



LA RIZZOLA

cucina e cantina

Mini carta

ANTIPASTI

Cestini croccanti ripieni di mousse di mortadella al pistacchio e mousse di ricotta nostrana alla riduzione d'aceto balsamico e miele caramellato

€ 10

Flan di parmigiano su crema di rapa rossa e gocce di zabaione salato

€ 12

Scrigno di patate ripieno di salmone e scamorza affumicata,
servito con maionese al nero di seppia e crema di caviale rosso

€ 12

Carpaccio di pesce spada marinato alla menta con crema di mela verde

€ 14

PRIMI PIATTI

Tagliatelle fatte in casa al ragù di lepre

€ 12

Balanzoni in crema di parmigiano

€ 13

Tortelloni di ricotta fatti in casa mantecati al burro e tartufo nero

€ 14

Spaghetti alle vongole, crema di broccoli e bianchetti

€ 16

Strigoloni di mare al cartoccio
(Calamari, cozze, vongole, granchio e gamberetti)

€ 18

Paccheri con mazzancolle e salsa leggermente piccante

€ 17

Nei nostri piatti possono essere presenti allergeni, per la nostra clientela è disponibile il registro allergeni.

* In mancanza di un prodotto fresco può essere utilizzato un prodotto congelato o surgelato.



LA RIZZOLA

cucina e cantina

SECONDI

Guanciaie di vitello brasato al Merlot con patate dorate
€ 16

Tagliata di manzo con patate al forno
€ 20

Fritto Imperiale di calamari, scampi, gamberoni
e verdure pastellate
€ 20

Tonno pinne gialle in crosta di sesamo servito con salsa teriyaki con verdure
pastellate dell'orto
€ 18

CONTORNI

Patate al forno
€ 5

Verdure alla griglia
€ 5

Insalata mista
€ 5

DOLCI

Dolci della casa
€ 5

Sorbetto al limone
€ 4

Servizio e coperto
€ 3

Nei nostri piatti possono essere presenti allergeni, per la nostra clientela è disponibile il registro allergeni.

* In mancanza di un prodotto fresco può essere utilizzato un prodotto congelato o surgelato.