



LA CASA DEL

Sarriusa



M E N U

Il nostro menù comprende
Entreè, antipasto misto della casa, due risotti, dolce, caffè e acqua
oppure un risotto e un secondo 35€

Entreè, antipasto misto della casa, due risotti e un secondo
oppure tre risotti, dolce, caffè e acqua 40€

Per chi non volesse seguire il menù la scelta è libera con una variazione di prezzo
(ad aumentare se si aggiungono portate e il contrario)

R I S O T T I

Risotto zafferano

Risotto zafferano, bufala e chicchi
di melograno

Risotto con i peperoni

Risotto peperoni e zola

Risotto bonarda e pasta di salame

Risotto Barolo e castelmagno

Risotto con i funghi*

Risotto funghi* e salsiccia

Risotto asparagi* e burrata

Risotto cacio pepe e lime

Risotto con granella di pistacchi,
tartare di branzino* crudo e straciatella

Risotto mandarino, timo e burrata

Risotto aglio, olio e peperoncino

Risotto bottarga, limone e rosmarino

Risotto pesto, crema di pecorino
e nocchie tostate

Risotto al primitivo, cipolle caramellate
e taleggio

Risotto con nero di seppia e nduja

Risotto zafferano, funghi*, salsiccia e
crema di parmigiano

Risotto speck e mele

Risotto alla carbonara

Risotto radicchio, salsiccia, crema di zola
e pepe rosa

Risotto zucchine, curcuma e sale nero

Risotto fave, pecorino e pancetta

Risotto spinaci e molana gratinato al forno

Risotto ceci, guanciale e aceto balsamico

Risotto con la zucca

Risotto zucca, zola e amaretto

Risotto zucca, rosmarino e petto d'oca croccante

Risotto con lumache porchettate

Risotto mirtilli e zola

Risotto con pomodorini rossi, polvere di olive
taggiasche e crema di parmigiano

Risotto in salsa di pomodorini gialli, bufala,
pesto e polvere di liquirizia

Risotto al mojito e gambero* crudo

S E C O N D I P I A T T I

Lumache* in umido

Lumache* fritte

Lumache* alla bourguignonne

Rane* in guazzetto piccante

Fegatini con le cipolle

Cervello fritto

Tagliata di scottona

Parmigiana di melanzane

Ogni proposta di risotto è per almeno 2 persone

Si prega di segnalare eventuali intolleranze o allergie al momento dell'ordinazione

I prodotti con * potrebbero essere congelati



LA CASA DEL
Sarriso

LISTA DEI VINI

BIANCHI

La Grà Riesling <i>Bisi</i>	4€	16€
Riesling <i>Monsupello</i>		20€
Müller Thurgau <i>Monsupello</i>	5€	20€
Elivià Pinot Grigio <i>Lefiole</i>		22€
Lo Spavaldo Riesling Riserva <i>Finigeto</i>		24€
Il Caraldo Chardonnay <i>Finigeto</i>		26€
Pinot Grigio <i>Cà di Frara</i>		26€
Campaner Gewürztraminer <i>Kaltner</i>		30€
Katari Pinot Grigio <i>Cordero</i>	6€	22€
Apsù Chardonnay <i>Cordero</i>		24€
Rivone Chardonnay <i>Cordero</i>		32€

BIANCHI VIVACI

Chardonnay <i>Prago</i>	4€	15€
Il Peccatore Pinot Nero <i>Bisi</i>	5€	16€
Il Piffero Pinot Nero <i>Finigeto</i>		20€
Schiaffo della Regina Riesling <i>Ivano Vercesi</i>		22€
I Germogli <i>Monsupello</i>		25€

BOLLICINE

Cuveè Extra Dry <i>Prago</i>	5€	18€
Metodo Classico <i>Prago</i>		20€
Oro di Costa Brut <i>Ivano Vercesi</i>	5€	18€
Nature Noir Metodo Classico <i>Cà di Frara</i>		30€
Gran Carisma Metodo Classico Brut <i>Dino Torti</i>		35€
Roccapietra Brut Pinot Nero <i>Scuropasso</i>		35€

CHAMPAGNE

Le Black Label Lanson <i>Champagne Brut</i>		80€
--	--	-----

MOSCATO

Exergia Moscato d'Asti <i>Cordero</i>		20€
--	--	-----

ROSÈ

Pinot Grigio Ramato <i>Prago</i>	4€	15€
Ramè Pinot Grigio <i>Cordero</i>		24€
I Germogli <i>Monsupello</i>		25€
Casaleggio Spumante Rosè <i>Dino Torti</i>		26€

ROSSI

Cabernet Sauvignon <i>Prago</i>	4€	15€
La Peccatrice Bonarda <i>Bisi</i>	4€	15€
Pezzabianca Barbera <i>Bisi</i>	6€	18€
Roncolongo Barbera <i>Bisi</i>		18€
Dodicidodici Barbera <i>Castello di Cigognola</i>		20€
Alenè Pinot Nero <i>Lefiole</i>		22€
Tiàmat Pinot Nero <i>Cordero</i>		26€
Partù Pinot Nero Riserva <i>Cordero</i>		34€
SG '67 Pinot Nero <i>Cordero</i>		45€
V 18 Pinot Nero <i>Cordero</i>		45€
Due valloni Barbera <i>Ivano Vercesi</i>		22€
Portico del Moro Pinot Nero <i>Ivano Vercesi</i>		22€
Pinot Noir <i>Dino Torti</i>		20€
Pinot Noir Selezione <i>Dino Torti</i>		28€
Cresta del Ghiffi Bonarda <i>F. Agnes</i>		20€
Possessione del Console Bonarda <i>F. Agnes</i>		20€
Millenium Bonarda <i>F. Agnes</i>		30€
Il Frater Riserva <i>Cà di Frara</i>		30€
Buttafuoco Abbondanza <i>Francesco Maggi</i>		25€
Buttafuoco Storico Vigna Pianlong <i>Scuropasso</i>		45€
Valpolicella Classico <i>Speri</i>		28€
Barolo <i>Monti</i>		75€
Brunello di Montalcino <i>Castel Giocondo</i>		75€



LA CASA DEL
Sarriso

Bevande 3€ - Amari 4€

ALLERGENI



Arachidi e derivati

Creme e condimenti in cui vi sia anche piccole dosi.



Pesce

Prodotti alimentari in cui é presente il pesce, anche se in piccole percentuali.



Glutine

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati.



Frutta a guscio

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagit, noci pecan, anacardi e pistacchi.



Sesamo

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale.



Lupini

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrosti, salamini, farine e similari.



Latte e derivati

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie.



Soia

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili.



Senape

Si pud trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda.



Molluschi

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc.



Crostacei

Marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili.



Anidride solforosa e solfiti

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc.



Sedano

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.



Uova e derivati

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo.

