

IL RIDOTTO

RESTAURANT

I nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche:

glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, sesamo, anidride solforosa, lupini, molluschi.

Per qualsiasi informazione su sostanze ed allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, su richiesta, dal personale in servizio.

Il cliente è pregato di comunicare al personale in servizio la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche.

Per garantirne la freschezza, alcuni prodotti subiscono abbattimento rapido di temperatura (Reg. CE n. 852/04)

* I piatti contrassegnati con l'asterisco sono preparati con prodotti congelati di alta qualità.

IL RIDOTTO

RESTAURANT

Aperitivi

Venchiarezza Metodo Classico Blanc de Blanc BIO	(Italia)		€ 15,00
Champagne Brocard Pierre Bulles de Blancs	(Francia)	2006	€ 15,00
Bellini			€ 10,00
Spritz Aperol o Campari, Prosecco e Soda			€ 8,00
Americano o Negroni			€ 12,00
Gin Tonic			€ 12,00
Vermouth Artigianale			€ 10,00
Acqua Minerale Naturale <i>Dolomia</i>			€ 5,00
Acqua Minerale Frizzante <i>San Pellegrino</i>			€ 5,00
Bibite Italiane BIO			€ 6,00
Succhi BIO			€ 6,00

IL RIDOTTO

RESTAURANT

PERCORSI DI DEGUSTAZIONE

100% VENETO E FRIULI
Scoprendo la nostra regione

€ 70,00

5 calici

ORGANIC WAY!
Rendez-vous con i vini naturali

€ 60,00

5 calici

SOLO ITALIA
Territori, storie, uomini. Dal Nord al Sud

€ 60,00

5 calici

SOLO FRANCIA
La storia: Champagne, Borgogna, Loira, Bordeaux, Rodano

€ 75,00

5 calici

IL RIDOTTO

RESTAURANT

Vini al calice - tutti vini da agricoltura sostenibile

Venchiarezza	Metodo Classico Blanc de Blanc BIO	(Italia)		€ 12,00
Quota 101	La Gobbeta Garganega col fondo	(Italia)	2019	€ 10,00
Champagne Brocard Pierre	Brut Tradition	(Francia)		€ 15,00
Meroi	Chardonnay	(Fruli)	2018	€ 10,00
Quota 101	Manzoni Bianco	(Veneto)	2018	€ 10,00
Orto Venezia	Orto Fiano Malvasia BIO	(Venezia)	2017	€ 10,00
Fondo San Giuseppe	Riesling	(Emilia)	2019	€ 10,00
Serafini e Vidotto	Phigaia El Blanco	(Veneto)	2017	€ 10,00
Ca' Ferri	Raboso Ser Ugo	(Veneto)	2012	€ 8,00
Serafini e Vidotto	Phigaia After the Red	(Veneto)	2017	€ 10,00
Fondo San Giuseppe	"Sangiovese"	(Emilia)	2019	€ 10,00
Vantorosso	Valpolicella	(Veneto)	2019	€ 10,00
Alois Lageder	Schiava	(Alto Adige)	2019	€ 10,00
Domaine des Huards	Le Pressoir Pinot Nero	(Francia)	2013	€ 15,00

IL RIDOTTO

RESTAURANT

SOLO A PRANZO

3 Tapas

+

piatto del giorno di pesce

oppure

piatto del giorno di carne

€ 35,00 per persona

IL RIDOTTO

RESTAURANT

Menu di *Mare* o di *Terra e Mare*

I "classici" del Ridotto in un percorso di 5 portate.

Vi proporremo una scelta tra carne e pesce per i piatti principali.

E' possibile inoltre un percorso vegetariano.

5 piatti € 95,00 per persona

IL RIDOTTO

RESTAURANT

Menù degustazione *Ricerca*

La nostra ricerca, nel nostro territorio.

7 assaggi € 120,00 per persona

9 assaggi € 150,00 per persona

I menù degustazione si intendono per l'intero tavolo.

Si invitano i gentili ospiti ad avvisarci di eventuali intolleranze, allergie o di cibi non graditi.

I nostri menù di basano su prodotti locali e di stagione.

IL RIDOTTO

RESTAURANT

Cavolfiore, Scampi e Mandorle 35,00

Capesante, carote e tea nero affumicato 35,00

Battuta di manzo razza piemontese con ortaggi d'inverno 35,00

Animelle, yogurt, limone e aglio nero 35,00

Mazzancolle, porri, creme brûlée all'aringa affumicata, erbe amare 35,00

Polpo, fave e cime di rapa 40,00

Spaghetti neri, ricci di mare, peperone candito e cavolo nero 40,00

Coperto € 4,00

IL RIDOTTO

RESTAURANT

Tubetti in ristretto di "Gò" ed erbe di laguna 35,00

Risotto d'inverno 35,00

Ravioli di faraona, panna acida, agrumi e panpepato 35,00

Maiale: filetto, costina e pancia 40,00

Faraona: petto e coscia, salsa pevarada 40,00

Rombo al ginepro, mandarino e puntarelle 40,00

Seppia e trippa di vitello, pappa al pomodoro al nero 40,00

Coperto € 4,00