO ROSSO DI PUGLIA UVE APP	23.00
PRIMA PIETRA MERLOT APPASSIMENTO LEGGERO	20.00
"DUE" GIANNI TESSARI VENETO ROSSO CABERNET MELOT	22.00
LAMBRUSCO TERRE VERDIANE CECI EMILIANO	18.00

Vini da Dessert

VIRGILLIO VIGNATO RECIOTO GAMBELLARA METODO CLASSICO DOCG	20.00
SPUMANTE DOLCE MOSCATO D'ASTI ROCCA DEI FORTI	18.00
GRECALE MOSCATO PASSITO DELLE SICILIE	20.00
MILLESIMATO "5" PROSECCO VALDOBBIADENE EXTRA DRY	16.00
FONTANAFREDDA BRACHETTO DOCG	18.00
FRAGOLINO LA GIOIOSA AMOROSA	16.00
MALVASIA DOLCE VENUS DOCG	17.00

DINDARELLO MOSCATO PASSITO MACULAN (calice da passito) 3.50

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
PEDAVENA LA SPECIALE	5.50
ICHNUSA NON FILTRATA	5.50
MORETTI BIONDA FILTRATA A FREDDO	5.50

Birre Artigianali "Birrone" 50 cl

SS 46 6,50

Bionda hell stile bavarese a bassa luppolatura, morbida, bevereccia per tutti i gusti

MARANELLA 6,50

Senza glutine, ambrata, prodotta dall' alta fermentazione di Mais maranello, morbida e con sentori amarotici

HEAVEN 6,50

Blanche stile belga ad alta fermentazione, bevereccia dissetante e con profumi fruttati