



SUMMER

Pisic Co



## **Tagliere Risi.Co**

*Local salami / Raw Ruliano / Coppa / Bresaola Valtellina DOP /  
Selection of mixed cheeses / Homemade onion compote / Mustard*

€22

.....

## **Our Tartare**

*150 gr. Piedmontese Fassona tartare with sauce of: Capperri / Anchovies / Spring onions / Yolk /  
Worcester Sauce / Tabasco / Rum / Oil / Pepper / Maldon Salt / Carasau Bread*

€14

.....

## **Oslo**

*Homemade marinated salmon served with toasted brioches and guacamole*

€13

.....

## **Gambero Rosso**

*Carpaccio of Gambero Rosso di Mazzara,  
with burrata cream and berries*

€18

.....

## **Polenta Taragna**

*with local salamella*

€12

.....

## **Polenta Rustica**

*with local salamella*

€9

.....

## **Polenta Taragna**

*Branzi / Bitto / Formai de Mut*

€9

## **Polenta Rustica**

€4

*Alcuni prodotti possono essere congelati all'origine per esigenze di mercato. Coperto € 2,50*

# 1#

## Purple Hills

*Risotto: Homemade sausage and blueberry compote from Val Calepio*

€13

.....

## Amalfi

*Risotto: Prawns and lime zest*

€15

.....

## Italians A Go Go

*Risotto: Red figs and Strachitunt*

€13

.....

## Casonsèi

*Handmade meat raviolo with butter, sage and bacon*

€12

.....

## Scarpinocc

*Handmade veggy raviolo with butter, sage*

€12

.....

## Sicilia Bedda

*Cous cous / melanzane / capperi / olive nere / cipolla rossa / sedano /  
pomodorini confit / curcuma / uvetta / mandorle tostate*

€11

.....

## Poke Risi.Co

*Basmati rice / Homemade fresh smoked salmon /  
quinoa / edamame / pineapple / black sesame*

€12

*Alcuni prodotti possono essere congelati all'origine per esigenze di mercato. Coperto € 2,50*

# 2#

## Chicken House

*Free-range cockerel marinated and cooked for 18 hours at low temperature  
with roasted potatoes and lemon mayonnaise*

€16

.....

## Fred Flinstone

*Ribs Iberian pig cooked 17 hours at low temperature  
served with baked potatoes*

€17

.....

## Vallo di Adriano

*English roast beef cooked for 7 hours at a low temperature, accompanied  
with cream of Apulian stracciatella, bed of songino and toasted hazelnuts*

€13

.....

## Kraken

*Octopus tentacle cooked 6 hours at low temperature,  
served on potato cream with turmeric and chimichurri  
(Celery / Tropea onion / Yellow pepper / Tomato / Lemon / Lime)*

€16

.....

## L'espardon

*Swordfish seared at low temperature in cocotte  
with vegetable caponata and mint oil*

€15

.....

## Veggy Salad

*Belgian endive salad, citronette,  
pears, parmesan flakes and walnuts*

€9

.....

## Iberico

*Paleta de bellota Iberico with bruschetta, diced tomato and aioli sauce*

€20



## **We are going to Ibiza**

*Cheese cake with exotic fruits*

€7

.....

### **Pizzo Coca**

*Creamy with yogurt and white chocolate, with red fruits*

€7

.....

### **Double Trouble**

*“Namelaka” delicate mousse with 2 chocolates, with crunchy almonds*

€8

.....

### **Tiramisù Risi.Co**

*Tiramisu of the house*

€7

.....

### **Piña Colada**

*Marinated pineapple carpaccio, with rum and orange*

€6

.....



## **San Bernardo water 0,75**

€2,50



## **Caffè**

€1,50



## **Liqueurs and Amari**

€3,50



## **Distillates selection**



*Let our staff recommend one of our spirits from around the world  
to end your dinner in the best possible way!*

*Alcuni prodotti possono essere congelati all'origine per esigenze di mercato. Coperto € 2,50*



“ 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!

*Alcuni prodotti possono essere congelati all’origine per esigenze di mercato. Coperto € 2,50*