

## DOLCI E FRUTTA

CASSATA DEL CANNETO CON RICOTTA DI BUFALA E PASTA DI MANDORLE (1,8,10,7)	€ 8
MILLEFOGLIE (SFOGLIA CROCCANTE), LAMPONE, CREMA CHANTILLY E MANDORLE TOSTATE (1,7,8)	€ 8
CROSTATINA DI FRAGOLE, CONFETTURA DI LAMPONI E CREMA CHATILLY (1,3,7)	€ 8
TIRAMISÙ (1,3,7)	€ 8
TORTINO AL CIOCCOLATO (1,7,8)	€ 8
DEGUSTAZIONE DI CIOCCOLATE VALRHONA, BERNARDI E DOMORI (1,7,8) (50G)	€ 8
GELATO AL LIMONE E CONFETTURA DI LAMPONI (15)	€ 8
COMPOSÈ DI FRUTTA DI STAGIONE (15,8)	€ 8

*dal 1964*  
**Riontino**  
RISTORANTE

COPERTO € 3  
CAFFÈ E PICCOLA PASTICCERIA € 3

NOTA BENE: NELLA NOSTRA ENOTECA POTETE ACQUISTARE TUTTI PRODOTTI TRASFORMATI, OLIO, VINO, PASTA, CONFETTURE, LEGUMI E ALTRO

GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENÙ CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO O SUL REGISTRO ALLERGENI

LE PRODUZIONI INTERNE HANNO CARATTERE ARTIGIANALE: NON È QUINDI POSSIBILE GARANTIRE LA TOTALE ASSENZA DI TRACCE DI ALLERGENI NEI PRODOTTI FINITI, ANCHE QUANDO NON PREVISTI IN RICETTA, IL PERSONALE È A DISPOSIZIONE PER ULTERIORI INFORMAZIONI.

\* PRODOTTO ABBATTUTO ALL'ORIGINE O IN SEDE A -20 CONGELATO O SURGELATO PER LASCIARE INTEGRE LE SUE PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE NATURALI

\* IL PESCE DESTINATO AD ESSERE CONSUMATO CRUDO O PIRATICAMENTE CRUDO VIENE SOTTOPOSTO A TRATTAMENTO DI BONIFICA PREVENTIVA CONFORME ALLE PRESCRIZIONI DEL REGOLAMENTO CE 835/2004, ALLEGATO 3, SEZIONE 8, CAPITOLO 3, LETTARA D, PUNTO 3; (PER INFORMAZIONE CHIEDERE AL TITOLARE O AI CAMERIERI DI SALA)



# MENÙ

# Riontino <sup>dal 1964</sup>

## RISTORANTE

### ANTIPASTI CRUDI DI MARE

CARPACCIO DI PESCATO (\* 15,4 )

€ 25

OSTRICA GILLARDEAU (14)

AL PZ € 8

FINE DE CLAIRE (14)

AL PZ € 6

### ANTIPASTI COTTI DI MARE E TERRA

SCAMPI AL CARBONE 4 PZ (\*15,2)

€ 24

POLPO ALLA GRIGLIA, PATATE AL SALE E SALSA DI ZUCCA (\*15,14,18)

€ 19

BACCALA' SCOTTATO SU CREMA DI CIPOLLA E VERDURE DI CAMPO (\*15,4,7)

€ 16

CALAMARO RIPIENO DI PATATE E CAROTE SU CREMA DI PISELLI (\*15,14,7)

€ 19

SEPPIA DI RICOTTA E VERDURE DI CAMPO SU SALSA DI ARANCE(\*7,9,13,8,3)

€ 16

FLAN DI FUNGHI CARDONCELLI, CAPRINO E MANDORLE (15,17,3,7,8)

€ 12

CIPOLLA BIANCA DI MARGHERITA AL FORNO IN AGRODOLCE CON MANDOPRLE E VINCOTTO

€ 10

MILLEFOGLIE DI MELANZANA CON VERDURE DI CAMPO,  
MOZZARELLA DI BUFALA, SALSA DI ZUCCA E GRANA PADANO (17,7,1)

€ 12

### FORMAGGI

SHROPSHIRE BLUE STAGIONATO IN PORTO E UVA DI CORINTO  
ABBINAMENTO AL CALICE: PORTO GRAHAM L.B.V. 2020

€ 10  
€ 5

SELEZIONE DI FORMAGGI PUGLIA 15,7)

€ 16

REYPENAER (15,7)

€ 15

### PRIMI

TROCCOLI DI GRANO ARSO AL RAGÙ DI SEPPIA E POLPO SU SALSA DI PISELLI (\*1,7,18)

€ 20

RISOTTO CON PATATE E COZZE (\*15,14,2,7)

€ 20

RISOTTO CON ASPARAGI, GAMBERO ROSSO E POLVERE DI CAFFÈ (\*15,14,2,7)

€ 25

TROCCOLI ALLE CICALI E VONGOLE (1,2,7)

€ 19

TUBETTONI RIGATI CON OMBRINA, SENAPI, CAPPERI E POMODORO

€ 18

### IL PESCE

PESCATO DEL GIORNO IN VETRINA SERVITO CON LE RICETTE CLASSICHE (GRIGLIA, SALE E AL FORNO) € 7 L'ETTO

CODA DI ROSPO CON LARDO DI COLONNATA RUCOLA E SALSA DI PISELLI (\*15,4)

€ 20

OMBRINA IN CROSTA DI SFOGLIA, FINOCCHIETTO, PANCETTA TESA, DEMI-GLACE AI FRUTTI ROSSI (4,1,7)

€ 20

FRITTURA DI SEPIE, TRIGLIE E ALICI CON CONFETTURA DI PESCHE (\*1,2,4,14)

€ 25

SPIGOLA CON MAZZANCOLLA FUNGHI CARDONCELLI E VERDURE DI CAMPO (\*2,4)

€ 25

SEPIE E MAZZANCOLLE ALLA GRIGLIA CON SALSA DI ARANCE (\*2,14)

€ 25

### LA CARNE

GUANCIA DI MAIALINO AL NERO DI TROIA CON VERDURE DELL'ORTO (\*15,12,9)

€ 25

CONTROFILETTO DI BOVINO ADULTO E VERDURE DELL'ORTO (12,15)

€ 25