

## 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

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 ORGANOLETICHE 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

# Riontino <sup>dal 1964</sup>

## RISTORANTE

### MENÙ LIBERAMENTE CHEF

SEPPIA IN CROSTA CON SALSINA DI PISELLI E ZUCCHINE

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

TAGLIOLINI DI GRANO SARACENO CON OMBRINA, SENAPI, CAPPERI E POMODORO (1,4,7)

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

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

CROSTATINA DI FRAGOLE, CONFETTURA DI LAMPONI E CREMA CHATILLY (1,3,7)

€ 50 P.P. COPERTO E BEVANDE ESCLUSE

### MENÙ MARE DI PRIMAVERA

TARTARE DI PESCATO (4)

SCAMPI CRUDI, TORCINELLI GRIGLIATI, GOCCE DI AGRETTO DI MONTEVERTINE, DEMI GLACE DI LAMPONI  
E SALSINA DI ZUCCA (2)

RISOTTO D'AMARE (CON SEPPIA, GAMBERO ROSSO, MANDORLE E SCORZA DI LIME) (2,7,14,15)

TAGLIOLINO DI GRANO SARACENO CON GAMBERI VIOLA E SALSINA DI ZUCCA (1,2,7)

ROMBO SFILETTATO CON PATATE E FUNGHI CARDONCELLI (4,7)

CASSATA DEL CANNETO CON RICOTTA DI BUFALA E PASTA DI MANDORLE (1,8,10,7)

€ 75 P.P. ESCLUSO COPERTO E BEVANDE

### Percorsi di abbinamento cibo-vino/cocktails/altre bevande

Percorso in abbinamento experience 6 calici € 66 p.p.

Percorso in abbinamento simple 6 calici € 36 p.p.

**N.B. i menù devono essere scelti da tutti i commensali che  
compongono il tavolo**

### NTIPASTI CRUDI DI MARE

CARPACCIO DI PESCATO (* 15,4)	€ 25
TARTARE DI PESCATO (* 15,4)	€ 28
DEGUSTAZIONE DI CRUDI (2 SCAMPI, 2 GAMBERI ROSSI, TAGLIATELLE DI SEPIE, 2 OSTRICHE FINE DE CLAIRE)	€ 38
OSTRICA GILLARDEAU (14)	AL PZ € 8
OSTRICA FINE DE CLAIRE (14)	AL PZ € 4

### ANTIPASTI COTTI DI MARE E TERRA

SCAMPI AL CARBONE 4 PZ (*15,2)	€ 24
POLPO ALLA GRIGLIA, PATATE AL SALE E SALSINA DI ZUCCA (*15,14,18)	€ 18
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)	€ 18
SEPPIA DI RICOTTA E VERDURE DI CAMPO SU SALSINA DI ARANCE(*7,9,13,8,3)	€ 16
FLAN DI FUNGHI CARDONCELLI, CAPRINO E MANDORLE (15,17,3,7,8)	€ 10
CIPOLLA BIANCA DI MARGHERITA AL FORNO IN AGRODOLCE CON MANDORLE E VINCOTTO	€ 10
MILLEFOGLIE DI MELANZANA CON VERDURE DI CAMPO, MOZZARELLA DI BUFALA, SALSINA DI ZUCCA E GRANA PADANO (17,7,1)	€ 10

### PRIMI

FUSILLONI CON COZZE E FAVE (*1,7,14)	€ 16
TROCCHI DI GRANO ARSO AL RAGÙ DI SEPPIA E POLPO SU SALSINA DI PISELLI (*1,7,14)	€ 16
RISOTTO CON PATATE E COZZE (*15,14,2,7)	€ 16
RISOTTO CON ASPARAGI, TAGLIATELLE DI SEPIE E POLVERE DI POMODORO (*15,14,7)	€ 20
TROCCHI ALLE CICALI E VONGOLE (1,2,7)	€ 16
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)	L'ETTO € 7
CODA DI ROSPO CON LARDO DI COLONNATA RUCOLA E SALSINA DI PISELLI (*15,4)	€ 18
OMBRINA IN CROSTA DI SFOGLIA, FINOCCHIETTO, PANCETTA TESA, DEMI-GLACE AI FRUTTI ROSSI (4,1,7)	€ 18
FRITTURA DI SEPIE, TRIGLIE E ALICI CON CONFETTURA DI PESCHE (*1,2,4,14)	€ 25
SPIGOLA CON FUNGHI CARDONCELLI E VERDURE DI CAMPO (*2,4)	€ 18
SEPIE E MAZZANCOLLE ALLA GRIGLIA CON SALSINA DI ARANCE (*2,14)	€ 20

### LA CARNE

GUANCIA DI MAIALINO AL NERO DI TROIA CON VERDURE DELL'ORTO (*15,12,9)	€ 20
CONTROFILETTO DI BOVINO ADULTO E VERDURE DELL'ORTO (12,15)	€ 20
FILETTO DI MAIALINO CON CREMA DI PATATE AL SALE, DEMI GLACE E VERDURE DELL'ORTO (15)	€ 20
TORCINELLI ALLA GRIGLIA	€ 15

### 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