Bruschette e focacce

1. *Bruschetta speciale Rizzoli* — 9
   Mozzarella, prosciutto Serrano, rucola, Parmigiano e pesto.
2. *Focaccia siciliana* — 16
   Mortadella, burrata, pistacchi e rucola.
3. *Focaccia al rosmarino e all'aglio* — 10
   Rosmarino, aglio e olio extravergine d'oliva.

Antipasti freddi e carpacci

4. *Carpaccio di vitello in stile Harry's Bar* — 17
   Vitello, limone, rucola e Parmigiano.
5. *Vitello tonnato* — 17
   Vitello con salsa cremosa a base di tonno, capperi e acciughe.
6. *Carpaccio di tonno rosso* — 18
   Tonno rosso, vinaigrette al pistacchio e confettura di pomodoro.
7. *Tagliere Rizzoli* — 18
   Salumi e formaggi italiani, accompagnati da grissini.

Antipasti caldi e verdure

8. *Crocchette di ossobuco* — 15
   Ossobuco, crema di pecorino e aceto balsamico.
9. *Provolone al forno* — 14
   Provolone, pomodoro e pesto.
10. *Vongole al vino bianco* — 21
    Vongole, aglio, peperoncino, prezzemolo e vino bianco.
11. *Polpo croccante alla paprika* — 20
    Polpo fritto con crema di patate alla paprika.
12. *Gamberi all'aglio* — 15
    Gamberi, aglio e peperoncino.
13. *Melanzane alla parmigiana* — 15
    Melanzane, pomodoro, mozzarella, basilico e Parmigiano.

Insalate e vellutate

14. *Vellutata di portobello al tartufo* — 13
    Funghi, Parmigiano e olio al tartufo bianco.
15. *Vellutata di zucca all'Amaretto* — 13
    Zucca, pancetta, pinoli e Amaretto.
16. *Insalata Caesar Rizzoli alla brace* — 17
    Cuori di lattuga alla brace, pollo croccante, Parmigiano e salsa Caesar.
17. *Burrata con pomodori* — 15
    Burrata, pomodori, pesto e aceto balsamico.

Pasta e lasagne

18. *Spaghetti alla carbonara nella forma di pecorino* — 18
    Ricetta tradizionale con guanciale, tuorlo d'uovo e pepe nero; ultimati al tavolo nella forma di Pecorino Romano D.O.P.
19. *Spaghetti al ragù di ossobuco alla bolognese* — 17
    Ragù di carne a lenta cottura.
20. *Linguine ai frutti di mare con aragosta* — 25
    Aragosta, frutti di mare e pomodoro.
21. *Linguine alle vongole* — 23
    Vongole, aglio, peperoncino e vino bianco.
22. *Tagliatelle Alfredo speciali* — 18
    Parmigiano, funghi e pollo croccante.
23. *Rigatoni alla puttanesca con tonno* — 18
    Tonno, pomodoro, capperi, olive e peperoncino.
24. *Lasagne tradizionali alla bolognese* — 17
    Ragù di carne e besciamella.
25. *Lasagne con spinaci e salmone* — 19
    Spinaci, salmone e salsa cremosa allo champagne.
26. *Cannelloni alle tre carni* — 19
    Ripieno di pollo, vitello e maiale, con besciamella al tartufo e Parmigiano.
27. *Tris di pasta dello chef* — 25
    Degustazione di tre specialità di pasta.
28. *Ravioli di brasato al Barolo* — 21
    Ravioli ripieni di vitello brasato al Barolo, serviti con il suo fondo di cottura e Parmigiano.
29. *Delizie di burrata pugliese con pomodoro e pesto* — 19
    Pasta ripiena di burrata, con pomodoro e pesto.
30. *Fiocchi di pera e formaggio* — 19
    Pasta ripiena di pera e formaggio, con salsa ai formaggi.
31. *Tortelloni ripieni di aragosta e granchio* — 25
    Pasta ripiena di aragosta e granchio, con salsa al burro bianco.