



Fratelli Ferron
RISOTTERIA

MENU'



SCARICA LA NOSTRA APP

Cosa trovi all'interno:

Prenotazione rapida, promo del mese, fidelity,
serate a tema e tanto altro

Fratelli Ferron
RISOTTERIA

Nuovi orizzonti

NUOVI PROFUMI, NUOVI SAPORI

L'antica arte della coltivazione del riso incontra l'atmosfera unica del Lago di Garda.

Dal cuore di Isola della Scala, la tradizione della famiglia Ferron arriva a Peschiera del Garda per dare inizio a un nuovo capitolo della sua storia gastronomica.

FRATELLI e risotti

Siamo Diego e Alessio Ferron, eredi di una tradizione familiare tramandata per 5 generazioni.

L'amore per il riso unito all'esperienza nella ristorazione: la passione per questo cereale straordinario è al centro della nostra identità, e ci motiva a migliorare ogni giorno per presentarlo in forme sempre diverse.

Oltre ai risotti di altissima qualità, la nostra offerta reinventa i classici della cucina italiana come la pizza e propone anche dolci a base di riso.

Oggi, siamo pronti ad ampliare i nostri orizzonti, lasciandoci ispirare dalla ricca tradizione gastronomica del nostro territorio. Con l'apertura della **Risotteria Fratelli Ferron** a Peschiera del Garda, abbracciamo le influenze locali, arricchendo ulteriormente la nostra proposta culinaria.

È così che continuiamo a spingerci verso l'innovazione, rimanendo sempre fedeli alla nostra eredità.

ANTIPASTI

SELEZIONE DI SALUMI CORRADO BENEDETTI 15,00 €
allergene:

INSALATA DI POLPO 13,50 €
allergene: molluschi

POLENTA DI RISO CON LUCCIO IN SALSA 13,50 €
allergene: pesce

BURRATINA CON RATATOUILLE DI VERDURA 13,50 €
allergene: sedano

IL PANE AI 5 SAPORI 5,00 €
Farina di riso profumati con curry, rapa rossa, carbone vegetale, cipolla e semi di cumino
allergene: uova, latte

FOCACCIA DI RISO 6,00 €
allergene: latte

PASTA ALL'UOVO FATTA IN CASA

**SPAGHETTI CON TROTA AFFUMICATA E
CREMA AL MASCARPONE** 14,90 €
allergene: uova, pesce, latte, sedano

**MACCHERONCINI CON CREMA DI ZUCCHINE, POMODORINI
E GAMBERI** 13,50 €
allergene: crostacei, uova, latte, sedano

CREA LA TUA DEGUSTAZIONE

Scegliendo dalla lista dei Risotti

minimo 2 persone

***I risotti verranno serviti in sequenza dal più delicato al più saporito
(circa 50g di riso a portata, tempo di cottura del riso 20 minuti)***

DEGUSTAZIONE DI 2 RISOTTI

(per tutto il tavolo)

18,80 € a persona

DEGUSTAZIONE DI 3 RISOTTI

(per tutto il tavolo)

23,80 € a persona

DEGUSTAZIONE DI 4 RISOTTI

(per tutto il tavolo)

29,80 € a persona

I RISOTTI

POLPO CON CREMOSO DI BROCCOLO ROMANESCO E MANDORLE TOSTATE	14,50 €
<i>Riso Nano Vialone Veronese IGP</i>	
<i>allergene: uova, latte, frutta secca a guscio, sedano, mollusco</i>	
ERBETTE AROMATICHE MANTECATE ALLA ROBIOLA	13,00 €
<i>Riso Carnaroli</i>	
<i>allergene: uova, latte, sedano</i>	
PORRI, CAPESANTE E ZAFFERANO	14,60 €
<i>Riso Carnaroli</i>	
<i>allergene: uova, latte, sedano, molluschi</i>	
CREMA DI PISTACCHIO, SALSICCIA, STRACCIATELLA E GRANELLA DI PISTACCHIO	15,70 €
<i>Riso Nano Vialone Veronese IGP</i>	
<i>allergene: uova, latte, frutta secca a guscio, sedano</i>	
RAPA ROSSA MANTECATA AL GORGONZOLA	14,50 €
<i>Riso Nano Vialone Veronese IGP</i>	
<i>allergene: uova, latte, sedano</i>	
MIRTILLI E PECORINO ROMANO	13,90 €
<i>Riso Nano Vialone Veronese IGP</i>	
<i>allergene: uova, latte, sedano</i>	
CREMA DI CIPOLLA ROSSA, GORGONZOLA E SPECK CROCCANTE	13,90 €
<i>Riso Carnaroli</i>	
<i>allergene: uova, latte, sedano</i>	
VERZA E LUGANEGA	13,90 €
<i>Riso Carnaroli</i>	
<i>allergene: uova, latte, sedano</i>	
ZUCCA	13,90 €
<i>Riso Carnaroli</i>	
<i>allergene: uova, latte, sedano</i>	
RADICCHIO ROSSO MANTECATO CON FORMAGGIO MONTE VERONESE	14,50 €
<i>Riso Carnaroli</i>	
<i>allergene: uova, latte, sedano</i>	
ALL'AMARONE	17,50 €
<i>Riso Carnaroli, Amarone della Valpolicella DOCG CASA GIONA</i>	
<i>allergene: uova, latte, sedano, anidride solforosa e solfiti</i>	
ALL'ISOLANA 1650	15,50 €
<i>Riso Vialone Nano lavorato ai Pestelli, Lombata di maiale e vitellone tagliato a punta di coltello, Grana Padano 24 mesi, cannella</i>	
<i>allergene: uova, latte, sedano</i>	
PORZIONE RISOTTI ABBONDANTI Aggiunta al prezzo	4,00 €

SECONDI PIATTI

TAGLIATA DI MANZO ALLA GRIGLIA CON PATATE SALTATE AL ROSMARINO	17,90 €
<i>allergene:</i>	
COTOLETTA DI POLLO CON PATATINE FRITTE	15,50 €
<i>allergene: latte</i>	
FRITTO MISTO	20,00 €
<i>allergene: crostacei, pesce, molluschi</i>	

VERDURE

INSALATA MISTA DI VERDURE	6,60 €
<i>Composizione di insalate e verdure crude secondo la stagionalità e disponibilità del mercato</i>	
VERDURE ALLA GRIGLIA	7,00 €
<i>Composizione variabile secondo la stagionalità e disponibilità del mercato</i>	
PATATINE FRITTE	6,00 €
PATATE SALTATE AL ROSMARINO	7,30 €

LE PIZZE

con Farina di Riso

Nell'impasto è presente il latte in polvere



MARGHERITA <i>Pomodoro, mozzarella</i> allergene: latte	9,00 €
MATTIA <i>Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla rossa</i> allergene: latte	12,00 €
5 FORMAGGI <i>Mozzarella, formaggiella, cacio fumè, bosco reale affinato ai frutti di bosco, redivino affinato all'amarone, nobile affinato al cioccolato e rum</i> allergene: latte	15,80 €
PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI <i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi</i> allergene: latte	12,60 €
SALAMINO PICCANTE <i>Pomodoro, mozzarella, salamino piccante</i> allergene: latte	11,50 €
DIDO <i>Mozzarella, crema di pistacchio, salsiccia, stracciatella e granella di pistacchio</i> allergene: latte, frutta secca a guscio	14,90 €
PROSCIUTTO CRUDO E MASCARPONE <i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, mascarpone</i> allergene: latte	13,70 €
DELICATA <i>Pomodoro, mozzarella, zucchine e melanzane grigliate</i> allergene: latte	12,00 €
MARCO <i>Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, salamino piccante, cipolla rossa caramellata</i> allergene: latte	13,50 €
ALE <i>Pomodoro, mozzarella, formaggio Nobile affinato al cioccolato e rum, cipolla rossa</i> allergene: latte	14,60 €
CAPRICCIOSA <i>Pomodoro, mozzarella, carciofi, funghi, prosciutto cotto, olive e acciughe</i> allergene: pesce, latte	13,90 €
COCKTAIL <i>Mozzarella, zucchine grigliate, gamberi, rucola, salsa rosa</i> allergene: crostacei, uova, pesce, latte	13,50 €

Ogni aggiunta 1,50 €

DOLCI

PANNA COTTA CON CREMA DI LAMPONI O CIOCCOLATO 6,30 €
allergene: uova, latte, frutta secca a guscio

TORTA DI RISO 7,60 €
allergene: uova, latte, frutta secca a guscio

DOLCE DELLA CASA 7,90 €
allergene: uova, latte, frutta secca a guscio

Tutti i dolci e le relative salse sono fatti in casa dal Nostro pasticcere

Tutti i prodotti presenti nel menù hanno subito un abbattimento di temperatura, surgelati all'origine e dopo la prima lavorazione per meglio conservarli