

## DOLCI E FRUTTA

CASSATA DEL CANNETO CON RICOTTA DI BUFALA E PASTA DI MANDORLE (1,8,10,7)	€ 8
MILLEFOGLIE DI SFOGLIA CROCCANTE, LAMPONE, CREMA CHANTILLY E MANDORLE TOSTATE (1,7,8)	€ 8
TIRAMISÙ (1,3,7)	€ 8
CHEESE CAKE AL CARAMELLO SALATO E MANDORLE (1,8,10,7)	€ 8
TIRAMISÙ AL LIMONE E FRAGOLE (1,8,10,7)	€ 8
CREMOSA RICOTTA E FICHI (1,8,10,7)	€ 8
COMPOSÈ DI FRUTTA DI STAGIONE (15,8)	€ 8
CASSATA ARTIGIANALE GELATO (1,8,10,7)	€ 8
CROCCANTE ALLA NOCCIOLA SENZA GLUTINE E SENZA LATTOSIO (15,16)	€ 8
DESSERT SENZA GLUTINE E LATTOSIO AL PISTACCHIO (15,16)	€ 8
DEGUSTAZIONE DI CIOCCOLATE (1,7,8)	€ 8

*dal 1964*  
**Riontino**  
RISTORANTE

NOTA BENE: NELLA NOSTRA ENOTECA POTETE ACQUISTARE TUTTI PRODOTTI TRASFORMATI, OLIO E VINO, PASTA CONFETTURE, LEGUMI E ALTRO

GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENÙ CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO O SUL REGISTRO ALLERGENI

LE PRODUZIONI INTERNE HANNO CARATTERE ARTIGIANALE: NON È QUINDI POSSIBILE GARANTIRE LA TOTALE ASSENZA DI TRACCE DI ALLERGENI NEI PRODOTTI FINITI, ANCHE QUANDO NON PREVISTI IN RICETTA, IL PERSONALE È A DISPOSIZIONE PER ULTERIORI INFORMAZIONI.

\* PRODOTTO ABBATTUTO ALL'ORIGINE A -20 CONGELATO O SURGELATO PER LASCIARE INTEGRE LE SUE PROPRIETÀ ORGANOLETTEICHE NATURALI

\* IL PESCE DESTINATO AD ESSERE CONSUMATO CRUDO O PIRATICAMENTE CRUDO VIENE SOTTOPOSTO A TRATTAMENTO DI BONIFICA PREVENTIVA CONFORME ALLE PRESCRIZIONI DEL REGOLAMENTO CE 835/2004, ALLEGATO 3, SEZIONE 8, CAPITOLO 3, LETTARA D, PUNTO 3; (PER INFORMAZIONE CHIEDERE AL TITOLARE O AI CAMERIERI DI SALA)



# MENÙ

# Riontino <sup>dal 1964</sup>

## RISTORANTE

### MENÙ DEGUSTAZIONE LIBERAMENTE CHEF

#### ANTIPASTO

Baccalà in crosta di pane (1,4,7,14)

La melanzana come tradizione (1,3,7)

#### PRIMI

Risotto patate e cozze (1,7,14)

Tagliolini di grano saraceno con ombrina e pane fritto (1,4,7)

#### SECONDO

Frittura di calamari e verdure (1,14)

#### DESSERT

Cremona di ricotta con crumble di cannolo, pistacchi e frutta candita (1,7,8)

€ 45 p.p. bevande e coperti esclusi

### MENÙ DEGUSTAZIONE D'A..MARE

#### ANTIPASTO

le ostriche crude (gillardeau, Kristale, Salento) (allergene 14)

Polpo grigliato su patata allo zenzero e fagiolini scottati (14)

#### PRIMI

mezze maniche allo scorfano (1,4,7)

Spaghetti Arte alle telline del salinaro (1,7,14)

#### SECONDO

Scampi e torcinelli, salsa di zucchine e confettura di lamponi, fava di cacao e Agretto di Montevervine (2)

#### DESSERT

Millefoglie Riontino (1,7,8)

€ 75 p.p. bevande e coperti esclusi

N.B. I MENÙ DEVONO ESSERE SCELTI DA TUTTI I COMMENSALI CHE COMPONGONO IL TAVOLO

PERCORSO ABBINAMENTO CIBO-VINO/DRINK 6 CALICI € 35 P.P.  
PERCORSO ABBINAMENTO CIBO-VINO/DRINK 6 CALICI PLUS € 60 P.P.

### ANTIPASTI CRUDI DI MARE

CARPACCIO DI PESCATO (\* 15,4) € 22

TARTARE DI PESCATO CON AVOCADO € 22

GAMBERI ROSSI SICILIA, SCAMPI CRUDI, TAGLIATELLE DI SEPIE CRUDE (\* 15,2) € 29

FRUTTI DI MARE CRUDI (4 NOCI, 8 PELOSE, 2 OSTRICHE) (\*13) € 27

OSTRICA KRISTALE (\*13) AL PZ € 5

OSTRICA DEL SALENTO (\*13) AL PZ € 4

OSTRICA GILLARDEAU (\*13) AL PZ € 8

### ANTIPASTI COTTI DI MARE E TERRA

SCAMPI AL CARBONE 4 PZ (\*15,2) € 24

POLPO GRIGLIATO, PATATE AL SALE, ASPARAGI  
E SALSA ALLE OLIVE NOLCHE (\*15,18) € 18

BACCALÀ SU SALSA DI COZZE (\*1,2,3) € 15

SEPIA IN CROSTA DI PANE, SALSA DI ZUCCHINE, STRACCIATELLA  
E GEL DI LIME E TÈ VERDE(\*7,9,13,8,3) € 16

FLAN DI ZUCCHINE CON ASPARAGI, SALSA DI TALEGGIO E MANDORLE € 10

CIPOLLA BIANCA IN AGRODOLCE CON VIN COTTO E MANDORLE € 10

MILLEFOGLIE DI MELANZANA CON VERDURE DI CAMPO,  
MOZZARELLA DI BUFALA, SALSA DI ZUCCA E GRANA PADANO (7,1) € 12

ZUCCHINE RIPIENE DI RISO, POMODORI, PISELLI E SCAMORZA € 10

### PRIMI

REGINETTE AL RAGÙ DI POLPO E SEPIA (1,7,18,) € 18

TROCCOLI ALLE CICALI E VONGOLE (1,2,7) € 18

RISOTTO D'A...MARE (SEPIA, COZZE, GAMBERO ROSSO, MANDORLE E LIME) (15,2,7) € 22

RISOTTO CON ZUCCHINE, FIORI DI ZUCCA, GUANCIALE CROCCANTE E CAPRINO ALLO ZAFFERANO (15,7) € 18

### IL PESCE

SPIGOLA, SALSA ALLA CURCUMA, MAZZANCOLLA E VERDURE DI CAMPO(\*15,2,7) € 25

CODA DI ROSPO CON RUCOLA E SALSA DI PISELLI (15,4) € 20

OMBRINA CON FIORE DI ZUCCA, SALSA DI CAROTA E CIPOLLA FRITTA (4, 7,1) € 20

RICCIOLA IN CROSTA DI SFOGLIA, FUNGHI PLEROS, PANCETTA TESA, DEMI-GLACE AI FRUTTI ROSSI (4,1,7) € 20

ORATA CON FAGIOLINI, PATATE E FIOR DI ZUCCA € 20

FRITTURA DI SEPIE, CALAMARI (\*1,2) € 26

FRITTURA DI PARANZA\* CON MERLUZZO, TRIGLIE, ALICI E CALAMARI (1,2,4) € 25

PESCATO DEL GIORNO IN VETRINA SERVITO CON LE RICETTE CLASSICHE (GRIGLIA, SALE E AL FORNO) € 7 L'ETTO

### LA CARNE

GUANCIA DI VITELLINO AL NERO CON VERDURE DELL'ORTO (15,12,9) € 20

PANCIA DI MAIALE COTTA A BASSA TEMPERATURA, DEMI GLACE E VERDURE DELL'ORTO (12,8,15) € 20

SELEZIONE DI FORMAGGI PUGLIA 15,7) € 16

COPERTO € 3  
CAFFÈ E PICCOLA PASTICCERIA € 3  
CREMA CAFFÈ FREDDA E PICCOLA PASTICCERIA € 5