



*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 3.50*

### **AL MOJITO IN CAMICIA**

*Risotto con scorzette e succo di lime, rum e menta fresca in camicia di tacchino affumicato*

SCAIA BIANCO TENUTA SANTANTONIO

### **MELONCINO**

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

FIANO MASSO ANTICO UVE LEGGERMENTE APPASSITE

### **SCAPECE**

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

FIANO MASSO ANTICO UVE LEGGERMENTE APPASSITE

### **ESTIVO**

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

SCAIA BIANCO TENUTA SANTANTONIO

### **VERDURE E ASIAGO**

*Verdure miste spadellate croccanti e asiago dop*

VALPOLICELLA CLASSICO MANARA

### **TARTUFATO**

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

VALPOLICELLA CLASSICO MANARA

### **ALLA PARMIGIANA DI MELANZANE**

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

VALPOLICELLA CLASSICO MANARA

### **GOLOSO**

*Bacon croccante, peperoni spadellati e goprgonzola dolce in mantecatura*

CHIANTI RISERVA MONTAGNANA

### **CHEF**

*Salsiccia cotta e sgrassata, zafferano e spinacino fresco in mantecatura*

PRIMITIVO MASSO ANTICO UVE LEGGERMENTE APPASSITE

### **PICCANTINO SPADELLATO**

*Riso bianco e nero di Venere, spadellati con affettati e verdure rosolate croccanti e salsa di soia*

PRIMITIVO MASSO ANTICO UVE LEGGERMENTE APPASSITE

### **ANANAS E GAMBERETTI**

*Code di gamberetti sgusciati, ananas flambé alla vodka*

SCAIA BIANCO TENUTA SANTANTONIO

### **MARINARA**

*Classico risotto con pesce e crostacei misti puliti e sgusciati*

FIANO MASSO ANTICO UVE LEGGERMENTE APPASSITE

### **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
Thè 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 fresca scaloppata al naturale o al Grand Marnier*

*4.00 / 5.00*

*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>I FRATI LUGANA CÀ DEI FRATI</i>	<i>23.00</i>
<i>GEWURZTRAMINER MARTINI &amp; 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>PEDAVERNA 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, bevereccia 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, bevereccia dissetante e con profumi fruttati</i>	