



*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



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 filanti di tosella rosolata con tartufo nero nostrano

8,50

Soppressa "km 0" con polentina, funghi mistobosco e Vezzena stravecchio

7,50

Tris d'affettati con giardiniera dolce casareccia allo zenzero

7,50

Arancini vegani di quinoa in guazzetto di verdure e pecorino di cocco

6,50

Cestino di grana croccante con baccalà mantecato della casa e misticanza

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 manzo scottona alla rucola

14,50

Tagliata di manzo scottona al lardo colante

16,00

Arrosticini Abruzzesi d'agnello grigliati

11,00

Cotoletta di pollo della casa con patatine e salse

9,50

Straccetti di controfiletto con guarnizione di stagione e polenta

10,00

Baccalà alla vicentina con polenta

17,50

Contorni

Patate fritte gourmet con salse

4,50

Zucchine spadellate ai pomodorini e basilico

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

BACCHE DI GOJI IN CAMICIA

Risotto al pesto di bacche di goji e menta, in camicia di arista affumicata
SAUVIGNON VENETO ONGARESCA (COSTABISSARA)

MELOGRANO E MORLACCO

Succo e chicchi di melograno e formaggio morlacco del Grappa in mantecatura
ILATIUM MORINI VALPOLICELLA CASSICO BIO

ZUCCA E RADICCHIO

Purea di zucca mantovana e radicchio di Treviso scottato in padella
SAUVIGNON VENETO ONGARESCA (COSTABISSARA)

AI PORCINI

Classico risotto con porcini dell' Altopiano trifolati
SAUVIGNON VENETO ONGARESCA (COSTABISSARA)

CALDARROSTE

Castagne al vapore e arrostiti, gorgonzola piccantino e bacche di pepe aromatico di Sichuan (poche)
ILATIUM MORINI VALPOLICELLA CASSICO BIO

VERDURE E SCAMORZA

Verdure miste spadellate croccanti e scamorza affumicata
ILATIUM MORINI VALPOLICELLA CASSICO BIO

TARTUFATO

Risotto con crema della casa di tartufo nero nostrano e scaglette di ricotta fumée
ILATIUM MORINI VALPOLICELLA CASSICO BIO

UBRIACO

Risotto affogato al vino rosso di Berici, salsiccia cotta sgrassata e rosmarino fresco tritato
MONTAGNANA CHIANTI RISERVA DOCG

FUNGHI MISTI ALLA CARBONARA

Funghi misti trifolati, bacon croccante e salsa carbonara (tuorli pastorizzati)
MONTAGNANA CHIANTI RISERVA DOCG

GOLOSO

Prosciutto di tacchino affumicato, peperoni misti spadellati e salsa BBQ
MONTAGNANA CHIANTI RISERVA DOCG

PICCANTINO AI CARCIOFI

Spianata Calabrese piccante; pomodoro e carciofi trifolati
MONTAGNANA CHIANTI RISERVA DOCG

VALENCIANA

misto mare (cozze, vongole, gamberetti) misto verdure e zafferano
SAUVIGNON VENETO ONGARESCA (COSTABISSARA)

VICENTINA

Risotto con tradizionale merluzzo e baccalà alla vicentina
SAUVIGNON VENETO ONGARESCA (COSTABISSARA)

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		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	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*



@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, 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>	