



*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*

### **BRIE E CARTIZZE IN CAMICIA**

*Risotto affogato con prosecco Cartizze e mantecato con formaggio Brie in camicia di lonza affumicata*  
SCAIA BIANCO TENUTA SANTANTONIO

### **PORTOFINO**

*Sugo di pomodoro fresco, pesto genovese e stracciatella di mozzarella in mantecatura*  
FIANO MASSO ANTICO UVE LEGGERMENTE APPASSITE

### **UVA FRAGOLINA**

*Succo e chicchi d'uva fragolina marinata e robiola*  
FIANO MASSO ANTICO UVE LEGGERMENTE APPASSITE

### **PORCINI**

*Classico risotto con porcini dell'Altopiano, trifolati*  
SCAIA BIANCO TENUTA SANTANTONIO

### **MELE E SPECK**

*Fettine di mele Trentine marinate e cubetti di speck*  
FIANO MASSO ANTICO UVE LEGGERMENTE APPASSITE

### **VERDURE E SCAMORZA**

*Verdure miste spadellate croccanti e scamorza affumicata*  
LE MORETTE VALPOLICELLA RIPASSO MANARA

### **TARTUFATO**

*Risotto con crema della casa di tartufo nero dei Berici e scagliette di ricotta fumeé*  
LE MORETTE VALPOLICELLA RIPASSO MANARA

### **ZUCCHINE E BACON CROCCANTE**

*Zucchine rosolate e pancetta bacon croccante*  
DOCG CHIANTI RISERVA MONTAGNANA

### **OKTOBERFEST**

*Birra scura oktoberfest, bauernspeak e gocce filanti di edamer tedesco*  
GUINNES AL CALICE

### **VECCHIO ALTOPIANO**

*Funghi misti trifolati, salsiccia cotta sgrassata e asiago*  
DOCG CHIANTI RISERVA MONTAGNANA

### **PICCANTINO AI BROCCOLI**

*Broccoli calabresi brasati, guanciale e spianata piccante e scaglie di pecorino*  
DOCG CHIANTI RISERVA MONTAGNANA

### **PESCE PERSICO ALLA LIVORNESE**

*Cubetti di pesce persico, pomodorini marinati, olive nere, verdi e capperi*  
FIANO MASSO ANTICO UVE LEGGERMENTE APPASSITE

### **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
Caffè Corretto e Cappuccino	2,00
Thé e Tisane	3,00
Amari e Liquori	3,00
Distillati, Grappe e Whisky Classici	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 &amp; 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>

*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>5.50</i>

## *Artigianali Birrone 50 cl*

<i>SS 46</i>	<i>6,50</i>
<i>Bionda hell stile bavarese a bassa luppolatura, morbida, beverecia 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, beverecia dissetante e con profumi fruttati</i>	