



# *Risotteria Melotti*

*Cucina italiana a base di Riso - Italian Rice-based Cuisine*

*100% senza glutine - 100% gluten free*

## *Menù*

### Antipasti ~ Apetizer

<i>Polenta morbida di Riso "Nero Beppino" con Gorgonzola</i> Soft "Nero Beppino" Rice Polenta with Gorgonzola cheese	€ 7,00
<i>Arancini di Riso con Salsa</i> Rice Arancini served with Sauce	€ 7,00
<i>Tris di Crostoni di Riso (Cacio e Pepe, Amatriciana, Carbonara)</i> Tris of Rice bread crust (Cacio e Pepe, Amatriciana, Carbonara)	€ 9,00
<i>Tagliere di Salumi e Formaggi tipici Veronesi</i> <i>con Polenta di Riso grigliata</i> Cured Fat, Salame, Pancetta, Prosciutto and cheeses from Verona with grilled Rice Polenta	€ 9,50
<i>Polpo grigliato con riduzione all'Amarone su cialda di Riso</i> Grilled Octopus with reduction of Amarone Wine on Rice wafer	€ 10,00

# Risotti

Disponibile anche Pasta di Riso - Rice pasta available upon request

<b><u>Risotto all'Isolana nel Pentolino</u></b>	<b>€ 14,00</b>
Tradizionale di Isola della Scala, Verona (con carne di Maiale e Vitello)	
Traditional Taste of Isola della Scala ,Verona (with Pork and Veal mince)	
<b>Risotto Cacio e Pepe</b>	<b>€ 10,00</b>
Risotto 'Cacio e Pepe' (with Cacio Cheese and black Pepper)	
<b>Risotto all'Amatriciana</b>	<b>€ 12,00</b>
Risotto 'Amatriciana' (with Bacon, Tomato sauce and Pecorino cheese)	
<b>Risotto con Pere e Taleggio</b>	<b>€ 13,50</b>
Risotto with Pears and Taleggio cheese	
<b>Risotto con Rapa Rossa e Gorgonzola</b>	<b>€ 13,50</b>
Risotto with Red Beetroot and Gorgonzola cheese	
<b>Risotto ai Funghi Misti</b>	<b>€ 14,00</b>
Risotto with Mushrooms	
<b>Risotto con Crema di Pistacchi e Burrata</b>	<b>€ 14,00</b>
Risotto with Pistachio Cream and Burrata cheese	
<b>Risotto con Broccoli e Salsiccia</b>	<b>€ 14,00</b>
Risotto with Broccoli and Sausage	
<b>Risotto con Radicchio e formaggio Monte Veronese</b>	<b>€ 14,50</b>
Risotto with Red Chicory and Monte Veronese cheese	
<b>Risotto con Anatra, Arancia e Pinoli tostati</b>	<b>€ 14,50</b>
Risotto with Duck Breast, Orange and toasted Pine nuts	
<b>Risotto con Zucca e Amarone</b>	<b>€ 15,50</b>
Risotto with Pumpkin and Amarone wine	
<b>Risotto con Pesce fresco del giorno</b>	<b>€ 18,00</b>
Risotto with fresh Fish of the day	

# Dessert a base di Riso

## Rice based Dessert

<b>Torta dalle ricette di Mamma Rosetta</b>	€ 6,00
Homemade cake from the recipes of Mamma Rosetta	
<b>Sbrisolona di Riso con Crema Zabaione</b>	€ 6,00
Rice “Sbrisolona” with Zabaione cream	
<b>Tiramisù con Plum Cake di Riso</b>	€ 6,00
Tiramisù made with Rice Plum Cake	
<b>Crème brûlée</b>	€ 7,00
Crème brûlée	
<b>Brownie di Riso al Cioccolato con Caramello salato</b>	€ 7,00
Chocolate Rice Brownies with salted Caramel	

## Altre Specialità di Riso...

### Other rice-based Specialties

<b>Birra Melotti (birra bionda al riso) 0,33cl</b>	€ 3,50
Melotti Rice Beer 0,33cl	
<b>Birra “La Novella” (bionda al Riso) 0,33cl - SENZA GLUTINE</b>	€ 4,50
“La Novella” Rice Beer 0,33cl - GLUTEN FREE	
<b>Birra “La Beppina” (al Riso Nero Beppino) 0,33cl - SENZA GLUTINE</b>	€ 4,50
“La Beppina” Black Beppino Rice Beer 0,33 cl - GLUTEN FREE	
<b>Liquore “Goccia di Riso” al Limone</b>	€ 3,50
Rice Liqueur - Lemon Flavor	
<b>Distillato di Riso Melotti</b>	€ 3,50
Rice Distillate “Melotti”	
<b>Focaccia e Gallette di Riso a persona</b>	
<b>Rice Focaccia ~ Rice Cakes per person</b>	€ 1,00

*Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie  
o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.  
Information regarding the presence of substances or products that cause allergies or intolerance  
is available by asking the waiters.*

[www.risotteriamelotti.com](http://www.risotteriamelotti.com)

Info Risotteria Melotti Roma: 06/6868093