



RISUS

RISOTTERIA CONTEMPORANEA

SFIZIOSITÀ

**Vitello cotto a^(3,4)
bassa temperatura** **16**

*Salsa tonnata ricetta antica,
demi-glacé e frutto del capperò.*

Caprese^(7,5,8) **12**

*Con mozzarella di Bufala,
pesto di basilico e chips di riso*

Insalata mista^(3,4,7) **12**

Con tonno, uova, pomodorini, feta e olive nere

Tagliere formaggi^(7,10) **14**

Con mieie e mostarda di Voghera

Selezione di salumi **16**

Con giardiniera di verdure

Hummus di ceci⁽¹¹⁾ **10**

*Barbabietola, pomodori
secchi e sesamo nero*

INSALATE DI RISO

Cesar salad⁽¹²⁾ **12**

*Riso carnaroli semintegrale, straccetti di pollo, salsa
Cesar, scaglie di Grana Padano e pomodorini*

La Primavera^(7,8) **12**

*Riso carnaroli semintegrale, pomodorini
stracciata di bufala e pesto di basilico*

BOMBE DI RISUS (1 pezzo a porzione)

Zafferano e ragù⁽⁷⁾ **5**

**Funghi e scamorza
affumicata** **5**

Cacio e pepe⁽⁷⁾ **5**

(+1,50€ battuta di gambero rosso su richiesta)

Degustazione (3 pezzi) **14**

BRUSCHETTE DI RISUS (1 pezzo a porzione)

Tartare di Fassona^(7,10) **5**

*Con perlage di tartufo nero
e salsa al parmigiano*

Stracciata di bufala⁽⁷⁾ **5**

Pomodori confit e basilico

Hummus di ceci⁽⁸⁾ **5**

*E barbabietola rossa,
fili di peperoncino e sesamo nero*

Degustazione (3 pezzi) **14**

TARTARE

Manzo Piemontese ^(3,10) **16**
*Con tuorlo d'uovo di quaglia,
frutto del capperone, senape in grani e cipolla*

Gambero rosa ^(2,3) **16**
*Con maionese al prezzemolo
e semi di lino*

VELLUTATE E CREME

Vellutata di asparagi ⁽⁴⁾ **12**
*Salicornia, caviale rosso
e veli di carota viola*

Vellutata di pomodoro ⁽⁷⁾ **12**
*Peperone arrosto, fiocchi di pomodoro
essiccato e creme fraiche al basilico*

RISOTTI CLASSICI

Verso Oriente ^(5,8) **12**
*Risotto alle verdure di stagione
mantecato con farina di mandorle*

Alle Origini ⁽⁷⁾ **12**
*Risotto al Grana Padano,
burro e salvia*

Pomo D'oro ⁽⁷⁾ **12**
Risotto al pomodoro e basilico

Madonnina ⁽⁷⁾ **14**
Risotto allo zafferano

Luganega ^(7,12) **14**
Risotto al Bonarda e salsiccia

Tartufo ⁽⁷⁾ **20**
*Risotto mantecato con burro al tartufo
bianchetto e scaglie di tartufo nero di stagione*

Possibilità di grattata di tartufo nero a tutti i risotti 8€ (5gr)

RISOTTI GOURMET

Alla Gricia ⁽⁷⁾ **14**
*Risotto con guanciale di Amatrice
e scaglie di pecorino*

Al Brüsa ⁽⁷⁾ **16**
*Risotto al pomodoro e peperoncini
freschi mantecato alla Nduja*

Sabaudo ^(7,12) **18**
*Risotto al Castelmagno, riduzione di salsa
alle pere e Montepulciano e scaglie
di Castelmagno*

Asparagus ^(4,7) **18**
*Risotto agli asparagi,
bottarga di muggine crema di caprino*

Polpo e Patati ^(2,7,14) **22**
*Risotto alle patate, polipetti alla Luciana
e olive taggiasche*

Milano ⁽⁷⁾ **22**
*Risotto allo zafferano, ragù di ossobuco,
midollo arrosto e Demi-Glacé di manzo*

Camouflage ⁽⁷⁾ **22**
*Risotto ai funghi, gocce di caprino,
polvere di porcini, prezzemolo e paprika*

Regale ^(2,7,14) **26**
*Risotto con bisque di crostacei, cozze,
salicornia e battuta di gambero rosso*

Possibilità di grattata di tartufo nero a tutti i risotti 8€ (5gr)

DOLCI

Ris e Lat 2.0 ^(3,7,8)	8
<i>Spuma di riso con Nutella e brownies al fondente</i>	
<i>Spuma di riso con mandorle tostate,⁽⁸⁾ nocciole, caramello salato</i>	
<i>Spuma di riso con frutti di bosco</i>	
Tiramisù ^(3,7)	8
<i>Tiramisù Risus</i>	
Torta di Risus ⁽⁷⁾	8
<i>Torta di riso, coulis di lamponi, crema di cheesecake</i>	
Gelato di Riso	8
<i>Salsa alle fragole, fragole fresche e cioccolato</i>	
Frutta fresca	7
<i>Ananas, fragole, lamponi e mirtilli</i>	

BEVANDE

Acqua minerale	3	Spritz	8
Bibite bio Cortese	4	Hugo	8
Coca Cola	4	Caffè	2
Birre Birrificio Lariano	7	Caffè Corretto	3
Calice di vino	6	Caffè Americano	3
Negroni Sbagliato	8	Cappuccino	3
Gin Tonic/Lemon	8	Decaffeinato	2
Vodka Lemon	8	Coperto	2

LISTA ALLERGENI

1 Cereali contenenti glutine 2 Crostacei 3 Uova 4 Pesce 5 Arachidi 6 Soia 7 Latte
8 Frutta a guscio 9 Sedano 10 Senape 11 Sesamo 12 Anidride solforosa e solfiti 13 Lupini 14 Molluschi

Se hai delle intolleranze e/o allergie alimentari chiedi informazioni sulle nostre pietanze e bevande al personale di sala, siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

Alcuni prodotti, se non disponibili freschi, potrebbero essere surgelati o congelati all'origine oppure abbattuti e conservati a temperatura negativa, nel rispetto della normativa vigente (Reg. CE 852/2004 e 853/2004)