



# Menù






















SENZA  
GLUTINE

*Il ristorante BioRiso aderisce al progetto AIC - Alimentazione Fuori Casa*










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 con concassè di pomodoro                           | Euro 8,00  |
|  |  |   | Gnocchetti di patate con pesto di basilico, pinoli ed 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, Parmigiano Reggiano 24 mesi DOP, rucola biologica  | Euro 16,00 |
|  |   |  | Tagliere Mix di salumi e formaggi biologici  | Euro 18,00 |
|  |   |  | Prosciutto crudo di Parma DOP e mozzarella "Fior di latte" DOP   | Euro 14,00 |

### Secondi per tutti i gusti

|   |            |
|---|------------|
| 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)

|  |  |           |
|--|--|-----------|
|  | Base occidentale: insalata di stagione, pomodoro, carote, mais (non condita)   | Euro 9,00 |
|  | Base orientale: insalata di stagione, pomodoro, carote, mais (condita con aceto di riso, salsa di soia, tabasco e olio di sesamo)          | Euro 9,00 |
|  | 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 DOP, Taleggio DOP   |           |
|  | Ingredienti vegetali: riso venere, anacardi, semi misti, tofu, frutta di stagione  |           |
|  | Solo base occidentale o orientale  | Euro 5,00 |

### Le nostre pizze biologiche\*

|  |   |            |
|--|---|------------|
|  | 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 |
|  | 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.