



Righi

RISTORANTE *

Menu à la carte

Benvenuti!

BENVENUTI AL RISTORANTE RIGHI DOVE LO CHEF SARTINI, INSIEME ALLO STAFF, ESPRIME LA SUA FILOSOFIA DI CUCINA CREANDO PERCORSI PENSATI PER VOI E LA SODDISFAZIONE DEL VOSTRO PALATO.

VI PREGHIAMO DI SEGNALARE AL PERSONALE DI SALA EVENTUALI INTOLLERANZE, ALLERGIE O REGIMI ALIMENTARI PARTICOLARI

RICORDIAMO INOLTRE CHE I PERCORSI DI DEGUSTAZIONE DEVONO ESSERE ORDINATI PER IL TAVOLO INTERO CON LA POSSIBILITA' DI SCELTA TRA VEGETARIANO, ENTROTERRA E MARE.

PREGHIAMO INFINE DI SILENZIARE I DISPOSITIVI MOBILI AL FINE DI GODERVI IN TRANQUILLITA' IL VOSTRO PASTO.

BUON INIZIO!

Menu vegetariano

ZUPPA DI SQUAQUERONE, ASPARAGI E SABA

PASSATELLI CON FAVE, FORMAGGIO DI FOSSA E SALSA AL MACIS

UOVO A BASSA TEMPERATURA CON AGLIO SELVATICO E GORGONZOLA

FRUTTA E VERDURA SCIROPATA CON SORBETTO ALLE MANDORLE

€ 45,00

Menu dell'entroterra

CULATELLO IGP CON CRESCIA AL FORMAGGIO, INSALATINA DI FAGIOLINI E CONFIT

LASAGNETTA CON RAGÙ TAGLIATO AL COLTELLO E FONDUTA DI PECORINO

DEGUSTAZIONE DI MANZO GRIGLIATO DEL TERRITORIO CON 4 SALSE E 4 VERDURE

TARTE TATIN CON GELATO AL CACCIADELLO E SALSA ALLA CANNELLA

€ 60,00

* I MENU DEGUSTAZIONE DEVONO ESSERE ORDINATI PER IL TAVOLO INTERO CON LA POSSIBILITA' DI SCELTA TRA VEGETARIANO, ENTROTERRA E MARE.

Menu del mare

SARDONCINI MARINATI, SCALOGNO CAMELLATO, RAVANELLI E PIADINA

SPAGHETTI CON RICCI DI MARE, PISELLI, PATATA AMERICANA E BRICIOLE DI PANE

GALLINELLA DI MARE CON SPUMA DI PATATE, CIPOLLA E MISTICANZA

GELATO AI PISELLI CON FRAGOLE, ACETO BALSAMICO E CROCCANTE DI NOCCIOLE

€ 75,00

Menu degustazione

CRUDO DI CROSTACEI CON CONSOMMÉ DI MELANZANE, SEDANO AL CORIANDOLO E CRESS

TRIGLIA, ZAFFERANO, PISELLI ED ESTRATTO DI ROSMARINO

INSALATINA DI QUAGLIA CON FAVE, ARANCE E CIOCCOLATO

GNOCCHI VIOLA RIPIENI DI PARMIGIANO CON LUMACHINE, NERO DI SEPPIA E STRIDOLI

NOCETTA DI CERVO CON PUREA DI SEDANO RAPA, YOGURT AI CETRIOLI E SALSA ALLE PERE E VINO

COME UNA SACHER

€ 90,00

* I MENU DEGUSTAZIONE DEVONO ESSERE ORDINATI PER IL TAVOLO INTERO CON LA POSSIBILITA' DI SCELTA TRA VEGETARIANO, ENTROTERRA E MARE.

Antipasti

ZUPPA DI SQUAQUERONE, ASPARAGI E SABA
€ 15,00

INSALATINA DI QUAGLIA CON FAVE, ARANCE E CIOCCOLATO
€ 20,00

CULATELLO IGP CON CRESCIA AL FORMAGGIO, INSALATINA DI FAGIOLINI E CONFIT
€ 22,00

SARDONCINI MARINATI, SCALOGNO CARAMELLATO, RAVANELLI E PIADINA
€ 22,00

TRIGLIA, ZAFFERANO, PISELLI ED ESTRATTO DI ROSMARINO
€ 26,00

TERRINA DI FOIE GRAS SU GELATINA DI LAMPONE, JUS DI CACAO E PANE AL SALE
€ 27,00

CRUDO DI CROSTACEI CON CONSOMMÉ DI MELANZANE, SEDANO AL CORIANDOLO E CRESS
€ 30,00

Primi

MIGNON DI CAPPELLETTI CON CARCIOFI, ACCIUGHE, CARBONE VEGETALE E CAROTE
€ 20,00

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

PASSATELLI CON FAVE, FORMAGGIO DI FOSSA E SALSA AL MACIS
€ 22,00

RISOTTO CON SPINACI, ANIMELLE E LIME
€ 22,00

SPAGHETTI CON RICCI DI MARE, PISELLI, PATATA AMERICANA E BRICIOLE DI PANE
€ 28,00

GNOCCHI VIOLA RIPIENI DI PARMIGIANO CON LUMACHINE, NERO DI SEPIA E STRIDOLI
€ 30,00

Secondi

UOVO A BASSA TEMPERATURA CON AGLIO SELVATICO E GORGONZOLA
€ 18,00

DORSO DI CONIGLIO, SCALOGNO, BASILICO, ACETO INVECCHIATO E BIETOLE NOVELLE
€ 25,00

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

NOCETTA DI CERVO CON PUREA DI SEDANO RAPA, YOGURT AI CETRIOLI E SALSA ALLE PERE E VINO
€ 28,00

GALLINELLA DI MARE CON SPUMA DI PATATE, CIPOLLA E MISTICANZA
€ 30,00

IL BRODETTO CON BRUSCHETTA E SPINACI
€ 30,00

MEZZO PICCIONE CON SALSA AL FOIE GRAS, PATATE NOVELLE E CICORIA
€ 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

COME UNA SACHER

€ 10,00

COMPOSIZIONE DI FRUTTA

€ 10,00

FRUTTA E VERDURA SCIROPATA CON SORBETTO ALLE MANDORLE

€ 10,00

GELATO AI PISELLI CON FRAGOLE, ACETO BALSAMICO E CROCCANTE DI NOCCIOLE

€ 10,00

MANGO, MASCARPONE, YUZU E RUCOLA

€ 10,00

MILLEFOGLIE DI PISTACCHIO CON SOFFICE DI CASATELLA, ANANAS, MARACUJA E KARKADÈ

€ 10,00

PERA, CIOCCOLATO E NOCCIOLA

€ 10,00

TARTE TATIN CON GELATO AL CACCIADELLO E SALSIA ALLA CANNELLA

€ 10,00

COPERTO € 3,00