



bioriso

Tutte le ESPRESSIONI
di un RISOTTO da CHEF

I Risotti del nostro Chef Edo CON RISO BIOLOGICO E BIODINAMICO

Si richiedono minimo 2 porzioni

Risotti della Tradizione "Gli immancabili"

Euro 10,00



"Milanese"
con zafferano in fili



Parmigiano Reggiano DOP

Risotti di stagione

Euro 10,00



Radicchio e zola DOP



Spinaci e noci



Crema di barbabietola con fonduta di Taleggio DOP



Pere e scamorza affumicata



Prosecco e crema tartufata



Crema di cavolo (speck croccante opzionale)

Opzione Vegan su richiesta 

Antipasti e contorni da agricoltura biologica



Caprese di mozzarella di bufala Bio

Euro 10,00



Terrina di patate gratinate al forno con panna di soja

Euro 8,00



Prosciutto crudo di Parma DOP con mozzarella "Fior di latte"

Euro 10,00



Cime di rapa saltate piccanti

Euro 7,00



Insalata di carciofi e scaglie di Grana Padano DOP

Euro 7,00



Verdure di stagione cotte o grigliate

Euro 7,00



Patatine al forno con maionese di riso e ketchup biologico

Euro 6,00

Primi piatti ricercati

Vellutata di ceci con gamberi croccanti

Euro 9,00



Gnocchetti di patate crema di basilico, uva passa e pinoli

Euro 11,00



Lasagna vegetariana rivisitata

Euro 10,00



Agnolotti burro e salvia in cestino di Grana Padano DOP

Euro 12,00



Spaghetti Senatore Cappelli con pomodorini, ricotta fresca, basilico croccante

Euro 11,00



Tagliatelle con ragù di cervo al barbera

Euro 11,00

Taglieri della tradizione con salumi e formaggi biologici

	Tagliere di salumi con giardiniera di verdure e pomodori secchi sott'olio (prosciutto crudo di Parma DOP, bresaola punta d'anca della Valtellina IGP, speck dell'Alto Adige IGP)	Euro 20,00
 	Tagliere di formaggi con noci, uva e miele d'acacia (taleggio DOP, gorgonzola dolce DOP, Parmigiano Reggiano di Montagna DOP 24 mesi, caciotta "Perenzin", pecorino "Nuz")	Euro 14,00
	Tagliere di salumi e di formaggi	Euro 16,00

Piatti completi dello chef

Ossobuco~ di vitello con risotto da agricoltura biodinamica allo zafferano in fili Bio	Euro 22,00
Filetto di branzino con risotto delicato agli agrumi	Euro 22,00

Secondi per tutti i gusti

Cotoletta~ di vitello alla milanese con patate saltate al rosmarino	Euro 20,00	
Entrecôte~ di scottona al burro con erbette	Euro 20,00	
Gamberoni argentini al cognac	Euro 18,00	
	Stufato~ di vitello alla birra scura (guinness) e purè di patate	Euro 16,00
  	Burger vegetale biologico con pomodoro, insalata, salsa yogurt e cipolle rosse di Tropea caramellate	Euro 12,00
  	Funghi porcini con polenta gialla Bio	Euro 13,00
  	Tofu in tempura con salsa piccante	Euro 10,00

~ le nostre carni provengono tutte da allevamenti italiani e di ottima qualità, ma non sono certificate biologiche

Insalate da agricoltura biologica

(scegliere la base e fino a 5 ingredienti aggiuntivi)

  	<i>Base occidentale:</i> insalata di stagione, pomodoro, carote, cetriolo, mais (non condita)	Euro 10,00
  	<i>Base orientale:</i> insalata di stagione, pomodoro, carote, cetriolo, mais (condita con aceto di riso, salsa di soia, tabasco e olio di sesamo)	Euro 10,00
	<i>Ingredienti di carne o di pesce:</i> salmone affumicato, tonno, fesa di tacchino, straccetti di pollo, Parmacotto DOP, prosciutto di Parma DOP	
	<i>Ingredienti latticini:</i> Emmental, scaglie di Grana Padano DOP, mozzarelline, Fontina	
  	<i>Ingredienti vegetali:</i> riso venere, anacardi, crostini di pane, semi misti, tofu, ananas, mela, pera, arancia, germogli di soia	
  	Solo base occidentale/orientale	Euro 6,00

Le nostre pizze biologiche

  	Pizza margherita vegana	Euro 9,00
	Pizza margherita	Euro 9,00
	Pizza con verdure di stagione	Euro 11,00
	Pizza con gorgonzola dolce DOP	Euro 11,00
	Prosciutto cotto e funghi	Euro 11,00
	Prosciutto crudo di Parma DOP	Euro 11,00
	Diavola lombarda	Euro 11,00

Bio Dessert

  	Macedonia di frutta di stagione Bio	Euro 5,00
  	Tortino vegano con marmellata di caco piccante	Euro 6,00
	Crostata con confettura di frutta Bio	Euro 6,00
	Strudel alle mele Bio	Euro 6,00
	Gelato Demeter da agricoltura biodinamica	Euro 6,00
	Tiramisù Classico o Green (al the matcha)	Euro 6,00
	Crème brûlée	Euro 6,00