



Menù
autunno



SENZA
GLUTINE

Il ristorante BioRiso aderisce al progetto AIC - Alimentazione Fuori Casa

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



alla "Milanese"
con zafferano in fili



alla "Parmigiana"
con Parmigiano Reggiano DOP

Risotti Stagionali

Euro 10,00

 Salsiccia con riduzione al chianti e cipolle rosse di tropea caramellate



Noci e zola DOP in crema balsamica



Porcini



Castagne e Rhum



Pere e Scamorza affumicata



Zucca e amaretti

Opzione Vegan su richiesta 

Antipasti e contorni da agricoltura biologica



Caprese di mozzarella di bufala Bio

Euro 10,00



Terrina di Porcini con panna di soia e grana

Euro 10,00



Crespella al radicchio Grana Padano DOP e crema tartufata

Euro 10,00



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

Euro 12,00



Cicoria saltata

Euro 7,00



Zucca stufata al profumo di curry

Euro 7,00



Verdure di stagione cotte o grigliate

Euro 6,00



Patatine fritte* con maionese di riso e ketchup biologico

Euro 6,00

Primi Piatti ricercati



Vellutata di patate porri e zenzero

Euro 9,00



Fusilli di Fave cacio e pepe

Euro 10,00



Pennette in crema di peperoni (speck croccante su richiesta)

Euro 11,00



Spaghetti di riso e mais in Angostura, concassè di pomodoro,
panna di soia e semi di papavero

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
Gamberoni Carabinieri al cognac con risotto delicato	Euro 22,00

Secondi per tutti i gusti

Costata~ di vitello con spatate saltate al rosmarino	Euro 20,00
Entrecôte~ di scottona al pepe verde	Euro 20,00
Tartare~ di manzo razza Fassona	Euro 16,00
 Polpette di riso e pesce con salsa agrodolce	Euro 12,00
 Tagliata~ di pollo laccato con limone e miele	Euro 12,00

~ 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, semi misti, ananas, mela, pera, arancia, germogli di soia	

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	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 ai Fichi caramellati	Euro 6,00
			Gelato Demeter da agricoltura biodinamica	Euro 6,00
			Tiramisù Classico o Green (al the matcha)	Euro 6,00
			Crema catalana	Euro 6,00