

## Informazioni ristorante

### Orari apertura

Lunedì chiuso

Martedì-  
Domenica  
11:45 -  
14:30  
e  
19:00 -  
21:45

### Informazioni menù

Le pietanze e prezzi indicati sono aggiornati al 10/06/2023, potrebbero subire modifiche o variazioni. Per il menu aggiornato, i prezzi attuali e l'elenco degli ingredienti vai alla pagina: <https://modena.mymenu.it/ristoranti/risotteria-dai-c-andam>

## Posate

Kit Posate

€ 0,35

## Mystery Box

### Mystery Box Nr. 1

€ 50,00

Cena al buio x 2 che comprende: - Antipasti misti - 2 Risotti - 1 Secondo + Contorno - 2 Dolci  
Segnalare nelle note eventuali intolleranze o allergie, grazie

### Mystery Box Nr. 2

€ 60,00

Cena al buio x 2 che comprende: - Antipasti misti - 2 Risotti - 1 Secondo + Contorno - 2 Dolci - Bottiglia di vino o 2 birre artigianali  
Segnalare nelle note intolleranze o allergie

## Antipasti

Polenta Fritta

€ 5,00

Stracciatella

€ 5,00

Tagliere di Salumi nostrani

€ 18,00

Prosciutto crudo di Parma stag. 28 mesi, salame felino igp, coppa piacentina stag. 180 gg, mortadella igp La Santo di Villani, pancettone Grossetti stag. 14 mesi

<b>Salsa Giardiniera di nostra produzione</b>	€ 6,00
<b>Polenta frita e Pancettone stag. 12 mesi</b>	€ 10,00
<b>Polenta frita e Crudo di Parma</b>	€ 13,00
<b>Tosone alla piastra avvolto nella pancetta</b> 4 pezzi	€ 10,00
<b>Polenta frita e gorgonzola fuso</b>	€ 10,00
<b>Polenta frita e stracciatella pugliese</b>	€ 10,00
<b>Poker di focacce</b>	€ 12,00
<b>Bastoncini di polenta frita con burrata pugliese e culaccia di Rossi</b>	€ 16,00
<b>Alici fritte di Porto Santo Spirito</b>	€ 8,00
<b>Tortino di carote e zenzero</b>	€ 7,00
<b>Tris di tartare</b> - Agnello, menta, capperi e senape - Fassona, granella di pistacchi e crema di burrata - Cavallo, erba cipollina e chips di polenta	€ 12,00
<b>Polenta Frita e culaccia di Rossi</b>	€ 11,00
<b>Tartare di melone, burrata pugliese sfilacciata e gamberi argentini</b>	€ 10,00

## Risotti

<b>Bomba di Riso al Ragù</b>	€ 12,00
<b>Risotto ai gamberi al curry con guanciale croccante e stracciatella pugliese</b>	€ 14,00
<b>Risotto al Tartufo Scorzone Nero e Fonduta di Parmigiano Reggiano</b>	€ 14,00
<b>Risotto all'Ubriaca</b> Risotto cotto nel Lambrusco con speck e salsiccia, leggermente piccante	€ 12,00
<b>Risotto alla Parmigiana</b>	€ 7,50

<b>Risotto allo Zafferano</b>	€ 8,50
<b>Risotto alla parmigiana con salsiccia</b>	€ 9,50
<b>Risotto allo zafferano con salsiccia</b>	€ 10,50
<b>Risotto all'inglese</b> solo olio evo	€ 6,00
<b>Risotto con polpo croccante, crema di carote e zenzero e mandorle a filetto</b>	€ 14,00
<b>Risotto con porcini del trentino, speck IGP, pistacchio di Raffadali e crema di burrata pugliese</b>	€ 14,00
<b>Risotto con rapa rossa, camembert di bufala e pistacchi in crema e in granella</b>	€ 11,00
<b>Risotto con peperoni gialli privi della pelle, carpaccio di Fassona piemontese e riduzione di Montepulciano d'Abruzzo</b>	€ 12,00
<b>Risotto con crema di piselli, guancialetto croccante e colatura di bufala campana</b>	€ 11,00
<b>Risotto con pomodorini gialli, burrata pugliese, acciughe del Cantabrico e polvere di olive</b>	€ 12,00
<b>Risotto con mele rosse stark, lardo di colonnata di Adó e noci in granella</b>	€ 12,00
<b>Risotto con crema di asparagi freschi, mantecato al castelmagno e sbriciolata di peperone crusco</b>	€ 14,00
<b>Riso Venere nero con bisque, salsa al mango con curry e zenzero e tartare di salmone marinato</b>	€ 13,00
<b>Risotto con lime, crudo di gambero, polpo arrostito e calamari</b>	€ 15,00

## Secondi

<b>Straccetti di Equino della Macelleria Braglia con cipolla rossa caramellata e peperoni saltati</b>	€ 16,00
<b>Costine di suino al forno cotte a bassa temperatura con patate al forno</b> Cotte a bassa temperatura con patate rivestite della buccia	€ 18,00
<b>Vassoio del macellaio con contorni</b> - costine di suino cotte a bassa temperatura - pancia di maialino da latte con cotenna croccante - tagliata di Fassona - tagliata di cavallo - patate al forno e verdure grigliate	€ 65,00

<b>Tagliata di Fassona della Macelleria Ferretti con patate al forno</b>	€ 20,00
<b>Tagliata di Fassona della Macelleria Ferretti con verdure grigliate</b>	€ 20,00
<b>Tagliata di Fassona della Macelleria Ferretti con carciofi trifolati</b>	€ 20,00
<b>Tagliata di cavallo della Macelleria Braglia con verdure grigliate</b>	€ 20,00
<b>Tagliata di cavallo della Macelleria Braglia con patate al forno</b>	€ 20,00
<b>Tagliata di cavallo della Macelleria Braglia con carciofi trifolati</b>	€ 20,00
<b>Tagliata di Fassona della Macelleria Ferretti con giardiniera di nostra produzione</b>	€ 22,00
<b>Tagliata di cavallo della Macelleria Braglia con giardiniera di nostra produzione</b>	€ 22,00
<b>Tagliata di cavallo della Macelleria Braglia con peperoni e cipolla rosolati</b>	€ 20,00
<b>Tagliata di Fassona della Macelleria Ferretti con peperoni e cipolla rosolati</b>	€ 20,00
<b>Costine di suino al forno cotte a bassa temperatura con verdure grigliate</b>	€ 18,00
<b>Costine di suino al forno cotte a bassa temperatura con carciofi trifolati</b>	€ 18,00
<b>Costine di suino al forno cotte a bassa temperatura con giardiniera di nostra produzione</b>	€ 18,00
<b>Costine di suino cotte a bassa temperatura con peperoni e cipolla rossa rosolati</b>	€ 18,00
<b>Il crudo e il cotto</b>	€ 25,00
Tartare di salmone, colatura di bufala Gambero fresco con maionese al limone e pepe Tentacolo di polpo con crema di carote e zenzero Calamaretto grigliato con salsa al mango Alici fritte	
<b>Carpaccio di fassona con colatura di provola affumicata e tartufo nero fresco e gocce di senape</b>	€ 16,00
<b>Carne salada trentina con pomodorini gialli, cavolfiore, champignon freschi e stracciatella</b>	€ 14,00
<b>Culatello arrosto con la nostra giardiniera e mostarda di pere</b>	€ 14,00
<b>Roastbeef con maionese al pepe e lime, champignon grigliati, misticanza e pomodorini gialli</b>	€ 15,00
<b>Bresaola con spuma di parmigiano, spugna al basilico, perle di balsamico e granella di noci</b>	€ 13,00

## Contorni

<b>Verdure Grigliate</b>	€ 4,50
Zucchine, melanzane, peperoni, cipolla	
<b>Patate al Forno con la Buccia</b>	€ 4,50
<b>Peperoni Saltati e Cipolla Rossa Caramellata</b>	€ 5,00
<b>Giardiniera di Nostra Produzione</b>	€ 5,00
Cavolfiore, carote, cipolla rossa, sedano, cavolo viola	
<b>Carciofi trifolati</b>	€ 5,00

## Dolci

<b>Cialda di Mandorle Caramellate con mascarpone fresco artigianale del Cas. Lucchesi e scaglie di cioccolato</b>	€ 5,50
<b>Torta di Riso</b>	€ 4,00
<b>Torta sbrisolona con zabaione</b>	€ 5,00
<b>Bignolada con chantilly allo zabaione</b>	€ 6,00
<b>Salame di cioccolato</b>	€ 5,00
<b>Cheesecake di Nostra Produzione con caramello salato</b>	€ 5,00
<b>Tiramisù</b>	€ 6,00

## Bevande

<b>Acqua Naturale 50cl</b>	€ 1,50
<b>Acqua Frizzante 50cl</b>	€ 1,50
<b>Coca Cola 33cl</b>	€ 3,50

---

<b>Coca Cola Zero 33cl</b>	€ 3,50
----------------------------	--------

---

<b>Fanta 33cl</b>	€ 3,50
-------------------	--------

---

## Birre Artigianali - Birrificio Hammer

---

<b>Menabrea Weisse</b>	€ 5,00
------------------------	--------

---

<b>Menabrea rossa</b>	€ 5,00
-----------------------	--------

---

<b>Pochi Bali</b>	€ 5,00
-------------------	--------

La nostra birra chiara , stile Pils

---

## Rossi Fermi

---

<b>Domini Veneti, Valpolicella Ripasso DOC 2018</b>	€ 26,00
---	---------

---

<b>Refosco dal Peduncolo Rosso, Perusini</b>	€ 20,00
--	---------

---

<b>Barolo, Rocche dei Manzoni 2018</b>	€ 50,00
--	---------

---

<b>Nebbiolo, Rocche dei Manzoni</b>	€ 25,00
-------------------------------------	---------

---

<b>Barbera D'Alba, Rocche dei Manzoni</b>	€ 27,00
---	---------

---

<b>Mompertone, Monferrato DOC, 2017</b>	€ 18,00
---	---------

---

<b>Lagrein classico, San Michele Appiano</b>	€ 22,00
--	---------

---

<b>Valpolicella Doc Classico Superiore, Domini Veneti</b>	€ 20,00
---	---------

---

<b>Amarone della Valpolicella DOCG Classico 2015, Domini Veneti</b>	€ 46,00
---	---------

---

<b>Sangiovese Riserva Laurento, Umberto Cesari</b>	€ 28,00
--	---------

---

<b>Morellino di Scansano</b>	€ 20,00
------------------------------	---------

---

<b>Rosso di Montalcino, Antinori</b>	€ 26,00
--------------------------------------	---------

---

<b>Montefalco Sagrantino, Antinori</b>	€ 35,00
--	---------

---

Montepulciano d'Abruzzo, Fontezoppa	€ 20,00
Primitivo del Salento "Lu Rappaio", Masca del Tacco	€ 20,00
Nero D'avola, Mandrarossa	€ 20,00
Quater Vitis Rosso, Firriato	€ 22,00
Lagrein Rosè, Dorigati	€ 22,00
Lagrein Riserva, San Michele Appiano	€ 26,00
Dolcetto d'Alba, Rocche dei Manzoni	€ 18,00
Negroamaro Lu Ceppu, Masca del Tacco	€ 18,00
Pinot nero classico, San Michele Appiano	€ 20,00
Bolgheri, Campo alle comete, Feudi di San Gregorio	€ 33,00
Cannonau di Sardegna, Tenute Perdarubia	€ 30,00
Merlot Riserva, Perusini	€ 22,00

## Bianchi Fermi

Sauvignon Blanc, Fran Haas	€ 37,00
Riesling, Pacherhof	€ 30,00
Sylvaner, Pacherhof	€ 24,00
Chardonnay, Endrizzi	€ 18,00
Blanc de Morgex, Ermes Pavese	€ 25,00
Roero Arneis, Prunotto, Antinori	€ 20,00
Lugana, Cà dei Frati	€ 22,00
Müller Thurgau, Castelfeder	€ 25,00

<b>Gewurztraminer, Cantina di Bolzano</b>	€ 22,00
<b>Ribolla gialla, I Clivi</b>	€ 22,00
<b>Vermentino Bolgheri, Tenute Guado al Tasso- Antinori</b>	€ 18,00
<b>Passerina, Pantaleone</b>	€ 18,00
<b>Falanghina Campi Flegrei, Agnanum</b>	€ 20,00
<b>Grillo biologico, Centopassi</b>	€ 20,00
<b>Quater Vitis Bianco, Firriato</b>	€ 22,00
<b>Calafuria Rosé, Tenute Tormaresca, Antinori</b>	€ 17,00
<b>Kerner, Pacherhof</b>	€ 20,00
<b>From Black to White, Cantine Zymé</b> Bianco fermo dal veneto, secco e dai sentori floreali	€ 25,00
<b>Soave, Domini Veneti</b>	€ 14,00
<b>Custoza, Domini Veneti</b>	€ 14,00
<b>Zibibbo secco, Mandrarossa</b>	€ 20,00
<b>Pecorino, Pantaleone</b>	€ 18,00
<b>Montepulciano d'Abruzzo Rosé</b>	€ 20,00
<b>Vermentino di Sardegna, Tenute Perdarubia</b>	€ 22,00
<b>Greco di Tufo, Miniere</b>	€ 26,00

## Lambruschi

<b>Lambrusco Bocanegra, Oinoe</b> Lambrusco scuro reggiano	€ 14,00
<b>Sorbara, Fangareggi</b>	€ 15,00



Lambrusco Rosé, Oinoe	€ 12,00
Lambrusco Concerto, Medici Ermete	€ 12,00
Lambrusco Concerto, Medici Ermete 0,375	€ 8,00
Lambrosc Bianc, Fangareggi	€ 12,00

## Spumanti

Trento Doc, Pedrotti Brut Nature	€ 32,00
Gaudensius, Blanc de Noir, Firriato	€ 28,00
Prosecco Extra Brut, Prior Bortolomiol	€ 18,00
Prosecco Andreola, Sesto Senso Dry	€ 18,00
Prosecco Extra Dry, Bortolomiol Senior	€ 18,00
Trentodoc, Inkino Brut, Mas dei Chini	€ 28,00
Trentodoc, Inkino Nature, Mas dei Chini	€ 35,00
Trentodoc, Inkino Rosè, Mas dei Chini	€ 28,00
Haderburg Brut	€ 40,00
Falanghina Metodo Classico Brut, Dubl	€ 25,00
Trentodoc, Pedrotti Brut	€ 28,00
Alta Langa Metodo Classico Ectra Brut, Ettore Germano	€ 42,00
Trentodoc Gajerhof Brut	€ 32,00
Trentodoc Cesarini Sforza Brut	€ 22,00
Haderburg Nature	€ 40,00
Trentodoc Ferrari Maximum Blanc de Blanc	€ 30,00

Trentodoc Ferrari Maximum Rosé	€ 32,00
Trentodoc Ferrari Perlè Nero Riserva 2011	€ 90,00
Trentodoc Ferrari, Perlè Bianco Riserva 2012	€ 50,00
Trentodoc Ferrari Perlè Zero 2012	€ 75,00
Trentodoc Ferrari Perlè 2015	€ 40,00
Trentodoc Ferrari Perlè Rosè 2015	€ 60,00
Trentodoc Etyssa, Extra brut	€ 32,00
Trentodoc Rotaliana Extra Brut	€ 25,00
Trentodoc, Rotaliana Riserva Brut 2011	€ 40,00
Franciacorta Antinori Blanc de Blanc	€ 35,00
Franciacorta Antinori, Couvèè Royale	€ 30,00
Franciacorta Cá del Bosco Couvèè Prestige	€ 45,00
Trentodoc Altemasi Millesimato Brut 2016	€ 30,00
Trentodoc Cesarini Sforza Riserva Aquila Reale Brut	€ 55,00
Franciacorta, Ferghettina Brut	€ 35,00
Franciacorta, Ferghettina Extra Brut	€ 40,00
Franciacorta Ferghettina Rosè	€ 40,00
Oltrepò Pavese Oltrenero brut	€ 35,00
Oltrepò Pavese , Oltrenero Nature	€ 38,00