



IL RISTO - BISTROT TAMASHĪ

Menu

AUTUNNO 2026



MIONI LUXURY
SWIM & SPA

Montegrotto Terme, Colli Euganei

Antipasti

Ricciola sashimi

salicornia, salsa miso e tosazu,
sorbetto al caco e sriracha, sesamo

4-6-11

Capesante dorate al burro

topinambur in tre consistenze,
olio all'erba cipollina e tartufo nero stagionale

7-14

Tartare di Fassona Piemontese

mostarda di fico, nocciole,
tuorlo marinato alla birra e pane carasau

1-3-8-10-11

Bistecca di cavolfiore

crema di cavolfiore tostato, aglio nero,
melograno, capperi e chips di riso al cavolo verde

Senza allergeni

Primi

Spaghetto alle vongole veraci
crema di finocchio e aneto, bottarga di muggine
1-4-14

Calamarata
con moscardini in umido, olive taggiasche
e crumble di tarallo allo yuzu
1-14

Risotto alla zucca e miso
gel di mandarino, zucca compressa, semi glassati e salvia
6-7

Ramen

Chashu ramen
pancia di maialino brasata, uovo alla soia,
verdure, sesamo e cipollotto
1-3-6-11

Veggie ramen
miso, tofu fritto, uovo sodo, verdure,
edamame, sesamo e cipollotto
1-3-6-11

Secondi

Tentacolo di polpo scottato
crema di 'nduja e cocco,
pak choi saltato all'olio di sesamo tostato
11-14

Triglia ripiena alla Mediterranea
purè arrosto, salicornia e limone nero fermentato
4-7

Guancia di manzo affumicata
crema di sedano rapa, airbag di patata
e fondo della guancia
7-9-12

Melanzana scomposta
pomodoro San Marzano D.O.P., tarallo pugliese,
burrata affumicata, salsa basilico e parmigiano
1-6-7

Snack

Croquetas di funghi misti
maionese al miso e lime
1-3-6-7-10

Tortillas
spiedini di manzo e guanciale,
maionese al chimichurri
3-10-12

Avo-toast
su fetta di pane Senatore Cappelli,
crema di avocado e lime, salmone affumicato di Scozia,
pomodorini, cream cheese e semi misti
1-4-7-8-11

Meat-toast
su fetta di pane Senatore Cappelli,
patata schiacciata alle erbe, ricotta di capra,
pastrami, senape al miele e semi misti
1-7-8-10-11

Veggie-toast
su fetta di pane Senatore Cappelli,
crema di zucca, burrata affumicata,
semi di zucca tostati e glassa di aceto balsamico
1-7-12

MENU · AUTUNNO 2026

Hamburger

Must hamburger

bun artigianale, burger da 200 g di Fassona,
cheddar, guanciale, lattuga, pomodoro, pickles,
servito con patatine dippers

1-3-5-7-8

Pulled burger

bun artigianale, pulled pork home-made, coleslaw,
salsa BBQ, lattuga, cipolla croccante,
servito con patatine dippers

1-3-5-7-8-10

Insalate

Misticanza

edamame, frutti di bosco,
gamberi e noci pecan

2-5-6-8

Caesar salad

iceberg, salsa caesar, pollo,
guanciale, crostini, scaglie di grana

1-3-4-7-10

Zucca e finocchi

zucca butternut, finocchio,
melograno, semi di zucca tostati e glassa di prugne

Senza allergeni

Radicchio precoce

mela, caprino, noci
e aceto di mele

7-8

Dolci

Dolci Monoporzione

creati dalla nostra Chef Pâtissière Erica F.

1-3-7-8-12

Allergeni

*Si prega di segnalare eventuali allergie o intolleranze
al momento dell'ordine. Saremo lieti di assistervi.*

- 1 Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut e i loro ceppi ibridati) e i prodotti derivati
- 2 Crostacei e prodotti derivati
- 3 Uova e prodotti derivati
- 4 Pesce e prodotti derivati tranne: gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
- 5 Arachidi e prodotti derivati
- 6 Soia e prodotti derivati
- 7 Latte e prodotti derivati incluso lattosio
- 8 Frutta a guscio: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di anacardi (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati
- 9 Sedano e prodotti derivati
- 10 Senape e prodotti derivati
- 11 Semi di sesamo e prodotti derivati
- 12 Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂
- 13 Lupini e prodotti derivati
- 14 Molluschi e prodotti derivati

· EXTRA MENU ·

Tartufo Nero di Norcia

Tagliolino al Tartufo Nero

Tagliolini with black truffle

Tagliolini mit schwarzem Trüffel

1-3-7-12

5 G DI TARTUFO NERO DI NORCIA

Uova all'occhio di bue al Tartufo Nero

Sunny side up eggs with black truffle

Spiegeleier mit schwarzem Trüffel

3-7-12

5 G DI TARTUFO NERO DI NORCIA

Tartare al Tartufo Nero servita con pane carasau

Black Truffle Tartare served with carasau bread

Tartar vom schwarzen Trüffel, serviert mit Pane Carasau

1-12

5 G DI TARTUFO NERO DI NORCIA

Il tartufo, a vostro piacere: ogni grammo in più € 3

Each additional gram € 3 · Jedes weitere Gramm € 3