
















Menu Degustazione Risotti

Tagliere di Salumi, Antipasto Caldo, Tris di Risotti del Giorno. 	€22
Acqua*, 1/4 di Vino, Pane**, Caffè, Coperto sono Inclusi.	
Tartare di Salmone Selvaggio, Riso Venere Verdure Scottate e Tonno Affumicato. 	€22
Acqua*, 1/4 di Vino, Pane**, Caffè, Coperto sono Inclusi.	

I Nostri Taglieri



Tagliere Light 	€14
Bresaola, Fesa di Tacchino, Carpaccio di Black Angus affumicato, Tomino, Polenta	
Tagliere Bergamasco 	€14
Lardo, Salame, Pancetta, Polenta e Salsiccia	
Tagliere Prezioso 	€15
Crudo di Parma, Lardo, Bresaola, Culatello, Salva Cremasco	
Tagliere Risi.Co 	€14
A piacere dello Chef!	
Tagliere Maxi 6/10 persone 	€20/€25
Selezione di Salumi Nostrani	
Orologio di Formaggi 	€14
Selezione di Formaggi Tipici, con Miele e Marmellata	

Antipasti




Tartare di Salmone Selvaggio Red King, Quinoa e Salsa di Soia 	€8
Bresaola di Tonno Yellowfin con Stracciatella Pugliese 	€13
Carpaccio di Pesce Spada affumicato con erba cipollina e citronette di agrumi 	€11
Flan di Parmigiano Reggiano 	€5
Bresaola punta d'anca, Rucola e Scaglie di Grana 	€9
Carpaccio di Black Angus affumicato con Rucola e Scaglie di Grana 	€9
Burratina Pugliese con Prosciutto Crudo di Parma e Olive Taggiasche 	€10

*Microfiltrata e spillata al momento **Prodotto congelato all'origine per esigenze di mercato ***Coperto €1,50

Primi

Riso Venere saltato con Verdure Scottate e dadolata di Tonno Affumicato 	€12
Casoncelli alla Bergamasca	€9
Scarpinocc Burro e Salvia	€9
Padella Piccola/Grande di Risotto 	€9/€13

Cottura a basse temperature

Galletto Amburghese cotto 16 ore a bassa temperatura (68°C) 	€14
servito con patate arrosto, salsa bernese e insalata	
Mezzo Stinco cotto 24 ore a bassa temperatura (72°C) 	€10
servito con patate arrosto	
Polpo arrosto cotto 9 ore a bassa temperatura (72°C) 	€14
servito con crema di piselli al profumo di zenzero	

I Dessert dolcemente fatti in casa

Tiramisù 	€5
Tortino al Cioccolato 	€5
Cheesecake	€5
Pannacotta 	€5
Sorbetto	€3,5
Gelato e Frutta di Stagione 	€5

Bevande

Acqua* 1L	€2,50
Vino della Casa (1/4L, 1/2L, 1L)	€2,50/€5/€10
Caffè 	€1,50

*Microfiltrata e spillata al momento **Prodotto congelato all'origine per esigenze di mercato ***Coperto €1,50