



*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

€ 5,00



@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

Bocconcini di mozzarella di bufala ai sapori della Grecia

7,00

Crudo di Parma con fiori di zucca fritti in pastella

7,00

Bruschettine di tosella rosolata e filante con scaglie di tartufo nero nostrano

8,50

Caramelle di bresaola ripiene di robiola su letto di rucola

7,00

Tris d'affettati con giardiniera dolce casareccia allo zenzero

7,00

*Arancini di quinoa alle verdure in guazzetto di zafferano
e scaglie di grana vegano*

6,50

*Code di mazzancolle al vapore con zucchine croccanti, pomodorini confit
e salsa di soia*

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

Pasta al pomodoro o ragù

7,50

Secondi

Tagliata di manzo scottona alla rucola

14,00

Tagliata di manzo scottona al lardo colante

15,00

Arrosticini Abruzzesi d'agnello grigliati

10,50

Cotoletta di pollo della casa con patatine e salse

8,50

Straccetti di controfiletto spadellati "dello chef" con polenta

9,50

Contorni

Patate fritte Dippers con salse

4,00

Zucchine spadellate ai pomodorini e basilico

Radicchio di campo al tegame

Crudi misti di stagione

3,80



PER LA DEGUSTAZIONE DEI RISOTTI SI RICHIEDE CHE I GUSTI SCELTI SIANO
UGUALI FRA I COMPONENTI DELLA TAVOLATA, GRAZIE

Risotti e Vini abbinati

Vini DOC al calice in abbinamento ai risotti 3.80

ALLE NOCI E RUCOLA IN CAMICIA

Risotto con pesto di noci tostate e rucola in mantecatura in camicia di tacchino affumicato
FIANO MASSO ANTICO UVE LEGGERMENTE APASSITE

PORTOFINO

Sugo di pomodoro di pomodoro pesto genovese e stracciatella di mozzarella in mantecatura
FIANO MASSO ANTICO UVE LEGGERMENTE APASSITE

FRAGOLINO

Succo e chicchi d'uva fragolina marinata e robiola
SCAIA BIANCO TENUTA S. ANTONIO

AI PORCINI

Classico risotto con porcini dell' Altopiano trifolati
FIANO MASSO ANTICO UVE LEGGERMENTE APASSITE

MELE E SPECK

Fettine di mele Trentine marinate e cubetti di speck
SCAIA BIANCO TENUTA S. ANTONIO

VERDURE E SCAMORZA

Verdure miste spadellate croccanti e scamorza affumicata
FIANO MASSO ANTICO UVE LEGGERMENTE APASSITE

TARTUFATO

Risotto con crema della casa di tartufo nero dei Berici e scagliette di ricotta fumeé
IL MASTINO SAGIOVESE RISERVA SUPERIORE LE ROCHE

ZUCCHINE E BACON CROCCANTE

zucchine rosolate e pancetta bacon croccante
FIANO MASSO ANTICO UVE LEGGERMENTE APASSITE

OKTOBERFEST

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

VECCHIO ALTOPIANO

Funghi misti trifolati, salsiccia cotta sgrassata e asiago
IL MASTINO SAGIOVESE RISERVA SUPERIORE LE ROCHE

PICCANTINO AI BROCCOLI

Spianata piccante, sugo di pomodoro, olive nere e verdi, capperi e feta Greca in mantecatura
IL MASTINO SAGIOVESE RISERVA SUPERIORE LE ROCHE

AL NERO DI SEPPIA

risotto con seppie in umido cotte col proprio inchiostro
FIANO MASSO ANTICO UVE LEGGERMENTE APASSITE

VICENTINA

Risotto con tradizionale merluzzo e baccalà alla vicentina
SCAIA BIANCO TENUTA SANTANTONIO

*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*

Prezzi Risotti

1 scelta di risotto	a persona	9.00
2 scelte di risotti		11.50
3 scelte di risotti		13.50
4 scelte di risotti		15.50
5 scelte di risotti		17.50
6 scelte di risotti		19.50
7 scelte di risotti		21.50
8 scelte di risotti		24.50
9 scelte di risotti		27.50
10 scelte di risotti		30.00

Bevande

Acqua minerale gas e nat ½ lt	2.00
Acqua minerale gas e nat 1 lt	3.00
Acqua min Aromatizzata 1,4 lt	5.00
Coca-cola Fanta Thè 33 cl	3.00

Vini in Caraffa

GAMBELLARA FRIZZANTE
SOAVE BIANCO FERMO
RABOSELLO ROSÉ FRIZZANTE
CABERNET SUPERIORE DEI BERICI

Caraffa 1 lt	9.00
Caraffa ½ lt	5.00
Caraffa ¼ lt	3.00

Caffè e Liquori

Espresso	1.20
Decaffeinato, Orzo, e Americano	1.50
Caffè Corretto e Cappuccino	1.70
Thé e Tisane	2.80
Amari e Liquori	3.00
Distillati, Grappe e Whisky	3.50
Whisky Torbati	6.00
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 ROCCHE</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>PEDAVENA 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, 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>	