



*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 fondata 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 controfiletto di scottona al lardo colante*

17,50

*Tagliata di controfiletto 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

## AGLI AGRUMI IN CAMICIA

Scorzette grattugiate d'agrumi biologici, ricotta fresca e in camicia di prosciutto di tacchino affumicato  
SCAIA BIANCO TENUTA SANTANTONIO

## BRULE' E MORLACCO

Vin brûlé, mele e formaggio "Morlacco del Grappa"  
ROSSO NOBILE ONGARESCA (KM O COSTABISSARA)

## ZUCCA E RADICCHIO

Zucca mantovana brasata e radicchio di Treviso scottato  
SAUVIGNON ONGRESCA (KM O COSTABISSARA)

## ALL'ANTICA

Bacon croccante, filetti di prugne secche e pesto di frutta secca mista (noci, mandorle, anacardi, nocciole)  
SAUVIGNON ONGRESCA (KM O COSTABISSARA)

## VERDURE E ZAFFERANO

Verdure miste croccanti e zafferano  
SCAIA BIANCO TENUTA SANTANTONIO

## TARTUFATO

Risotto con salsa della casa di tartufo nero nostrano e scagliette di ricotta di fumée  
ROSSO NOBILE ONGARESCA (KM O COSTABISSARA)

## FUNGHI E PULLED PORK

Misto funghi trifolati e pulled pork della casa  
ROSSO NOBILE DELL'ONGARESCA (KM O COSTABISSARA)

## PROVENZALE

Cubetti di pollo rosolati peperoni stufati, senape antica e brie in mantecatura  
ROSSO NOBILE DELL'ONGARESCA (KM O COSTABISSARA)

## NORCINO

Cubetti di salame fresco cotto e sgrassato, salvia fresca, asiago in mantecatura e gocce di glassa di balsamico  
CHIANTI RISERVA MONTAGNANA

## GRICIA

Guanciale croccante, pepe nero e pecorino in mantecatura  
CHIANTI RISERVA MONTAGNANA

## PICCANTINO AL BROCCOLO FIOLARO

Spianata Calabrese piccante, broccolo fiolaro brasato e pesto di basilico  
CHIANTI RISERVA MONTAGNANA

## SALMONE E GORGONZOLA

salmone affumicato, pomodorini marinati e gorgonzola dolce  
SAUVIGNON ONGRESCA (KM O COSTABISSARA)

## ALLA 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 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

INAMA SOAVE CLASSICO VIN SOAVE	24.00
LUGANA LE MORETTE ZENATO	22.00
GEWURZTRAMINER MARTINI & SHON	23.00
MULLER THURGAU VILLA PICCOLA	21.00
SCAIA BIANCO TENUTA SANT'ANTONIO	20.00
SAUVIGNON VENETO ONGARESCA	20.00
CHARDONNAY CLAPS FORCHIR	22.00
VESPALOLO BREGANZE MACULAN	19.00
FIANO DEL SALENTO UVE LEGGERMENTE APPASSITE MASSO ANTICO	20.00
RIBOLLA GIALLA FORCHIR	20.00
PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE TENUTA SANT'ANTONIO	18.00

## 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 SPUMANTIZZATO 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
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
DOCG CHIANTI RISERVA MONTAGNANA	22.00
MORELLINO DI SCANSANO LOGGIA DELLA LUNA DOCG	23.00
PRIMITIVO DEL SALENTO MASSO ANTICO APPASSIMENTO LEGGERO	20.00
IL POTERE MASSO ANTICO ROSSO DI PUGLIA DOC UVE APPASSITE	23.00
PRIMA PIETRA MERLOT IGT APPASSIMENTO LEGGERO	20.00
“DUE” GIANNI TESSARI VENETO ROSSO CABERNET MERLOT	20.00
LAMBRUSCO TERRE VERDIANE CECI EMILIANO	18.00

## Vini da Dessert

VIRGILIO VIGNATO RECIOTO GAMBELLARA METODO CLASSICO DOCG	22.00
SPUMANTE DOLCE MOSCATO D'ASTI ROCCA DEI FORTI	18.00
GRECALE MOSCATO PASSITO DELLE SICILIE	20.00
MALVASIA DOLCE VENUS DOCG	18.00
BERLUCCHI FRANCIACORTA BRUT CUVÉE	25.00
PROSECCO SUPERIORE FRATELLI BORTOLIN	20.00
MILLESIMATO BLANC DE BLANC PROSECCO VALDOBBIADENE	17.00
FERRARI TRENTO DOC PERLÉ	38.00
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 WAISBIER		5,50
PEDAVENA LA SPECIALE		5,50
ICHNUSA NON FILTRATA		5,50
MORETTI BIONDA FILTRATA A FREDDO		5,50

## 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	