

# Raffilú

ESTD. 2020



RAFFILU.COM

*COME FOR THE FOOD, STAY FOR THE WINE*

RAFFILÚ COLLECTION, PESCHIERA DEL GARDA, VERONA

*La salumeria di pesce* VIENE PREPARATA CON LUNGI AFFINAMENTI IN SPECIALI CAMEREDI REFRIGERATE CON UNA COSTANTE SANIFICAZIONE AD OZONO. IL RISULTATO SONO SALUMI CHE RICORDANO LE CONTROPARTI DI CARNE MA CHE AL CONTEMPO ESALTANO LE CARATTERISTICHE TIPICHE DEL PESCE. GRAZIE ALLA SALUMERIA DI PESCE, RIUSCIAMO AD UTILIZZARE PIÙ DELL'80% DEL PESCATO.

PESCHIAMO QUINDI MENO, UTILIZIAMO DI PIÙ E RENDIAMO IL PIATTO PIÙ SOSTENIBILE.

*La salumeria di carne* VIENE PREPARATA E AFFINATA PARTENDO DA CARNE LOCALE DI ALTISSIMA QUALITÀ. LE ERBE UTILIZZATE VENGONO DAL NOSTRO GIARDINO DI AROMATICHE.

*Il pane* IL NOSTRO FORNAIO SFORNA TUTTI I GIORNI, USANDO FARINE INTEGRALI E GRANI ANTICHI PER DONARCI UN GUSTO ED UN AROMA UNICO.

*La cucina circolare* FA PARTE DELLA NOSTRA FILOSOFIA PER EVITARE LO SPRECO.

*I nostri dessert* GRANDI LIEVITATI E PRODOTTI DI FINE CIOCCOLATERIA SONO PREPARATI DAI NOSTRI PASTICCIERI SEGUENDO LE STAGIONI ED IL TEMPO DI LIEVITO E CIOCCOLATO.

*Fancy Gin* IL NOSTRO GIN DISTILLATO IN PARTNERSHIP CON UN FAMOSO ERBORISTA USANDO FOGLIE DI ULIVO CADUTE DALLA RACCOLTA DI OLIVE GARDA DOP PRESSO IL RESIDENCE LA BERTOLETTA A PESCHIERA DEL GARDA E LIMONI DAL NORD DEL LAGO DI GARDA.

**SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE**

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CIOÈ: GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPPI IBRIDATI E PRODOTTI DERIVATI, TRANNE:

A) SCIROPPI DI GLUCOSIO A BASE DI GRANO, INCLUSO DESTROSI (1):

B) MALTODESTRINE A BASE DI GRANO (1):

C) SCIROPPI DI GLUCOSIO A BASE DI ORZO:

D) CEREALI UTILIZZATI PER LA FABBRICAZIONE DI DISTILLATI ALCOLICI, INCLUSO L'ALCOL ETILICO DI ORIGINE AGRICOLA.

2. CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI.

3. UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA.

4. PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE, TRANNE:

A) GELATINA DI PESCE UTILIZZATA COME SUPPORTO PER PREPARATI DI VITAMINE O CAROTENOIDI:

B) GELATINA O COLLA DI PESCE UTILIZZATA COME CHIARIFICANTE NELLA BIRRA E NEL VINO.

5. ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI.

6. SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA, TRANNE:

A) OLIO E GRASSO DI SOIA RAFFINATO (1):

B) TOCOFEROLI MISTI NATURALI (E306), TOCOFEROLO D-ALFA NATURALE, TOCOFEROLO ACETATO D-ALFA NATURALE, TOCOFEROLO SUCCINATO D-ALFA NATURALE A BASE DI SOIA:

C) OLI VEGETALI DERIVATI DA FITOSTEROLI E FITOSTEROLI ESTERI A BASE DI SOIA:

D) ESTERE DI STANOLO VEGETALE PRODOTTO DA STEROLI DI OLIO VEGETALE A BASE DI SOIA.

7. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO), TRANNE:

A) SIERO DI LATTE UTILIZZATO PER LA FABBRICAZIONE DI DISTILLATI ALCOLICI, INCLUSO L'ALCOL ETILICO DI ORIGINE AGRICOLA:

B) LATTIOLO.

8. FRUTTA A GUSCIO, VALE A DIRE: MANDORLE (AMYGDALUS COMMUNIS L.), NOCCIOLE (CORYLUS AVELLANA),

NOCI (JUGLANS REGIA), NOCI DI ACAGIÙ (ANACARDIUM OCCIDENTALE), NOCI DI PECAN (CARYA ILLINOINENSIS

(WANGENH.) K. KOCH], NOCI DEL BRASILE (BERTHOLLETIA EXCELSA), PISTACCHI (PISTACIA VERA), NOCI

MACADAMIA O NOCI DEL QUEENSLAND (MACADAMIA TERNIFOLIA), E I LORO PRODOTTI, TRANNE PER LA FRUTTA A GUSCIO UTILIZZATA PER LA FABBRICAZIONE DI DISTILLATI ALCOLICI, INCLUSO L'ALCOL ETILICO DI ORIGINE AGRICOLA.

9. SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO.

10. SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE.

11. SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO.

12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG O 10 MG/LITRO IN TERMINI DI

SO<sub>2</sub> TOTALE DA CALCOLARSI PER I PRODOTTI COSÌ COME PROPOSTI PRONTI AL CONSUMO O RICOSTITUITI

CONFORMEMENTE ALLE ISTRUZIONI DEI FABBRICANTI.

13. LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI.

14. MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI.

***fatture e promozioni* VANNO RICHIESTE PRIMA  
DELL'EMISSIONE  
DELLO SCONTRINO**

**- NON FACCIAMO CONTI SEPARATI -**

**COPERTO 2,50€**

# Antipasti

## SALUMERIA NOSTRANA E PRODOTTI TIPICI FATTI IN CASA

**TAGLIERE ALL'ITALIANA:** LONZINO IBERICO ALLE ERBETTE, COPPA AFFINATA ALLE VINACCE DELLA VALPOLICELLA, BRESAOLA AL LIME E ZENZERO, PANCETTA AL FIENO E CAMOMILLA, SALAME CLASSICO - MOZZARELLA DI BUFALA, GIARDINIERA AL MIELE E GINEPRO, OLIVE AFFUMICATE AL MELO, OLIVE CALDE AGLI AGRUMI, GRISSINO DI GRANO ARSO, CROSTONI DI PANE, PANE CARASAU AL ROSMARINO (1-7-8-12)

PER DUE PERSONE 28€

**TAGLIERE DI MARE:** MORTADELLA DI TONNO, CALAMARI E PISTACCHI - MORTADELLA DI SPADA, POLPO E PISTACCHI - BRESAOLA DI TONNO AL VALPOLICELLA - PROSCIUTTO DI SPADA ALLE ERBE - SALAME DI TONNO E FINOCCHIETO - OLIVE CALDE AGLI AGRUMI, OLIVE AFFUMICATE AL MELO, GIARDINIERA AL MIELE E GINEPRO, ASPARAGI DI MARE, CROSTONI DI PANE, LISCA DI PESCE AL NERO DI SEPPIA, PANE CARASAU AL ROSMARINO (1-4-8)

PER DUE PERSONE 29€

**DEGUSTAZIONE DI MORTADELLE DI MARE:** MORTADELLA DI TONNO, CALAMARI E PISTACCHI - MORTADELLA DI SPADA, POLPO E PISTACCHI, SERVITE CON OLIVE AFFUMICATE AL MELO E CROSTONI DI PANE ARTIGIANALI 16€ (1-4-8)

### dall'orto

HUMMUS DI CAROTE, CURCUMA E CECI, VERDURE DI STAGIONE, POMODORINI SEMI SECCHI, CROSTONI DI PANE, PANE CARASAU AL ROSMARINO 11€ (1-11-9)

FLAN DI ZUCCA E FONDUTA DI MONTE VERONESE CON PAN BRIOCHES TOSTATO 7€ (1-7-3)

SELEZIONE FORMAGGI FRESCHI E STAGIONATI, MOSTARDE E MIELE 14€ (7)

SELEZIONE FORMAGGI AFFINATI ED ERBORINATI, MOSTARDE E MIELE 16€ (7)

### carne

SOFFICE PIZZOTTA IN PADELLA AI CEREALI CON LUNGA LIEVITAZIONE, SERVITA CON MOZZARELLA DI BUFALA E CULACCIA 12€ (1-7)

TARTARE DI MANZO CON POMODORINI SECCHI, OLIVE, CAPPERI, FINOCCHI, BURRATA E CRUMBLE AL PEPE 15€ (1-7)

POLPETTE DI MANZO AL POMODORO CON CROSTONE DI PANE FATTO IN CASA 11€ (1-7-9-8)

### pesce

SOFFICE PIZZOTTA IN PADELLA AI CEREALI CON LUNGA LIEVITAZIONE, SERVITA CON BURRATA E TARTARE DI GAMBERI AL LIME 16€ (1-7-2)

**ALICI CANTABRICHE GOLD,** OLIVE AFFUMICATE, POMODORINI SEMI SECCHI, BURRATA, PAN BRIOCHE TOSTATO 15€ (1-4-7) - ALICI CANTABRICHE PESCATE NELLE NOTTI DI PRIMAVERA, LA QUALITÀ CHE HA RESO LA CANTABRIA FAMOSA IN TUTTO IL MONDO

**DEGUSTAZIONE DI ALICI CANTABRICHE** 30€ - UN PERCORSO GUSTATIVO PER ESPLORARE LE DIFFERENZE TRA LE DUE PESCATE: ALICI CANTABRICHE GOLD E GRAN RISERVA, SERVITE CON OLIVE AFFUMICATE, POMODORINI SEMI SECCHI, BURRATA, PAN BRIOCHE TOSTATO (1-4-7)

**DUETTO DI MARE E LAGO:** SPADA MARINATO ALLA BARBABIETOLA, TROTA AFFUMICATA ED ASPARAGI DI MARE SU PANE CARASAU AL ROSMARINO 15€ (1-4)

TARTARE DI GAMBERI ROSSI DI MAZARA DEL VALLO, BURRATA E SALSA DI POMODORINI GIALLI DEL VESUVIO, CHIPS AL NERO DI SEPPIA 18€ (1-7-14)

SASHIMI DI OMBRINA (CORBA ROSSA DEL GARGANO), COLATURA DI ALICI DI CETARA, OLIO ALLE ERBE E BOTTARGA DI GALLINA 16€ (3-4)

LUCCIO DI LAGO IN SALSA VERDE SU POLENTA GREZZA, MACINATA PER NOI DAL MOLINO BARTOLINI, CAPRINO 14€ (4)

SAUTEES DI COZZE AL POMODORO CON CROSTONE DI PANE FATTO IN CASA 15€ (1-14)

### fritture

CALAMARI E ALGHE FRITTE, LIME, CARBONE DI OLIVE TAGGIASCHE 16€ (1-4-5)

# Primi

## dall'orto

GNOCCHI FATTI IN CASA RIPIENI DI FORMAGGI FILANTI, POMODORINO DEL PIENNOLO, BURRATA E CARBONE DI OLIVE 15€ (1-3-7)

## pesce

BIGOLI DI PASTA FRESCA AL CACIO E PEPE AFFUMICATO, TARTARE DI GAMBERI ROSSI DI MAZARA DEL VALLO, SCORZA DI LIME FRESCO 17€ (1-3-7-2)

CALAMARATA AL RAGU DI POLIPO, 'NDUJA, OLIVE E POMODORINI 16€ (1-4)

PACCHERI AL NERO DI SEPPIA, RANA PESCATRICE E POMODORINI 15€ (1-4)

BIGOLI DI PASTA FRESCA AL RAGU DI LAGO, TIMO E POMODORINI 16€ (1-3-7)

SCIALATELLI FATTI IN CASA ALLO SCOGLIO\* 17€ (1-2-3-7-14)

TAGLIATELLE FATTE IN CASA AL RAGU DI TRIGLIA 17€ (1-3-4)

SPAGHETTONE, COZZE E BISQUE D'ASTICE 17€ (1-2-14)

## carne

MACCHERONCINI DI PASTA FRESCA ALLA GENOVESE DI MANZO, PECORINO 13€ (1-3-7)

TAGLIATELLE FATTE IN CASA ALLA BOLOGNESE 'COME UNA VOLTA' CON RICOTTA AL CEDRO 13€ (1-3-7)

TAGLIATELLE FATTE IN CASA AL RAGU BIANCO DI VITELLO, FUNGHI PIOPPINI E RICOTTA SALATA 15€ (1-3-7)



## La pasta fresca

FATTA IN CASA TUTTI I GIORNI  
CON FARINE BIOLOGICHE  
DI GRANI ANTICHI DAL  
MOLINO BERTOLINI DI CAPRINO VERONESE



## i bambini mangiano Gratis

MACCHERONCINI DI PASTA FRESCA (1-3-6)  
AL POMODORO E BASILICO ~~6€~~

WURSTEL ALLA GRIGLIA CON PATATINE FRITTE\*  
~~7,50€~~ (1-5-8)

LA PROMOZIONE SI APPLICA SOLO AD UN BAMBINO (MASSIMO 8 ANNI)  
PER TAVOLO. COPERTO E BEVANDE NON SONO INCLUSE NELLA GRATUITITA'.  
CONSUMAZIONE MINIMA DEL ACCOMPAGNATORE 20 EURO.  
UN PIATTO GRATIS PER BAMBINO.

## *Secondi di Carne*

PLUMA LEGGERMENTE AFFUMICATA, FUNGHI, SALSA AI LAMPONI  
E FORMAGGIO AFFINATO ALL'AMARONE 22€ (5-7)

FIorentINA, SCOTTONA ITALIANA  
1.3 KG, 1.4 KG 6 €/HG

COSTATA DI MANZO 'SCOTTONA' 22€

TENERA GUANCIA DI MANZO BRASATA, SU CREMA DI PATATE AFFUMICATE 18€ (7)

GRAN COTOLETTA DI VITELLO FATTA IN CASA, GRATINATA CON SCAMORZA AFFUMICATA  
E SALSA AL POMODORO SERVITA CON PATATINE FRITTE'  
20€ (1-3-5-7-8)

GALLETO ALLA GRIGLIA (600GR)  
16€



## *Contorni*

PATATE FRITTE' 5.50€ (1-5-8)

PATATE NOVELLE AL ROSMARINO 6€

INSALATINA DI FINOCCHI, OLIVE TAGGIASCHE ED ARANCIA 7€

ERBETTE DI CAMPO SALTATI 6€ (7)

ZUCCA ARROSTO AL ROSMARINO 4€

VERDURA DEL GIORNO 6€

TRIS DI VERDURE DEL GIORNO 12€

## *Secondi di Pesce*

ORATA AL CARTOCCIO CON ZEST DI LIMONE,  
POMODORINI SICILIANI E OLIVE TAGGIASCHE 15€ (4)

FRITTO MISTO\* DI MARE CON VERDURINE E ALGHE PASTELLATE  
20€ (1-2-4-5)

POLIPO ROSTICCIATO\*, CREMA DI PATATE AFFUMICATE  
IN CASA, PEPE AFFUMICATO AL MELO,  
CARBONE DI OLIVE, PAPRIKA DOLCE 20€ (4-7)

TATAKI DI TONNO PINNE GIALLE,  
ERBETTE DI CAMPO, MAYONNAISE AL WASABI 21€ (3-4-8)

OMBRINA (CORBA ROSSA DEL GARGANO) AL FORNO CON  
INSALATINA DI FINOCCHI, OLIVE ED AGRUMI 20€ (4)

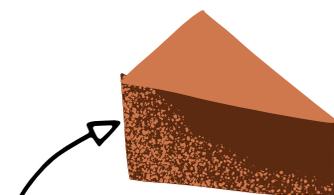
GAMBERONI FRITTI AL PANKO E ZUPPETA DI NOCCIOLE 18€ (1-2-3-5-8)  
4 PEZZI

FISH & CHIPS\*:  
CON MAYONNAISE AL WASABI 16€ (1-4-5-7)

# CREA E ORDINACI LA TUA TORTA

CON UN MINIMO DI PREAVISO DI 24 ORE

35 € AL KG



*scegli la tua base favorita*

PAN DI SPAGNA  
PAYLOVA O MERINGA  
MILLEFOGLIE  
CROSTATA  
RED VELVET  
CIOCCOLATO SENZA LATTOSIO  
VEGANA  
BIGNE



*scegli i toppings*

FRUTTA FRESCA DI STAGIONE  
FRAGOLA  
LAMPONI  
CHIPS DI CIOCCOLATO FONDENTE  
MERINGHE  
CHUNKS DI CIOCCOLATO BIANCO  
GRANELLA DI PISTACCHIO  
COOKIES



**2** *la tua crema o creme*

PANNA MONTATA AL MASCARPONE E VANIGLIA  
CREMA CHANTILLY  
CREMA AL CIOCCOLATO  
CREMA AL PISTACCHIO  
CREMA ALLA FRAGOLA  
GANACHE AL LAMPONE  
GANACHE AL MIRTILLO  
MOUSSE DI CIOCCOLATO  
PANNA SENZA LATTOSIO  
CREMA DI CHEESCAKE  
CREMA AL DULCE DE LECHE  
DULCE DE LECHE

**4** *scriviamo un messaggio?*



TORTE FATTE IL GIORNO STESSO DEL VOSTRO EVENTO PRESSO LA NOSTRA PASTICCERIA CECILIA FROLLA, CONSEGNALE GRATUITAMENTE PRESSO IL RISTORANTE. SERVIZIO: OMAGGIO.

LE TORTE PROVENIENTI DA ALTRE PASTICCERIE SONO BEN ACCETTE:

- VANNO CONSEGNATE IL GIORNO STESSO DELL'EVENTO
- VANNO ALLEGATI LISTA ALLERGENI E SCONTRINO
- VERRÀ TARIFFATO UN SERVIZIO DI 2 € A PERSONA
- PER MOTIVI IGENICO-SANITARI, NON POSSIAMO ACCETTARE TORTE " DOMESTICHE "

