

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 dal 1964

RISTORANTE

MENÙ LIBERAMENTE CHEF

MAZZANCOLLA IN CROSTA SU SALSÀ DI ARANCE (1,2)

ZUCCHINA RIPIENA DI PATATE E PISELLI (17,7)

CONCHIGLIONI CON ZUCCHINE E GAMBERI (1,4,7)

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

BACCALÀ COTTO IN FORNO SU SALSÀ DI CIPOLLE E SENAPI (4,1,7)

MILLESFOGLIE, CONFETTURA DI LAMPONI E CREMA CHANTILLY (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 SALSÀ 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 SALSÀ DI ZUCCA (1,2,7)

PESCATRICE CON LARDO DI COLONNATA RUCOLA E SALSÀ DI PISELLI (*15,4)

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

ANTIPASTI CRUDI DI MARE

CARPACCIO DI PESCATO (* 15,4)	€ 25
TARTARE DI PESCATO (* 15,4)	€ 28
DEGUSTAZIONE DI CRUDI (2 SCAMPI, 2 GAMBERI ROSSI E TAGLIATELLE DI SEPPIE)	€ 30
FRUTTI DI MARE CRUDI (NOCI, NOCI ROSSE E COZZE PELOSE) (14)	€ 25

ANTIPASTI COTTI DI MARE E TERRA

SCAMPI AL CARBONE 4 PZ (*15,2)	€ 24
POLPO ALLA GRIGLIA, PATATE AL SALE E SALSÀ DI ZUCCA (*15,14,18)	€ 18
BACCALÀ 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 RIPIENA AL RAGOUT (*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
MILLESFOGLIE DI MELANZANA CON VERDURE DI CAMPO, MOZZARELLA DI BUFALA, SALSÀ DI ZUCCA E GRANA PADANO (17,7,1)	€ 10
ZUCCHINA RIPIENA DI PATATE E PISELLI (17,7)	€ 10

PRIMI

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

SELEZIONE DI FORMAGGI PUGLIA 15,7)	€ 16
REYPENAER (15,7)	€ 15