

MENU

Bistrot 2.0



CENA ROYAL

2 portate a scelta
(bevande escluse)
coperto 3,50€ a persona

ANTIPASTI

Prosciutto di Patanegra Cebo de Campo (c/a 80 gr.) e pane carasau tostato.

Patanegra Cebo de Campo ham (approx. 80 g) with toasted pane carasau.

1

Tartare di Fassona servito con pan brioche, homemade, capperi, acciughe, salsa Worcester e parmigiano di tuorlo d'uovo marinato 72 ore.

Fassona beef tartare served with homemade brioche bread, capers, anchovies, Worcester sauce, and marinated egg yolk Parmesan (72-hour cure).

1-3-4-7-12

Tartare di gamberi viola, salsa cacio e pepe con pecorino di Pienza premium, lime e crostini di pane.

Purple prawn tartare, cacio e pepe sauce with premium Pecorino di Pienza, lime, and crispy bread crostini.

2-7-1

Tortino di quinoa mix, carpaccio di barbabietola, avocado, pomodorini e guacamole.

Quinoa mix tartlet with beet carpaccio, avocado, cherry tomatoes, and guacamole.

PRIMI PIATTI

Gnocchi all'amaretto e crema di zucca alla salvia.
Amaretto gnocchi with pumpkin and sage cream.
1-3-7-12

Risotto vialone nano riserva invecchiato, mantecato con burrata dop affumicata, ginepro tostato e crudo di gamberi rossi di Mazara del Vallo.
Aged Vialone Nano riserva risotto creamed with smoked burrata DOP, toasted juniper, and raw red prawns from Mazara del Vallo.
2-7

Fusillone alla salsiccia homemade burro di Normandia ristretto di San Marzano e origano di Pantelleria.
Fusillone with homemade sausage, Normandy butter, San Marzano tomato reduction, and Pantelleria oregano.
1-7-12

Pappardella al ragù bianco di ossobuco e crema di riso, midollo e zafferano.
Pappardella with white ossobuco ragout and rice, bone marrow, and saffron cream.
1-3-7-12

Pacchero di Gragnano all'Aragosta, mantecati con la bisque di gambero rosso e zest di lime.
Pacchero from Gragnano with lobster, creamed with red prawn bisque and lime zest.
1-2-4-7

Vellutata di castagne.
Chestnut velouté.

I CLASSICI BISTROT 2.0

Tagliolini al pesto homemade senz'aglio e pinoli tostati.

Homemade pesto tagliolini without garlic and toasted pine nuts.

1-3-7-8

Tagliatella ai pomodorini del piennolo.

Tagliatelle with Piennolo cherry tomatoes.

1-3-7

Spaghetti aglio, olio e peperoncino habanero.

Spaghetti with garlic, olive oil, and habanero chili.

1

Pacchero di Gragnano alla carbonara con guanciale di Poggio Cancelli e pecorino di Pienza.

Pacchero from Gragnano alla carbonara with Poggio Cancelli pork cheek and Pecorino from Pienza.

1-3-7

Tagliatelle al ragù.

Tagliatelle with meat sauce.

1-3-7

SECONDI

Suprema di faraona al passion fruit con
composta di papaia.

*Guinea fowl supreme with passion fruit and
papaya compote.*

6-7-12

Petto d'anatra al kiwi con mostarda di
clementine.

Duck breast with kiwi and clementine mustard.

6-7-12

Guancetta di vitello al ripasso della Valpolicella,
cioccolato fondente e prugna.

*Veal cheek braised in Valpolicella Ripasso wine,
dark chocolate, and plum.*

7-12

Ribs di maialino iberico e miele di castagno
affumicato

e peperone crusco.

*Iberian pork ribs with smoked chestnut honey
and peperone crusco (crispy dried pepper).*

6-7-12

Tutti i secondi saranno serviti con verdure di stagione e patate.
All main courses are served with seasonal vegetables and potatoes.

SECONDI

Ribe eye di black Angus New Zeland alla plancia.
(ca. 300 gr).

*Grilled New Zealand Black Angus rib eye steak.
(approx. 300 g).*

Baccalà total black al cocco.

"Total black" cod with coconut.
4-7

Trancio di ombrina alla griglia, vellutata di
topinambur al latte di mandorle.

*Grilled ombrina fillet with Jerusalem artichoke
and almond milk velouté.*
4-8

Falafel arrosto, yogurt al cumino e insalatina di
carciofi alla mentuccia.

*Roasted falafel with cumin yogurt and baby
artichoke salad with mint.*
7

Tutti i secondi saranno serviti con verdure di stagione e patate.
All main courses are served with seasonal vegetables and potatoes.

SANDWICH

CLUB SANDWICH

Pancetta affumicata, filetto di pollo arrostito, pomodoro, insalata iceberg, uovo girato e maionese.

Smoked bacon, roasted chicken fillet, tomato, iceberg lettuce, fried egg and mayonnaise.

1-3

SANDWICH VEGGY

Melanzane, filetto di pomodoro, hummus di ceci e avocado.

Eggplant, tomato fillet, chickpea hummus and avocado.

1

FISH SANDWICH

Baccalà mantecato con olive taggiasche, capperi di Pantelleria, pomodorini confit e cipolla caramellata.

Creamed cod with Taggiasca olives, Pantelleria capers, confit cherry tomatoes and caramelized onion.

1-4-7-12

SANDWICH

FRENCH

Toast rosolato al burro chiarificato, tartare di fassona piemontese, zucchine alla scapece, allioli.

Toast sautéed in clarified butter, Piedmontese Fassona tartare, marinated zucchini (alla scapece), aioli.

1-3-7

TOASTONE

Con prosciutto cotto e formaggio con pane in cassetta.

With cooked ham and cheese on sandwich bread.

1-3

TACOS

CLASSIC

Brasato di guanciotta di vitello, peperoni e cipolla stufata.

Braised veal cheek with peppers and stewed onions.

7-12

FISH

Alici marinate, rucola, zest di limone e mandorle.

Marinated anchovies, rocket, lemon zest, and almonds.

4-8

IBERICO

Burrata, datterini e Patanegra Cebo de Campo.

Burrata, cherry tomatoes, and Patanegra Cebo de Campo ham.

7

INSALATONE

CARAIBI

Misticanza, avocado, frutti di bosco, mazzancolle, salsa al kefir alla cipollina.

Mixed greens, avocado, berries, prawns, and kefir-chive sauce.

2-7

CHICKEN SALAD

Insalata brasiliana, filetto di pollo arrostito, chips di bacon, scaglie di parmigiano, crostini, caesar dressing.

Brazilian salad with roasted chicken fillet, crispy bacon chips, Parmesan shavings, croutons, and Caesar dressing.

1-7

VEGG

Spinacino fresco, mango, semi di zucca e girasole tostati, julienne di carciofi e aceto all'arancia.

Fresh baby spinach, mango, toasted pumpkin and sunflower seeds, julienned artichokes, and orange vinegar.

8-12

NIZZARDA

Lattuga, uova sode, pomodorini, tonno sott'olio, olive taggiasche, acciughe del Mar Cantabrico e cipolla di Tropea marinata nel latte di soia.

Lettuce, boiled eggs, cherry tomatoes, tuna in oil, Taggiasca olives, Cantabrian anchovies, and Tropea onion marinated in soy milk.

3-4-6

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

Please inform our staff of any allergies or intolerances when ordering.
We will be happy to assist you.

1		CEREALI CONTENENTI GLUTINE (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e 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 , cioè mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) 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 SO ₂ .
13		LUPINI e prodotti derivati
14		MOLLUSCHI e prodotti derivati