

Risotteria

“ In questo locale si utilizza **Riso 100% autentico Carnaroli** proveniente dalla **Riserva San Massimo®** di Gropello Cairoli a Pavia. Al fine di garantire sempre un prodotto di eccellenza, la Riserva San Massimo seleziona solo le **migliori sementi**, certificate dall'E.N.S.E. (Ente nazionale sementi elette) varietà **100% Carnaroli**. È evidente al primo assaggio la differenza di pregio tra quest'ultimo riso e varietà succedanee quali Karnak, Carnise e Carnise precoce, che possono a loro volta essere vendute con denominazione di vendita "Carnaroli".

Menu Degustazione Risotti

*Tagliere di salumi, antipasto caldo, tris di risotti del giorno.
acqua, 1/4 di vino, pane, caffè, coperto sono inclusi.*

€26

(minimo per 2 persone)

Risotti Singoli

Padella piccola (1/2 persone).

€12

Padella grande (2/3 persone).

€18

PESCADO

Baccalà mantecato

con polenta.

€14

.....

Riso Venere con Tonno Rosso del Mediterraneo

saltato con verdure scottate.

€13

.....

Risotto ai frutti di mare

€14

.....

Carpaccio di spada

con erba cipollina, pomodoro datterino e olio EVO

€15

.....

Polpo Arrosto

cotto 6 ore a bassa temperatura (76°C)

servito con vellutata di patate, scorza di agrumi e olivette taggiasche.

€16

.....

Polenta e moscardini

con moscardini in umido

€12

.....

I Taglieri

Light

Bresaola, fesa di Tacchino, carpaccio di Black Angus affumicato, tomino, polenta.

€19

~

Bergamasco

Lardo, salame, pancetta, polenta e salsiccia.

€18

~

Prezioso

Crudo di Parma(Ruliano), lardo, bresaola, culatello, salva Cremasco.

€20

~

Sfizioso

Acciughe del Mar Cantabrico, burratina, crostini di pane di grano saraceno, riccioli di burro e pomodori secchi.

€19

~

Iberico

Paleta 100% de bellota e formaggio di pecora Manchego

€22

~

Risi.Co

A piacere dello Chef!

€20

~

Maxi

Selezione di salumi nostrani.

€32

~

Orologio di Formaggi

Selezione di formaggi tipici, con miele e marmellata.

€18

Antipasti

Flan di Parmigiano

con vellutata del giorno.

€9

.....

Bresaola Punta d'Anca

con rucola e scaglie di grana.

€9

.....

Carpaccio di Black Angus Affumicato

con rucola e scaglie di grana.

€13

.....

Burratina Pugliese

con prosciutto crudo di parma "Ruliano" 20 mesi e olive taggiasche.

€14

.....

Tomino in Camicia di Speck

con patata al cartoccio e salsa yogurt.

€9

.....

Baccalà mantecato

con polenta.

€14

.....

Acqua microfiltrata e spillata al momento. Alcuni prodotti possono essere congelati all'origine per esigenze di mercato. Coperto €2,00

Primi Piatti

Scarpinoce alla Bergamasca

fatti in casa

con salvia e burro versato.

€11

•

Casoncelli alla Bergamasca

fatti in casa

con pancetta croccante, salvia e burro versato.

€11

•

*Foiade di
pasta fresca*

con panna, Branzi e porcini

€13

•

Riso Venere 
con Tonno Rosso del Mediterraneo

saltato con verdure scottate.

€13

Cottura a Basse Temperature

{ Attraverso la Cottura a Basse Temperature sottovuoto prepariamo piatti particolari, mantenendo le qualità organolettiche, la morbidezza e ottenendo un punto di cottura ottimale.

Galletto Amburghese 

*cotto 18 ore a bassa temperatura (68°c)
servito con patate arrosto, salsa bernese e insalata.*

€16

×

Mezzo Stinco di Maiale 

*cotto 24 ore a bassa temperatura (72°c)
servito con patate arrosto.*

€13


×

Guancia di Manzo 

*cotta 24 ore a bassa temperatura (72°c), affumicata al momento
servita con patata al cartoccio, fonduta di Branzi e salsa verde al prezzemolo.*

€15

×

Costine Maialino Iberico 

*cotto 17 ore a bassa temperatura (72°c)
servito con patate al forno e salsa BBQ.*

€16

×

LE POLENTE

POLENTE RUSTICA

€4

.....

POLENTE E PORCINI

€9

.....

POLENTE TARAGNA

Branzi, Formai de Mut, burro

€9

.....

POLENTE E ACCIUGHE DEL CANTABRICO

€10

.....

POLENTE E CODEGHÌ

con salamella nostrana bergamasca

€9

.....

POLENTE E MOSCARDINI

con moscardini in umido

€12

.....

Acqua microfiltrata e spillata al momento. Alcuni prodotti possono essere congelati all'origine per esigenze di mercato. Coperto €2,00

I FOCACCIONI

GOLOSA

Crudo Ruliano (20 mesi) - Burrata - Pomodoro condito essicato al sole
€15

.....

MORTAZZA

Mortadella IGP - Stracchino
€10

.....

VALTELLINA

Bresaola Punta d'Anca - Caprino - Rucola - Scorzette di Limone
€15

.....

CANTABRICA

Bufala - Acciughe del Mar Cantabrico - Pomodoro Sole - Fili di Peperoncino
€15

.....

I Dessert

dolcemente fatti in casa

Tiramisù

€6



Cheesecake

€6



Pannacotta 

€6



Tortino al Cioccolato

€4



Gelato e Frutta di Stagione 

€6



Sorbetto

€4

Da Bere

Acqua 1L

€2,50



Vino della Casa

(1/4, 1/2, 1L)

€2,50 / €5 / €10



Caffè

€1,50



Liquori e Amari

€3,50



Selezione di Distillati



Grappa, Whiskey, Vodka, Mezcal, Rum...

*Fatti consigliare dal nostro staff uno dei nostri distillati dal mondo
per concludere al meglio la tua cena!*

Acqua microfiltrata e spillata al momento. Alcuni prodotti possono essere congelati all'origine per esigenze di mercato. Coperto €1,50



“ Osteria Risi.co aderisce al progetto “Alimentazione Fuori Casa” di AIC. Il Progetto Alimentazione Fuori Casa nasce dall’esigenza dell’Associazione Italiana Celiachia di creare una catena di esercizi informati sulla celiachia che possano offrire un servizio idoneo alle esigenze alimentari dei celiaci. In questo menu tutti i piatti contrassegnati dalla spiga sbarrata sono preparati senza glutine. Buon Appetito!