



Menù

bioriso

Tutte le ESPRESSIONI
di un RISOTTO da CHEF









Risotti Biologici dello Chef - Opzione Vegan su richiesta





















La cucina potrebbe richiedere minimo 2 persone

  	 "Milanese" con zafferano in pistilli	Euro 12,00
  	 Crema rossa di rapa#	Euro 12,00
	 Julienne di zucchine e speck DOP dell'Alto Adige#	Euro 12,00
	Zafferano in pistilli biologico con Ossobuco di vitello	Euro 22,00
	 Risotti di stagione (chiedere al cameriere)#	Euro 12,00












Antipasti e contorni da agricoltura biologica

  	 Verdure di stagione cotte o grigliate#	Euro 8,00
 	 Caprese con mozzarella di bufala DOP biologica	Euro 13,00
 	 Terrina con parmigiana di verdure grigliate light#	Euro 8,00





Primi piatti

  	 Spaghetti Senatore Cappelli (anche semi-integrali) con concassè di pomodoro e basilico#	Euro 10,00
  	 Spaghetti di riso integrale con concassè di pomodoro e basilico	Euro 10,00
  	 Spaghetti semi-integrali con ragù di tofu	Euro 10,00
  	 Vellutata di ceci con olio aromatizzato al rosmarino e crostini#	Euro 10,00
  	 Zuppa di verdura#	Euro 10,00

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)	Euro 18,00
	 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 18,00
	 Tagliere Mix di salumi e formaggi biologici	Euro 18,00
	 Tagliere con Prosciutto crudo di Parma DOP e mozzarella "Fior di latte" DOP	Euro 18,00

Secondi per tutti i gusti

  	 Burger vegano (con pomodoro, insalata, salsa al rafano e cipolle rosse caramellate)#	Euro 10,00
	Tagliata di Picanha ai 3 Sali (rosa dell'Himalaya, blu di Persia, rosso delle Hawaii)	Euro 18,00
	Cotoletta di vitello alla Milanese con patate bio saltate al rosmarino	Euro 22,00
	Secondi del giorno (chiedere al cameriere)#	Euro 13,00



Insalate da agricoltura biologica#

(scegliere la base e fino a 5 ingredienti aggiuntivi)

			Base occidentale: insalata di stagione, pomodoro, carote, mais (non condita)	Euro 13,00
			Base orientale: insalata di stagione, pomodoro, carote, mais (condita con aceto di riso, salsa di soia, tabasco e olio di sesamo)	Euro 13,00
			Ingredienti di carne o di pesce: tonno, fesa di tacchino, Parmacotto DOP, Prosciutto di Parma DOP	
			Ingredienti latticini: scaglie di Parmigiano Reggiano DOP, mozzarelline, taleggio DOP, fontina	
			Ingredienti vegetali: riso venere, anacardi, semi misti, tofu, frutta di stagione, crostini	
			Solo base occidentale o orientale	Euro 8,00
			Insalata belga con mela, noci e mirtilli rossi	Euro 9,00
			Insalata di radicchio con pere, zenzero, noci e gomasio	Euro 9,00

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 5,50
			Tiramisù Classico	Euro 5,00
			Frutta	Euro 5,00
			Dolce del giorno	Euro 5,00

Le nostre pizze biologiche del sabato sera*

			Margherita con mozzarella "Fior di Latte"	Euro 13,00
			Mozzarella di Bufala DOP biologica	Euro 15,00
			Ortolana di verdure grigliate di stagione	Euro 13,00
			Prosciutto di Parma DOP	Euro 14,00
			Diavola lombarda piccante	Euro 14,00

#Piatti della mezza pensione

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



Prodotto dell'ecosistema
NaturaSi, eccellenza
del biodinamico
e biologico

Coperto a Persona: Euro 2,50



ecoHOTEL
MILANO

Menù

bioriso

Tutte le ESPRESSIONI di un RISOTTO da CHEF

Elenco **ALLERGENI** o di **POSSIBILI TRACCE** di essi nei nostri piatti

LEGENDA



UOVA



LATTOSIO



SEDANO



SOIA



FRUTTA
A GUSCIO



GLUTINE



SENAPE



PESCE



CROSTACEI



MOLLUSCHI



ARACHIDI



SESAMO



LUPPOLO



SOLFITI



LUPINI



Quando l'icona è di questo colore significa che
LA PIETANZA CONTIENE SICURAMENTE
L'ALLERGENE RAFFIGURATO























Quando l'icona è di questo colore significa che
LA PIETANZA POTREBBE CONTENERE TRACCE
DELL'ALLERGENE RAFFIGURATO




Elenco **ALLERGENI** o di **POSSIBILI TRACCE** di essi nei nostri piatti







Risotti Biologici dello Chef disponibili tutto l'anno

Crema rossa di rapa				
"Milanese" con zafferano in pistilli da agricoltura Biodinamica				
Julienne di zucchine e speck DOP dell'Alto Adige				
Zafferano in pistilli biologico con Ossobuco di vitello				
Risotti di stagione (chiedere al cameriere eventuali allergeni aggiuntivi)				






Antipasti e contorni da agricoltura biologica

Verdure di stagione cotte o grigliate	
Caprese di mozzarella di bufala DOP biologica	
Terrina con parmigiana di verdure grigliate light	











Primi piatti

Spaghetti Senatore Cappelli con concassè di pomodoro	
Spaghetti di riso integrale con concassè di pomodoro e basilico	
Spaghetti semi-integrali con ragù di tofu	  
Vellutata di ceci con olio aromatizzato al rosmarino e crostini	
Zuppa di verdura	

Taglieri della tradizione con salumi e formaggi biologici

Tagliere con formaggi DOP, noci, frutta di stagione e Miele d'Acacia	 
Tagliere di salumi con giardiniera di verdure e pomodori secchi sott'olio	
Tagliere con Bresaola Punta d'Anca biologica e Parmigiano Reggiano 24 mesi DOP	
Tagliere Mix di salumi e formaggi biologici	 
Tagliere con Prosciutto crudo di Parma DOP e mozzarella "Fior di latte" DOP	

Secondi per tutti i gusti

Burger vegano (con pomodoro, insalata, salsa al rafano e cipolle rosse caramellate)	        
Tagliata di Picanha ai 3 Sali (rosa dell'Himalaya, blu di Persia, rosso delle Hawaii)	
Cotoletta di vitello alla Milanese con patate bio saltate al rosmarino	
Secondi del giorno (chiedere al cameriere elenco allergeni)	



Insalate da agricoltura biologica

Base occidentale: insalata, pomodoro, carote, mais (non condita)

Base orientale: insalata, pomodoro, carote, mais (condita* con aceto di riso, salsa di soia, tabasco e olio di sesamo)



Ingredienti di carne o di pesce: salmone affumicato, tonno, fesa di tacchino, straccetti di pollo, Parmacotto DOP, prosciutto di Parma DOP



Ingredienti latticini: scaglie di Parmigiano Reggiano DOP, mozzarelline, fontina, Taleggio DOP



Ingredienti vegetali: riso venere, anacardi, semi misti, tofu, frutta di stagione, crostini



Insalata belga con mela, noci e mirtilli rossi



Insalata di radicchio con pere, zenzero, noci e **gomasio***



Le nostre pizze biologiche del sabato sera

Margherita con mozzarella "Fior di Latte" DOP



Mozzarella di Bufala DOP biologica



Ortolana di verdure grigliate di stagione



Prosciutto di Parma DOP



Diavola lombarda piccante



Bio Desserts

Macedonia di frutta di stagione

Crostata con confettura di frutta di stagione



Gelato Demeter da agricoltura biodinamica



Tiramisù Classico



Frutta

Dolce del giorno (chiedere al cameriere elenco allergeni)



Gomasio*



*“Il vino,
specialmente in Italia,
è la poesia della terra.”*

Mario Soldati (1906 - 1999)
Scrittore, Giornalista, Regista cinematografico



bioriso

Tutte le ESPRESSIONI
di un RISOTTO da CHEF



VINI AL CALICE

Certificato	Vini	Vol.	Cantina	Regione	Prezzo
IGT	Cabernet	12%	Perlage	Veneto	€ 5,00
IGT	Sangiovese delle Marche	12%	Perlage	Marche	€ 5,00
IGT	Merlot	12%	Perlage	Veneto	€ 5,00
IGT	Pinot Grigio	12%	Perlage	Veneto	€ 5,00
DOCG	Quorum Prosecco	11,5%	Perlage	Veneto	€ 5,00
DOC	Bacaro Prosecco	11%	Perlage	Veneto	€ 4,00

VINI ROSSI

IGT	Cabernet	12%	Perlage	Veneto	€ 15,00
IGT	Marche Sangiovese	12%	Perlage	Veneto	€ 15,00
IGT	Merlot	12%	Perlage	Veneto	€ 15,00
IGT	Primitivo salento	13%	Perlage	Puglia	€ 15,00
DOC	Nergroamaro del Salento	13%	Perrini	Puglia	€ 18,00
DOC	Grignolino del Monferrato	12%	Nuova Cappelletta	Piemonte	€ 23,00
DOC	Rosso di Montalcino	14,5%	La Serena	Toscana	€ 26,00
DOC	Chianti Riserva	12,5%	Fattorie di romignano	Toscana	€ 18,00
DOCG	Brunello di Montalcino	14%	La Serena	Toscana	€ 46,00

VINI BIANCHI

IGT	Pinot Grigio IGT	12%	Perlage	Veneto	€ 15,00
DOC	Tocai "Friulano"	12%	Castello di Arcano	Lombardia	€ 18,00
DOP	Falanghina Sannio	13,5%	Terre di brigante	Campania	€ 20,00
IGT	Grechetto Umbria	12%	Moretti Omero	Umbria	€ 18,00
DOC	"Munir" bianco Sicilia	12,5%	Valdibella	Sicilia	€ 19,00
DOC	Verdicchio dei castelli di Jesi "Dominè"	13%	Pievalta	Marche	€ 22,00



**ecoHOTEL
MILANO**

la carta dei
Nostri Vini










bioriso

Tutte le ESPRESSIONI di un RISOTTO da CHEF

VINI ROSATI

 	IGT "È Bio"	11% Perlage	Veneto	€ 15,00
--	-------------	-------------	--------	---------

BOLLICINE E SPECIALI

 	DOC Prosecco Bacaro	11% Perlage	Veneto	€ 17,00
 	DOC Prosecco Quorum extra dry	11,5% Perlage	Veneto	€ 22,00
 	DOC Prosecco Animaè, no solfiti	11% Perlage	Veneto	€ 30,00
  	DOC Prosecco Millesimato Col di Manza	11,5% Perlage	Veneto	€ 26,00



Km0 kilometro zero



biologico



vegan

B biodinamico



Menù



SENZA
GLUTINE

Il ristorante BioRiso aderisce al Programma AIC - Alimentazione Fuori Casa

I piatti senza glutine vengono serviti al tavolo con un segno particolare, chiedi quale al cameriere di sala.

bioriso

Tutte le ESPRESSIONI
di un RISOTTO da CHEF



**ecoHOTEL
MILANO**

Menù
SENZA GLUTINE

bioriso

Tutte le ESPRESSIONI di un RISOTTO da CHEF

Risotti Biologici dello Chef - *Opzione Vegan su richiesta*

La cucina potrebbe richiedere minimo 2 persone

				“Milanese” con zafferano in pistilli	Euro 12,00
				Crema rossa di rapa#	Euro 12,00
				Julienne di zucchine e speck DOP dell'Alto Adige#	Euro 12,00
				Zafferano in pistilli biologico con Ossobuco di vitello	Euro 22,00
				Risotti di stagione (chiedere al cameriere)#	Euro 12,00

Antipasti e contorni da agricoltura biologica

				Verdure di stagione cotte o grigliate#	Euro 8,00
				Caprese con mozzarella di bufala DOP biologica	Euro 13,00
				Terrina con parmigiana di verdure grigliate light#	Euro 8,00

Primi piatti

				Spaghetti di riso con concassè di pomodoro e basilico#	Euro 10,00
				Rigatoni di riso integrale con sugo vegetale	Euro 10,00
				Vellutata di ceci con olio aromatizzato al rosmarino#	Euro 10,00
				Zuppa di verdura#	Euro 10,00

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)	Euro 18,00
				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 18,00
				Tagliere Mix di salumi e formaggi biologici	Euro 18,00
				Tagliere con Prosciutto crudo di Parma DOP e mozzarella “Fior di latte” DOP	Euro 18,00

Secondi per tutti i gusti

				Tagliata di Picanha ai 3 Sali (rosa dell'Himalaya, blu di Persia, rosso delle Hawaii)	Euro 18,00
				Cotoletta di vitello alla Milanese con patate bio saltate al rosmarino	Euro 22,00
				Secondi del giorno (chiedere al cameriere)#	Euro 13,00



ecoHOTEL
MILANO

Menù
SENZA GLUTINE

bioriso

Tutte le ESPRESSIONI di un RISOTTO da CHEF

Insalate da agricoltura biologica#

(scegliere la base e fino a 5 ingredienti aggiuntivi)

			Base occidentale: insalata di stagione, pomodoro, carote, mais (non condita)	Euro 13,00
			Base orientale: insalata di stagione, pomodoro, carote, mais (condita con aceto di riso, salsa di soia, tabasco e olio di sesamo)	Euro 13,00
			Ingredienti di carne o di pesce: tonno, fesa di tacchino, Parmacotto DOP, Prosciutto di Parma DOP	
			Ingredienti latticini: scaglie di Parmigiano Reggiano DOP, mozzarelline, taleggio DOP, fontina	
			Ingredienti vegetali: riso venere, anacardi, semi misti, tofu, frutta di stagione	
			Solo base occidentale o orientale	Euro 8,00
			Insalata belga con mela, noci e mirtilli rossi	Euro 9,00
			Insalata di radicchio con pere, zenzero e noci	Euro 9,00

Bio Desserts#

			Macedonia di frutta di stagione	Euro 5,00
			Gelato Demeter da agricoltura biodinamica*	Euro 5,50
			Frutta	Euro 5,00
			Dolce del giorno	Euro 5,00

Le nostre pizze biologiche del sabato sera*

			Margherita con mozzarella "Fior di Latte"	Euro 13,00
			Mozzarella di Bufala DOP biologica	Euro 15,00
			Ortolana di verdure grigliate di stagione	Euro 13,00
			Prosciutto di Parma DOP	Euro 14,00
			Diavola lombarda piccante	Euro 14,00

#Piatti della mezza pensione

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

potrebbe essere surgelato

biologico

vegetariano

vegano



Prodotto dell'ecosistema NaturaSi, eccellenza del biodinamico e biologico

Coperto a Persona: Euro 2,50



ecoHOTEL
MILANO

Menù
SENZA GLUTINE

bioriso

Tutte le ESPRESSIONI di un RISOTTO da CHEF



Elenco **ALLERGENI** o di **POSSIBILI TRACCE** di essi nei nostri piatti

LEGENDA



UOVA



LATTOSIO



SEDANO



SOIA



FRUTTA
A GUSCIO



PESCE



ARACHIDI



SESAMO



MOLLUSCHI



SENAPE



LUPPOLO



SOLFITI



LUPINI



CROSTACEI



Quando l'icona è di questo colore significa che
LA PIETANZA CONTIENE SICURAMENTE
L'ALLERGENE RAFFIGURATO



Quando l'icona è di questo colore significa che
LA PIETANZA POTREBBE CONTENERE TRACCE
DELL'ALLERGENE RAFFIGURATO



ecoHOTEL
MILANO





















Menù
SENZA GLUTINE

bioriso



Tutte le ESPRESSIONI di un RISOTTO da CHEF

Elenco ALLERGENI o di POSSIBILI TRACCE di essi nei nostri piatti



Risotti Biologici dello Chef disponibili tutto l'anno

Crema rossa di rapa				
"Milanese" con zafferano in pistilli da agricoltura Biodinamica				
Julienne di zucchine e speck DOP dell'Alto Adige				
Zafferano in pistilli biologico con Ossobuco di vitello				
Risotti di stagione (chiedere al cameriere eventuali allergeni aggiuntivi)				






Antipasti e contorni da agricoltura biologica

Verdure di stagione cotte o grigliate	
Caprese di mozzarella di bufala DOP biologica	
Terrina con parmigiana di verdure grigliate light	









Primi piatti

Spaghetti di riso con concassè di pomodoro e basilico	
Rigatoni di riso integrale con sugo vegetale	
Vellutata di ceci con olio aromatizzato al rosmarino	
Zuppa di verdura	

Taglieri della tradizione con salumi e formaggi biologici

Tagliere con formaggi DOP, noci, frutta di stagione e Miele d'Acacia		
Tagliere di salumi con giardiniera di verdure e pomodori secchi sott'olio		
Tagliere con Bresaola Punta d'Anca biologica e Parmigiano Reggiano 24 mesi DOP		
Tagliere Mix di salumi e formaggi biologici		
Tagliere con Prosciutto crudo di Parma DOP e mozzarella "Fior di latte" DOP		

Secondi per tutti i gusti

Burger vegano (con pomodoro, insalata, salsa al rafano e cipolle rosse caramellate)							
Tagliata di Picanha ai 3 Sali (rosa dell'Himalaya, blu di Persia, rosso delle Hawaii)							
Cotoletta di vitello alla Milanese con patate bio saltate al rosmarino							
Secondi del giorno (chiedere al cameriere elenco allergeni)							

CONTIENE L'ALLERGENE

PUÒ CONTENERE TRACCE DELL'ALLERGENE



ecoHOTEL
MILANO

Menù SENZA GLUTINE



Tutte le ESPRESSIONI di un RISOTTO da CHEF

Insalate da agricoltura biologica

Base occidentale: insalata, pomodoro, carote, mais (non condita)

Base orientale: insalata, pomodoro, carote, mais (condita* con aceto di riso, salsa di soia, tabasco e olio di sesamo)



Ingredienti di carne o di pesce: salmone affumicato, tonno, fesa di tacchino, straccetti di pollo, Parmacotto DOP, prosciutto di Parma DOP



Ingredienti latticini: scaglie di Parmigiano Reggiano DOP, mozzarelline, fontina, Taleggio DOP



Ingredienti vegetali: riso venere, anacardi, semi misti, tofu, frutta di stagione



Insalata belga con mela, noci e mirtilli rossi



Insalata di radicchio con pere, zenzero e noci



Le nostre pizze biologiche del sabato sera

Margherita con mozzarella "Fior di Latte" DOP



Mozzarella di Bufala DOP biologica



Ortolana di verdure grigliate di stagione



Prosciutto di Parma DOP



Diavola lombarda piccante



Bio Desserts

Macedonia di frutta di stagione

Gelato Demeter da agricoltura biodinamica



Frutta

Dolce del giorno (chiedere al cameriere elenco allergeni)



Carta dei Vini



Birre

