






















Menù

bioriso

Tutte le ESPRESSIONI
di un RISOTTO da CHEF











Risotti Ricercati dello Chef - *Opzione Vegan su richiesta*

  	Crema rossa di rapa	Euro 10,00
 	Mele della Valtellina e fontina DOP, sfumato al Calvados	Euro 11,00
  	Mandorle e curcuma attivata al pepe nero	Euro 10,00
  	"Milanese" con zafferano in pistilli da agricoltura Biodinamica	Euro 12,00
  	Funghi porcini biologici	Euro 12,00
 	Parmigiano Reggiano bio DOP 24 mesi	Euro 12,00
 	Pere e scamorza affumicata DOP	Euro 11,00
	Julienne di zucchine e speck DOP dell'Alto Adige	Euro 10,00
	Sfilacci di vitello e basilico biologico	Euro 14,00
	Risotto da agricoltura biodinamica allo zafferano in pistilli con Ossobuco di vitello	Euro 20,00







Antipasti e contorni da agricoltura biologica

  	Verdure di stagione cotte o grigliate	Euro 7,00
  	Patatine fritte* ad aria con salse biologiche (mayonnaise di riso e ketchup)	Euro 6,00
 	Caprese di mozzarella di bufala DOP biologica	Euro 10,00
 	Terrina con parmigiana di verdure grigliate light	Euro 7,00

Primi piatti ricercati

  	Tagliatelle ai funghi porcini biologici	Euro 13,00
  	Spaghetti Senatore Cappelli con concassè di pomodoro	Euro 8,00
 	Gnocchetti di patate al pesto di basilico, pinoli e uvetta	Euro 10,00
 	Agnolotti di magro in cestino di Parmigiano Reggiano DOP	Euro 12,00

Taglieri della tradizione con salumi e formaggi biologici

 	Tagliere con formaggi DOP, noci, frutta di stagione e Miele d'Acacia (Taleggio DOP, Gorgonzola Dolce DOP, Parmigiano Reggiano di Montagna DOP 24 mesi, Pecorino "Nue")	Euro 16,00
	Tagliere di salumi con giardiniera di verdure e pomodori secchi sott'olio (prosciutto di Parma DOP, bresaola della Valtellina IGP, Speck dell'Alto Adige IGP)	Euro 18,00
	Tagliere con Bresaola Punta d'Anca biologica con rucola e Parmigiano Reggiano 24 mesi DOP	Euro 16,00
	Tagliere Mix di salumi e formaggi biologici	Euro 18,00
	Tagliere con Prosciutto crudo di Parma DOP e mozzarella "Fior di latte" DOP	Euro 14,00

Secondi per tutti i gusti

		Burger vegano (con pomodoro, insalata, salsa al rafano e cipolle rosse caramellate)	Euro 9,00
		Tagliata di Picanha ai 3 Sali (rosa dell'Himalaya, blu di Persia, rosso delle Hawaii)	Euro 16,00
		Cotoletta di vitello alla Milanese con patate bio saltate al rosmarino	Euro 18,00
		Hamburger di Scottona (con fontina DOP, pomodoro, insalata, mayonnaise di riso bio)	Euro 10,00

Insalate da agricoltura biologica

(scegliere la base e fino a 5 ingredienti aggiuntivi)

		<i>Base occidentale:</i> insalata di stagione, pomodoro, carote, mais (non condita)	Euro 9,00
		<i>Base orientale:</i> insalata di stagione, pomodoro, carote, mais (condita con aceto di riso, salsa di soia, tabasco e olio di sesamo)	Euro 9,00
		<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> scaglie di Parmigiano Reggiano DOP, mozzarelline, fontina, Taleggio DOP	
		<i>Ingredienti vegetali:</i> riso venere, anacardi, semi misti, tofu, frutta di stagione, crostini	
		Solo base occidentale o orientale	Euro 5,00

Le nostre pizze biologiche*

		Margherita vegana	Euro 10,00
		Margherita con mozzarella "Fior di Latte" DOP	Euro 10,00
		Mozzarella di Bufala DOP biologica	Euro 12,00
		Ortolana di verdure grigliate di stagione	Euro 11,00
		Prosciutto di Parma DOP	Euro 14,00
		Diavola lombarda piccante	Euro 11,00

Bio Desserts

		Macedonia di frutta di stagione	Euro 5,00
		Crostata con confettura di frutta di stagione	Euro 5,00
		Gelato Demeter da agricoltura biodinamica*	Euro 6,00
		Tiramisù Classico	Euro 5,00
		Tiramisù Green al the Matcha	Euro 5,00
		Crema brulèe flambata	Euro 5,00

Le nostre carni non sono certificate biologiche, ma provengono dalle migliori aziende agricole italiane.