



*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

7,50

Bruschettine di tomino filante con scaglie di tartufo nero nostrano rosolato

9,00

Involtini al forno di radicchio di Treviso, bacon e scamorza affumicata

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

Cestino di grana croccante con baccalà mantecato della casa e valeriana

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

Doc al calice in abbinamento ai risotti 3.80

ALLA LIQUIRIZIA IN CAMICIA

Risotto con estratto e polvere di liquirizia in camicia di lonza affumicata

MULLER THURGAU VILLA PICCOLA

LAMBRUSCO E CASTAGNE

vino rosso Lambrusco cotto e castagne al vapore arrostiti

PRIMITIVO MASSO ANTICO UVE LEGGERMENTE APPASSITE

LEGGERO ALLA SALVIA

Pesto di salvia fresca, robiola e noci tostate

SOAVE DOC TIRAPELLE

ZUCCA E PORCINI

Zucca mantovana brasata e porcini dell'Altopiano trifolati

SOAVE DOC TIRAPELLE

VERDURE E SCAMORZA

Verdure miste spadellate croccanti e scamorza affumicata

MULLER THURGAU VILLA PICCOLA

TARTUFATO

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

IL "DUE" DI GIANNI TESSARI (UVE MERLOT E CABERNET)

ALL' ISOLANA

Classico risotto Veronese con ragù di carni bianche (vitello e suino)

PRIMITIVO MASSO ANTICO UVE LEGGERMENTE APPASSITE

SAPORITO ALLO ZAFFERANO

Zafferano, bacon e cubetti di peperoni spadellati

PRIMITIVO MASSO ANTICO UVE LEGGERMENTE APPASSITE

BROCCOLO FIOVARO E GUANCIALE

Broccolo fiavaro brasato e guanciale croccante

IL "DUE" DI GIANNI TESSARI (UVE MERLOT E CABERNET)

PIEMONTESE AI FUNGHI

Funghi misti trifolati, cubetti di speck e taleggio piemontese in mantecatura

IL "DUE" DI GIANNI TESSARI (UVE MERLOT E CABERNET)

PICCANTINO ALLA PUTTANESCA

Spianata calabrese, olive miste, capperi e sugo di pomodoro

PRIMITIVO MASSO ANTICO UVE LEGGERMENTE APPASSITE

RADICCHIO E GAMBERETTI

Code di gamberetti sgusciati e radicchio di Treviso scottato in padella

MULLER THURGAU VILLA PICCOLA

VICENTINA

Risotto con merluzzo e baccalà alla vicentina

SOAVE DOC TIRAPELLE

Si prega di informare il personale di sala di eventuali allergie alimentari o altro

Prezzi Risotti

<i>1 scelta di risotto</i>	<i>a persona</i>	<i>9,00</i>
<i>2 scelte di risotti</i>		<i>12,00</i>
<i>3 scelte di risotti</i>		<i>14,50</i>
<i>4 scelte di risotti</i>		<i>17,00</i>
<i>5 scelte di risotti</i>		<i>19,50</i>
<i>6 scelte di risotti</i>		<i>22,00</i>
<i>7 scelte di risotti</i>		<i>24,50</i>
<i>8 scelte di risotti</i>		<i>27,00</i>
<i>9 scelte di risotti</i>		<i>29,50</i>
<i>10 scelte di risotti</i>		<i>32,00</i>

Bevande

<i>Acqua minerale gas e nat ½ lt</i>	<i>2,50</i>
<i>Acqua minerale gas e nat 1 lt</i>	<i>3,50</i>
<i>Acqua min Aromatizzata 1,4 lt</i>	<i>6,50</i>
<i>Coca-cola /Fanta /Thè 33 cl</i>	<i>3,50</i>

Vini in Caraffa

<i>GAMBELLARA FRIZZANTE</i>	
<i>SOAVE BIANCO FERMO</i>	
<i>RABOSELLO ROSÉ FRIZZANTE</i>	
<i>CABERNET SUPERIORE DEI BERICI</i>	
<i>Caraffa 1 lt</i>	<i>10,00</i>
<i>Caraffa ½ lt</i>	<i>5,50</i>
<i>Caraffa ¼ lt</i>	<i>3,00</i>

Caffè e Liquori

<i>Espresso</i>	<i>1,30</i>
<i>Decaffeinato, Orzo, e Americano</i>	<i>1,60</i>
<i>Caffè Corretto e Cappuccino</i>	<i>2,00</i>
<i>Thé e Tisane</i>	<i>3,00</i>
<i>Amari e Liquori</i>	<i>3,00</i>
<i>Distillati, Grappe e Whisky Classici</i>	<i>3,50</i>
<i>Whisky Torbati</i>	<i>6,50</i>
<i>Coperto 2,70 / / / Servizio dolce</i>	<i>0,50</i>



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>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>
<i>DINDARELLO MOSCATO PASSITO MACULAN (calice da passito) 3.50</i>	

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

Artigianali Birrone 50 cl

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

