

# 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.*

€24

*Carpaccio di salmone all'aneto, riso venere con verdure scottate e tonno affumicato.  
acqua, 1/4 di vino, pane, caffè, coperto sono inclusi.*

€24

## Risotti Singoli

*Padella piccola (1/2 persone).*

€10

*Padella grande (2/3 persone).*

€15

# I Taglieri

Light 

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

€18

~

Bergamasco 

*Lardo, salame, pancetta, polenta e salsiccia.*

€18

~

Prezioso 

*Crudo di Parma, lardo, bresaola, culatello, salva Cremasco.*

€18

~

Sfizioso

*Acciughe del Mar Cantabrico, bufala, crostini di pane di grano saraceno, burro chiarificato e pomodori secchi.*

€18

~

Iberico 

*Jamon Serrano, cotto di patanegra, lardo di patanegra, chorizo, formaggio Manchego*

€18

~

Risi.Co 

*A piacere dello Chef!*

€18

~

Maxi (6/10 persone) 

*Selezione di salumi nostrani.*

€32

~

Orologio di Formaggi 

*Selezione di formaggi tipici, con miele e marmellata.*

€16

# Antipasti

## **Carpaccio di Salmone**

*marinato all'aneto, con insalatina di finocchi e agrumi.*

€13

.....

## **Flan di Parmigiano**

*con vellutata del giorno.*

€8

.....

## **Bresaola Punta d'Anca**

*con rucola e scaglie di grana.*

€9

.....

## **Carpaccio di Black Angus Affumicato**

*con rucola e scaglie di grana.*

€12

.....

## **Burratina Pugliese**

*con prosciutto crudo di parma e olive taggiasche.*

€13

.....

## **Tomino in Camicia di Speck**

*con patata al cartoccio e salsa yogurt.*

€9

.....

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

# Primi Piatti

*Scarpinoce alla Bergamasca  
fatti in casa*

*con salvia e burro versato.*

€10



*Casoncelli alla Bergamasca  
fatti in casa*

*con pancetta croccante, salvia e burro versato.*

€10



*Foiade di   
pasta fresca*

*con panna, Branzi e porcini*

€11



*Riso Venere   
con Tonno Affumicato*

*saltato con verdure scottate.*

€12

# 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 16 ore a bassa temperatura (68°C)  
servito con patate arrosto, salsa bernese e insalata.*

€15


×

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.*

€14

×

Costine Maialino Iberico 

*cotte 17 ore a bassa temperatura (72°C)  
servite con patate al forno e salsa BBQ.*

€13

×

Polpo Arrosto 

*cotto 7 ore a bassa temperatura (72°C)  
servito con vellutata di patate e topinambur.*

€16

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

# LE POLENTE

## POLENTA RUSTICA

€4

.....

## POLENTA E PORCINI

€8

.....

## POLENTA TARAGNA

*Branzi, Formai de Mut, burro e salvia versato*

€8

.....

## POLENTA LARDO E MIELE

€8

.....

## POLENTA E ACCIUGHE DEL CANTABRICO

€8

.....

## POLENTA E UOVA

*al profumo di tartufo, burro e grana*

€8

.....

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

# I Dessert

dolcemente fatti in casa

Tiramisù 

€6



Tortino al Cioccolato 

€6



Cheesecake

€6



Pannacotta 

€6



Sorbetto

€4



Gelato e Frutta di Stagione 

€6

# 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!*





“ 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!