SEITERRE

VITICOLTORI DAL 1877

RISOTTERIA



La famiglia Rizzi,

orgogliosa della genuinità di questo prodotto,

ha dedicato nella sede di Seiterre a Valeggio sul Mincio (Vr),

questo locale in cui è possibile degustare

i risotti preparati con un ricettario legato ai prodotti di stagione,

in abbinamento ai vini più pregiati della produzione

SEITERRE

VITICOLTORI DAL 1877

Ogni risotto è preparato al momento al fine di servire un prodotto di qualità.



PIATTI CALDI E FREDDI

HOT AND COLD DISHES - WARME UND KALTE GERICHTE

TAGLIERE SEITERRE *Minimo 2 persone* 9 p.p
SALUMI, FORMAGGI, VERDURE GRIGLIATE, MOSTARDA, GIARDINIERA E POLENTA
COLD CUTS, CHEESES, GRILLED VEGETABLES, MUSTARD, GIARDINIERA AND POLENTA

TAGLIERE DI FORMAGGI, CONFETTURE E MOSTARDE 16
MIX CHEESE, JAMS AND MUSTARDS
GEMISCHTER KÄSE, MARMELADE UND MOSTARDE

GIARDINIERA DEL NOSTRO CHEF 8
OUR CHEF'S PICKLED VEGETABLES
EINGELEGTES GEMÜSE NACH ART UNSERES KÜCHENCHEFS

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA SELEZIONATO CON SCAGLIE DI GRANA 16
SELECTED PARMA HAM WITH GRANA CHEESE SHAVINGS
AUSGEWÄHLTER PARMASCHINKEN MIT GRANA-SPÄNEN

POLENTA, SOPPRESSA E GORGONZOLA 14
POLENTA, SOPPRESSA SALAMI AND GORGONZOLA
POLENTA, SOPPRESSA-SALAMI UND GORGONZOLA

APERITIVO SEITERRE 9 p.p
a scelta tra: ANALCOLICO / CALICE DI VINO / SPRITZ
ACCOMPAGNATO CON FANTASIA DI BOCCONCINI DELLO CHEF
choice of: ANALCOHOLIC DRINK / GLASS OF WINE / SPRITZ
ACCOMPANIED WITH CHEF'S SPECIAL BITES

COMPOSIZIONE DI VERDURE AL FORNO CON GIARDINIERA DELLO CHEF 12
OVEN-BAKED VEGETABLE SELECTION WITH CHEF'S GIARDINIERA
OFENGEMÜSE-KOMPOSITION MIT GIARDINIERA NACH ART DES KÜCHENCHEFS

TRILOGIA DI ZUPPE SERVITE CON CROSTINI DI PANE 10
TRILOGY OF SOUPS SERVED WITH BREAD CROUTONS
SUPPEN-TRILOGIE MIT BROTCROUTONS
ai Funghi / ai Porri / alla Zucca | Mushroom / Leek / Pumpkin | *Pilz / Lauch / Kürbis*





"...el riso el nase nel' acqua
e el more nel vin..."

Percorso degustazione con 2, 3, 4..... Risotti

Con questa formula tutti i commensali concorderanno sulla stessa scelta dei risotti, per una esperienza condivisa. I risotti vengono serviti al centro, uno alla volta, così da essere degustati insieme prima del successivo.
Un percorso pensato per valorizzare gusto, condivisione e convivialità.

Tasting menu with 2, 3, 4..... Risottos

With this formula, all guests will agree on the same risotto selection, creating a shared experience. The risottos are served at the center, one at a time, so they can be enjoyed together before the next is brought out.
A journey designed to enhance flavor, sharing, and conviviality.

Degustationsmenü mit 2, 3, 4..... Risotti

Mit diesem Konzept entscheiden sich alle am Tisch für die gleiche Risotto-Auswahl für ein gemeinsames Erlebnis. Die Risotti werden in die Mitte gestellt, eins nach dem anderen, damit alle zusammen probieren können, bevor das nächste kommt.
Ein Ablauf, der Geschmack, Teilen und gute Stimmung in den Fokus stellt.

MENÙ DEGUSTAZIONE

TASTING MENÙ - DEGUSTATIONSMENÜ

min. 2 persone

MENÙ 2 RISOTTI **17 p.p**
SCELTA DI 2 RISOTTI / CHOICE OF 2 RISOTTOS / AUSWAHL AUS 2 RISOTTOS

MENÙ 3 RISOTTI **21 p.p**
SCELTA DI 3 RISOTTI / CHOICE OF 3 RISOTTOS / AUSWAHL AUS 3 RISOTTOS

MENÙ 4 RISOTTI **24 p.p**
SCELTA DI 4 RISOTTI / CHOICE OF 4 RISOTTI / AUSWAHL AUS 4 RISOTTOS

COPERTO € 3,00

ALLERGENI:



Invitiamo la gentile clientela a comunicare al personale eventuali allergie o intolleranze alimentari.
We kindly ask our guests to inform the staff of any food allergies or intolerances.

I RISOTTI 18

Richiedi al Personale il Risotto del giorno

ZAFFERANO, GOCCE DI LIQUIRIZIA, ARANCIA E CANDITI ●●
SAFFRON, LIQUORICE DROPS, ORANGE AND CANDIED FRUIT

PEPERONI, SCAMORZA, CROCCANTE DI SALUMI E SPUMA AI FORMAGGI ●●
PEPPERS, SCAMORZA, CRISPY CURED MEATS AND CHEESE FOAM

AMARONE, MONTE VERONESE E RISTRETTO DI RECIOTO ●●
AMARONE WINE, MONTE VERONESE CHEESE AND RECIOTO WINE REDUCTION

CACIO, PEPE E TARTUFO NERO ●●
CHEESE, BLACK PEPPER AND BLACK TRUFFLE

MIRTILLI E TALEGGIO ●●
BLUEBERRIES AND TALEGGIO

RAGÙ SEITERRE SFUMATO AL CORVINA, SCAGLIE DI GRANA E PEPE ROSA ●●
SEITERRE RAGÙ DEGLAZED WITH CORVINA WINE, GRANA CHEESE SHAVINGS AND PINK PEPPERCORNS

ZUCCA E SALAMELLA ●●
PUMPKIN AND SAUSAGE

MELA, SPECK E PORRI ●●
APPLE, SPECK AND LEEKS

RADICCHIO ROSSO SFUMATO ALLA BIRRA E TALEGGIO ●●
RED RADICCHIO DEGLAZED WITH BEER AND TALEGGIO CHEESE

ZAFFERANO, SPECK E CIPOLLA CARAMELLATA ●●
SAFFRON, SPECK AND CARAMELIZED ONION

PERE, GORGONZOLA E NOCI ●●●
PEARS, GORGONZOLA AND WALNUTS

no alcol / alcol free

ARANCIO E CIOCCOLATO SFUMATO AL RUM ●●
ORANGE AND CHOCOLATE FLAMBÉED WITH RUM

MIELE, LIMONE E ROSMARINO ●●
HONEY, LEMON AND ROSEMARY

FUNGHI E PORCINI ●●
MUSHROOMS AND PORCINI MUSHROOMS

TASTASAL ●●
PORK MEAT



VINI SPUMANTI

SPARKLING WINE / SCHAUMWEIN

	CALICE	BOTTIGLIA
PROSECCO D.O.C. EXTRA DRY	4	18
PROSECCO ROSÈ D.O.C. EXTRA DRY	4	18
GARDA D.O.C. BRUT	4	17
LUGANA D.O.C. BRUT	5	20
TRENTO D.O.C. METODO CLASSICO "MASO BIANCO" BRUT	7	30

VINI BIANCHI

WHITE WINES / WEISSWEINE

	CALICE	BOTTIGLIA
PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE D.O.C. "PERLA BIANCA"	4	16
CHARDONNAY VENETO I.G.T. "PERLA GIALLA"	4	16
GARGANEGA VENETO I.G.T. "PERLA VERDE"	4	16
CUSTOZA D.O.C. "AMERIGO VESPUCCI"	4	16
LUGANA D.O.C. "SMERALDO"	5	20
GARDA SAUVIGNON D.O.C. "ZAFFIRO"	5	20
VERMENTINO TOSCANA I.G.T. "AMBRA"	5	20
MÜLLER THURGAU VENETO I.G.T. "IL TASSO"	4	16
TRAMINER TREVENEZIE I.G.T. "IL CERVO" *(AROMATICO)*	5	16
AMALDICO CHARDONNAY I.G.T. *(FRIZZANTE)*	4	14

VINI ROSATI

ROSE WINES - ROSÉWEINE

	CALICE	BOTTIGLIA
RIVIERA DEL GARDA CHIARETTO D.O.C. "MARCO POLO"	5	16

VINI ROSSI

RED WINE / ROTWEIN

	CALICE	BOTTIGLIA
CABERNET VENETO I.G.T. “PERLA BLU”	4	16
CORVINA VENETO I.G.T. “PERLA VIOLA”	4	16
BARDOLINO SUPERIORE D.O.C.G. “IL DARDO”	4	18
GARDA D.O.C. MERLOT “LO SPALDO ROSSO”	4	17
VALPOLICELLA D.O.C. “LA QUERCIA”	4	18
ROSSO VERONESE I.G.T. “SPERONE”	5	18
VALPOLICELLA RIPASSO D.O.C. “ONICE”	5	25
AMARONE DELLA VALPOLICELLA D.O.C.G. “PLATÒ”	8	38
SANGIOVESE TOSCANA I.G.T. “GRANATO”	5	20
BARBERA DEL MONFERRATO SUP. D.O.C.G. “MARTE”	/	17
PIEMONTE D.O.C. BONARDA *(FRIZZANTE)*	/	15

GIGI RIZZI COLLECTION

	BOTTIGLIA
LUGANA SUPERIORE D.O.C. “COLLECTION N° 01”	35
SANGIOVESE TOSCANA I.G.T. “COLLECTION N° 02”	38
VERMENTINO TOSCANA I.G.T. “COLLECTION N° 03”	35
DOLCETTO PIEMONTESE D.O.C. “COLLECTION N° 04”	38

BEVANDE

DRINKS - GETRÄNKE

ACQUA 0,70LT WATER / WASSER	3.5
BIBITE IN LATTINA CANNED DRINKS / DOSENGETRÄNKE COCACOLA - FANTA - LEMONSODA - SUCCO DI MELA	4
BIRRA ARTIGIANALE PILS 0,50LT CRAFT BOTTLED BEER / CRAFT FLASCHENBIER	6

LA TUA OPINIONE
È IMPORTANTE PER LA
NOSTRA CRESCITA

SCANNERIZZA IL CODICE QR
E LASCIA UNA RECENSIONE!

SEITERRE
VITICOLTORI DAL 1877

Via Gardesana Sud 3101, Salionze di Valeggio sul Mincio, VR
CONTATTI
+39 045.79 45 008
INTERNO 3
www.seiterre.com

