

DOLCI E FRUTTA

FETTA DI COLOMBA ARTIGIANALE CON CREMA CHANTILLY (1,3,7)	€ 8
CASSATA DEL CANNETO CON RICOTTA DI BUFALA E PASTA DI MANDORLE (1,8,7)	€ 8
MILLEFOGLIE (SFOGLIA CROCCANTE), LAMPONE, CREMA CHANTILLY E MANDORLE TOSTATE (1,7,8)	€ 8
TIRAMISÙ (1,3,7)	€ 8
CHEESE CAKE AL CARAMELLO SALATO E MANDORLE (1,8,10,7)	€ 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

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 ORGANOLETTCHE 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)

dal 1964
Riontino
RISTORANTE

MENÙ



MENÙ DEGUSTAZIONE

ANTIPASTO

-Baccalà scottato e salsa di cipolla bianca (4)

- Seppia in crosta su salsa di broccoli burrata e gel di lime (14,7)

PRIMI PIATTI

Risotto patate e cozze (14,7)

Troccoli ai funghi cardoncelli, guancia e pane fritto (7,1)

SECONDO

Filetto di spigola, mazzancolla, verdure di campo e demi glace ai frutti rossi
(2,4,7)

DESSERT

Millefoglie Riontino con crema Chantilly, mandorle, lamponi e fragole
(1,7,3)

costo del menù € 60 p.p.
bevande e coperto esclusi

**N.B. IL MENÙ DEVE ESSERE SCELTO DA TUTTI I COMMENSALI
CHE COMPONGONO IL TAVOLO**

ANTIPASTI CRUDI DI MARE

CARPACCIO DI PESCATO (* 15,4)	€ 25
GAMBERO ROSSO, SCAMPO, TAGLIATELLE DI SEPIE, OSTRICA GILLARDEAU	€ 28
OSTRICA GILLARDEAU (14)	AL PZ € 8

ANTIPASTI COTTI DI MARE E TERRA

SCAMPI AL CARBONE 4 PZ (*15,2)	€ 25
POLPO ALLA GRIGLIA, CREMA DI PATATE AL SALE E SALSA DI ZUCCA (*15,14,18)	€ 18
BACCALA' SCOTTATO SU CREMA DI CIPOLLA E VERDURE DI CAMPO(*15,4,7)	€ 18
CALAMARO RIPIENO DI PATATE E CAROTE SU CREMA DI PISELLI (*15,14,7)	€ 18
SEPPIA IN CROSTA DI PANE, SALSA DI BROCCOLI, STRACCIATELLA E GEL DI LIME E TÈ VERDE(*7,9,13,8,3)	€ 18
FLAN DI FUNGHI CARDONCELLI, CAPRINO E MANDORLE (15,17,3,7,8)	€ 12
MILLEFOGLIE DI MELANZANA CON VERDURE DI CAMPO, MOZZARELLA DI BUFALA, SALSA DI ZUCCA E GRANA PADANO (17,7,1)	€ 12

PRIMI

FUSILLONI BROCCOLI E VONGOLE(1,4,7)	€ 20
TROCCHI DI GRANO ARSO AL RAGÙ DI SEPPIA (*1,7,18)	€ 20
RISOTTO CON ASPARAGI, GAMBERO ROSSO E POLVERE DI CAFFÈ (*15,14,2,7)	€ 25
TROCCHI ALLE CICALI (1,2,7)	€ 20

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)	€ 25
OMBRINA IN CROSTA DI SFOGLIA, CICORIETTA, PANCETTA TESA, DEMI-GLACE AI FRUTTI ROSSI (4,1,7)	€ 25
FRITTURA DI SEPIE, TRIGLIE E ALICI CON CONFETTURA DI PESCHE (*1,2,4,14)	€ 27
SPIGOLA CON MAZZANCOLLA FUNGHI CARDONCELLI E VERDURE DI CAMPO (*2,4)	€ 25
FILETTO DI ROMBO CON PATATE, VERDURE DI CAMPO E SALSA AI PEPERONI (*4, 7)	€ 25

LA CARNE

GUANCIA DI MAIALINO AL NERO DI TROIA CON VERDURE DELL'ORTO (*15,12,9)	€ 25
PANCIA DI MAIALE COTTA A BASSA TEMPERATURA, DEMI GLACE E VERDURE DELL'ORTO (12,8,15)	€ 25
CONTROFILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA	€ 25

FORMAGGI

SHROPSHIRE BLUE STAGIONATO IN PORTO E UVA DI CORINTO	€ 10
ABBINAMENTO AL CALICE: PORTO GRAHAM L.B.V. 2020	€ 5
SELEZIONE DI FORMAGGI PUGLIA (15,7)	€ 16
REYPENAER (15,7)	€ 15