



Righi

RISTORANTE *

Menu à la carte

Menu vegetariano

PANCOTTO CON BAZANA DI FAVE E CROCCANTE DI TOPINAMBUR

GNOCCHETTI DI PATATE CON VERDURE, COLORI E PROFUMI DI PRIMAVERA

UOVO A BASSA TEMPERATURA CON FAGIOLI RISINI E STRACCHINO

FRUTTA E VERDURA SCIROPPATA CON SORBETTO ALLE MANDORLE

€ 40,00

Menu dell'entroterra

TARTARE DI MANZO CON ACCIUGHE, YOGURT E SEDANO RAPA

LASAGNETTA CON RAGÙ TAGLIATO AL COLTELLO E FONDUTA DI PECORINO

MAIALINO CROCCANTE IN PORCHETTA CON PATATE NOVELLE, BIETOLINA E LIQUERIZIA

CHEESECAKE ALLA CASATELLA, BISCOTTO DI CIAMBELLA, COULIS DI MANGO E VIN COTTO

€ 60,00

*I MENU DEGUSTAZIONE SONO PER MINIMO 2 PERSONE

Menu del mare

TAGLIATELLA DI SEPPIA, IL SUO NERO, MILLE BOLLE E TACCOLE

SPAGHETTI CON ALICI MARINATE, OLIO AL FINOCCHIETTO E LUMACHINE

GALLINELLA DI MARE, SPUMA DI PATATE, CIPOLLA E RADICCHIO TREVIGIANO

SEMIFREDDO AL CIOCCOLATO BIANCO, PEPE ROSA, SALSA AL SEDANO E NOCI SABBIAIE

€ 70,00

Menu degustazione

TERRINA DI FOIE GRAS CON COMPOSTA DI PERE AL PASSITO, RAVANELLI E PANE AL SALE

CARCIOFI, MENTA E SOGLIOLA

MAZZANCOLLE CON BIETOLE NOVELLE, CAMPARI, AGLIO FRESCO E CACAO

RISOTTO CON RICCI DI MARE, PISELLI E STRIDOLI

SPIEDINO DI AGNELLO CON ACETOSELLA, MELANZANE E LIMONE

ARANCE, RICOTTA, CIOCCOLATO FONDENTE E NOCCIOLE

€ 90,00

*I MENU DEGUSTAZIONE SONO PER MINIMO 2 PERSONE

Antipasti

PANCOTTO CON BAZANA DI FAVE E CROCCANTE DI TOPINAMBUR
€ 14,00

MISTICANZA CON CONIGLIO ALLO ZENZERO E PIADINA
€ 18,00

TARTARE DI MANZO CON ACCIUGHE, YOGURT E SEDANO RAPA
€ 20,00

CARCIOFI, MENTA E SOGLIOLA
€ 25,00

TERRINA DI FOIE GRAS CON COMPOSTA DI PERE AL PASSITO, RAVANELLI E PANE AL SALE
€ 25,00

MAZZANCOLLE CON BIETOLE NOVELLE, CAMPARI, AGLIO FRESCO E CACAO
€ 27,00

TAGLIATELLA DI SEPPIA, IL SUO NERO, MILLE BOLLE E TACCOLE
€ 27,00

Primi

GNOCCHETTI DI PATATE CON VERDURE, COLORI E PROFUMI DI PRIMAVERA
€ 18,00

LASAGNETTA CON RAGÙ TAGLIATO AL COLTELLO E FONDUTA DI PECORINO
€ 20,00

PASSATELLI CON ASPARAGI, ZAFFERANO, CREMA DI SPINACI E CORIANDOLI DI VERDURA
€ 20,00

RAVIOLETTI RIPIENI DI AGRETTO E CAPRINO CON SALSA AL FOIE GRAS E MARSALA
€ 22,00

SPAGHETTI CON ALICI MARINATE, OLIO AL FINOCCHIETTO E LUMACHINE
€ 25,00

RISOTTO CON RICCI DI MARE, PISELLI E STRIDOLI
€ 28,00

Secondi

UOVO A BASSA TEMPERATURA CON FAGIOLI RISINI E STRACCHINO
€ 18,00

MAIALINO CROCCANTE IN PORCHETTA CON PATATE NOVELLE, BIETOLINA E LIQUERIZIA
€ 22,00

SPIEDINO DI AGNELLO CON ACETOSELLA, MELANZANE E LIMONE
€ 25,00

DEGUSTAZIONE DI MANZO GRIGLIATO DEL TERRITORIO CON QUATTRO SALSE E QUATTRO VERDURE
€ 26,00

SUPREMA DI PICCIONE AL PASSATELLO, ALETTA FRITTA CON MISTICANZA AL RAFANO,
COSCIA RIPIENA ALL'ANICE STELLATO
€ 28,00

GALLINELLA DI MARE, SPUMA DI PATATE, CIPOLLA E RADICCHIO TREVIGIANO
€ 30,00

RANA PESCATRICE CON ZUCCHINE, IL SUO FIORE E SALSA AL PISTACCHIO
€ 30,00

Formaggi

SERVITI CON CONFETTURE E MIELE

PICCOLA DEGUSTAZIONE (3 TIPI)
€ 8,00

MEDIA DEGUSTAZIONE (6 TIPI)
€ 14,00

GRANDE DEGUSTAZIONE (9 TIPI)
€ 18,00

Dessert

ARANCE, RICOTTA, CIOCCOLATO FONDENTE E NOCCIOLE

€ 10,00

CHEESECAKE ALLA CASATELLA, BISCOTTO DI CIAMBELLA, COULIS DI MANGO E VIN COTTO

€ 10,00

ZUPPA DI FRAGOLE CON GELATO AI PISELLI E CRUMBLE ALLE NOCI DI MACADAMIA

€ 10,00

COMPOSIZIONE DI FRUTTA

€ 10,00

MILLEFOGLIE DI PISTACCHIO CON MASCARPONE, PERE E KARKADÈ

€ 10,00

SEMIFREDDO AL CIOCCOLATO BIANCO, PEPE ROSA, SALSA AL SEDANO E NOCI SABBIAIE

€ 10,00

FRUTTA E VERDURA SCIROPATA CON SORBETTO ALLE MANDORLE

€ 10,00

COPERTO € 3,00