



LA CASA DEL
Sarriusa



M E N U

Il nostro menù comprende

Entrée, antipasto misto della casa, due risotti, *oppure* un risotto e un secondo, caffè e acqua 35€
Entrée, antipasto misto della casa, due risotti e un secondo, *oppure* tre risotti, 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, funghi*, salsiccia e crema di parmigiano 1,7 |
| Risotto zafferano, fiori di zucca e burrata 7 | Risotto speck e mele 1 |
| Risotto con i peperoni | Risotto alla crema di crostacei, capasanta* brasata e polvere di aneto 2, 4, 14 |
| Risotto peperoni e zola | Risotto radicchio, salsiccia, crema di zola e pepe rosa 1,7 |
| Risotto bonarda e pasta di salame 1 | Risotto zucchine, curcuma e sale nero |
| Risotto coppa, tomino e olio tartufato 7 | Risotto fave, pecorino e pancetta 1 |
| Risotto con i funghi* | Risotto spinaci e molana gratinato al forno 7 |
| Risotto funghi* e salsiccia | Risotto ceci, guanciaie e aceto balsamico 1 |
| Risotto asparagi* e burrata 7 | Risotto con la zucca |
| Risotto cacio pepe e lime 7 | Risotto zucca, zola e amaretto 1,7,8 |
| Risotto con granella di pistacchi, tartare di branzino* crudo e straciatella 4,7,8 | Risotto zucca, rosmarino e petto d'oca croccante 1 |
| Risotto mandarino, timo e burrata 7 | Risotto porri, taleggio e pere 7 |
| Risotto aglio, olio e peperoncino 4 | Risotto mirtilli e zola |
| Risotto zucchine, gamberetti*, menta e polvere di limone 2,4 | Risotto in salsa di pomodorini gialli, bufala, pesto e polvere di liquirizia 7 |
| Risotto al ragù di chianina gratinato al forno 1 | Risotto con pomodorini rossi, polvere di olive e crema di parmigiano 7 |
| Risotto al primitivo, cipolle caramellate e taleggio 7 | Risotto al mojito e gambero* crudo 2,4 |
| Risotto con nero di seppia e nduja 1,4 | |

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

- | | |
|---------------------------------|-------------------------------|
| Lumache* in umido 7,9 | Fegatini con le cipolle 1,7,9 |
| Lumache* fritte 9,3 | Cervello fritto 1,3 |
| Lumache* alla bourguignonne 7,9 | Parmigiana di melanzane 9 |
| Tagliata di scottona | |

D O L C I 4 €

Richiedi al nostro personale di sala le proposte dei dolci

C O P E R T O 2 €

Ogni proposta di risotto è per almeno 2 persone

Si prega di segnalare eventuali intolleranze o allergie

(Tutti i risotti potrebbero contenere anidride solforosa/solfiti 12 e sedano 9)



LA MANICA
SARRICANA

BIANCHI

La Grà Riesling <i>Bisi</i>	4€	15€
Riesling <i>Monsupello</i>		18€
Müller Thurgau <i>Monsupello</i>	5€	20€
Sinemuri Bianco <i>La Sbercia</i>		18€
I Ginepri Bianco Sauvignon Blanc <i>La Sbercia</i>		20€
Follia Riesling <i>Francesco Maggi</i>		26€
Bianca <i>Castello di Cigognola</i>		20€
Elivià Pinot Grigio <i>Lefiole</i>		22€
Pinot Grigio <i>Cà di Frara</i>		26€
Katari Pinot Grigio <i>Cordero</i>	6€	22€
Apsù Chardonnay <i>Cordero</i>		25€
Rivone Chardonnay <i>Cordero</i>		34€
Gewurztraminer Clongian <i>Corvèe</i>		25€

BIANCHI VIVACI

Chardonnay <i>Prago</i>	4€	15€
Il Peccatore Pinot Nero <i>Bisi</i>	4€	15€
Prassi Riesling <i>Francesco Maggi</i>		16€
Schiaffo della Regina Riesling <i>Ivano Vercesi</i>		22€
I Germogli <i>Monsupello</i>		25€

MOSCATO

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

BOLLICINE

Cuvèe Extra Dry <i>Prago</i>	5€	18€
Metodo Classico Brut <i>Prago</i>		20€
Oro di Costa Brut <i>Ivano Vercesi</i>	5€	18€
Cuvèe Armonia Metodo Classico Extra Brut <i>Ruiz De Cardenas</i>		26€
Galanta Metodo Classico Brut <i>Ruiz De Cardenas</i>		28€
Gran Carisma Metodo Classico Brut <i>Dino Torti</i>		35€
Roccapietra Brut Pinot Nero <i>Scuropasso</i>		35€





















ROSÉ

Pinot Grigio Ramato <i>Prago</i>	4€	15€
Sinemuri Rosé fermo <i>La Sbercia</i>		18€
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>		28€
Dodicidodici Barbera <i>Castello di Cigognola</i>		20€

ROSSI

L'Ala Barbera <i>Castello di Cigognola</i>	 22€	Pinot Noir Selezione <i>Dino Torti</i>	 28€
Lagàs Pinot nero <i>La Sbercia</i>	 20€	Cresta del Ghiffi Bonarda <i>F. Agnes</i>	 20€
Purpureo Merlot <i>La Sbercia</i>	 20€	Possessione del Console Bonarda <i>F. Agnes</i>	 20€
Alenè Pinot Nero <i>Lefiole</i>	 20€	Millenium Bonarda <i>F. Agnes</i>	 28€
Tiàmat Pinot Nero <i>Cordero</i>	 28€	Sangue di Giuda <i>Francesco Maggi</i>	 16€
Partù Pinot Nero Riserva <i>Cordero</i>	 34€	Buttafuoco Abbondanza <i>Francesco Maggi</i>	 25€
SG '67 Pinot Nero <i>Cordero</i>	 48€	Buttafuoco Storico Vigna Rogolino <i>Francesco Maggi</i>	 35€
V 18 Pinot Nero <i>Cordero</i>	 48€	Buttafuoco Storico Vigna Costera <i>Francesco Maggi</i>	 40€
Due valloni Barbera <i>Ivano Vercesi</i>	 22€	Buttafuoco Storico Vigna Pianlong <i>Scuropasso</i>	 45€
Portico del Moro Pinot Nero <i>Ivano Vercesi</i>	 22€	Valpolicella Classico <i>Speri</i>	 28€
Cavallo Bianco Croatina <i>Ivano Vercesi</i>	 24€	Barolo <i>Monti</i>	 65€
Pinot Noir <i>Dino Torti</i>	 20€	Brunello di Montalcino <i>Castel Giocondo</i>	 70€

ALLERGENI



1. Glutine

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



2. Crostacei

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



3. Uova e derivati

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



4. Pesce

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



5. Arachidi e derivati

Creme e condimenti in cui vi sia anche piccole dosi.



6. Soia

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



7. Latte e derivati

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



8. Frutta a guscio

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



9. Sedano

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



10. Senape

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



11. Sesamo

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



12. Anidride solforosa e solfiti

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



13. Lupini

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



14. Molluschi

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



LA SBERCIA
SARRISO

I prodotti contrassegnati con l'asterisco () possono essere surgelati all'origine*