

MENU

Bistrot 2.0



ANTIPASTI

Prosciutto di Patanegra Cebo de Campo (c/a 80 gr.) e pane carasau tostato. €22,00

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. €26,00

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. €24,00

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. €21,00

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

PRIMI PIATTI

- Gnocchi all'amaretto e crema di zucca alla salvia. €18,00
Amaretto gnocchi with pumpkin and sage cream.
1-3-7-12
- Fusillone alla salsiccia homemade burro di Normandia ristretto di San Marzano e origano di Pantelleria. €20,00
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. €22,00
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. €32,00
Pacchero from Gragnano with lobster, creamed with red prawn bisque and lime zest.
1-2-4-7
- Vellutata di castagne. €16,00
Chestnut velouté.

I CLASSICI BISTROT 2.0

Tagliolini al pesto homemade senz'aglio
e pinoli tostati. €16,00

*Homemade pesto tagliolini without
garlic and toasted pine nuts.*

1-3-7-8

Tagliatella ai pomodorini del piennolo. €16,00

*Tagliatelle with Piennolo cherry
tomatoes.*

1-3-7

Spaghetti aglio, olio e peperoncino
habanero. €16,00

*Spaghetti with garlic, olive oil, and
habanero chili.*

1

Pacchero di Gragnano alla carbonara
con guanciale di Poggio Cancelli e
pecorino di Pienza. €18,00

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

1-3-7

Tagliatelle al ragù. €16,00

Tagliatelle with meat sauce.

1-3-7

SECONDI

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

€26,00

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

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

€30,00

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

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

4-8

€28,00

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

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

7

€24,00

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

ANGOLO DEL TARTUFO BIANCO PREGIATO

Tartufo pregiato bianco €6,50 al gr
Fine white truffle €6.50 per gram

Tagliolini al tartufo bianco. €20,00
Tagliolini with white truffle.
1-3-7

Uovo in camicia al tartufo bianco su €15,00
crema di parmigiano.
Poached egg with white truffle on
Parmesan cream.
3-7

Filetto di vitello cotto a bassa €30,00
temperatura al tartufo bianco.
Veal fillet slow-cooked with white
truffle.
7

SANDWICH

CLUB SANDWICH

€22,00

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

€18,00

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

Eggplant, tomato fillet, chickpea hummus and avocado.

1

FISH SANDWICH

€22,00

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

€28,00

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

€13,00

Con prosciutto cotto e formaggio con
pane in cassetta.

*With cooked ham and cheese on
sandwich bread.*

1-3

TACOS

CLASSIC

€16,00

Brasato di guanciotta di vitello,
peperoni e cipolla stufata.

*Braised veal cheek with peppers and
stewed onions.*

7-12

FISH

€16,00

Alici marinate, rucola, zest di limone e
mandorle.

*Marinated anchovies, rocket, lemon
zest, and almonds.*

4-8

IBERICO

€22,00

Burrata, datterini e Patanegra Cebo de
Campo.

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

7

INSALATONE

CARAIBI

€22,00

Misticanza, avocado, frutti di bosco, mazzancolle, salsa al kefir alla cipollina.
Mixed greens, avocado, berries, prawns, and kefir-chive sauce.

2-7

CHICKEN SALAD

€20,00

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

€20,00

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

€18,00

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

DESSERT

MOUSSE RICOTTA E PERE

€9,00

Base croccante alle nocciole, mousse di ricotta e pere profumata alla vaniglia.

Crunchy hazelnut base, ricotta and pear mousse scented with vanilla.

1-3-7-8

SABLÈ BRETONE

€10,00

Sablè con crema alla vaniglia e frutta fresca.

Sablé with vanilla cream and fresh fruit.

1-3-7-12

TIRAMISÙ

€10,00

Mousse al mascarpone, savoiardo inzuppato al caffè.

Mascarpone mousse, savoiardo biscuit soaked in coffee.

1-3-7

LINGOTTO 2.0

€11,00

Cake al cioccolato fondente, cremoso al lampone e bavarese alla vaniglia.

Dark chocolate cake with raspberry cream and vanilla bavarois.

1-3-7-8-12

Coperto
Cover charge

€3,50



COCKTAIL

PIÑACOLADA (VIRGIN)

€10,00

Cocco, ananas fresco
Coconut, fresh pineapple

MOIJO (VIRGIN)

€10,00

Lime, menta fresca, zucchero, tonica
Lime, fresh mint, sugar, tonic water

AMERICANO

€10,00

Bitter Campari, vermouth rosso
Bitter Campari, red vermouth

NEGRONI

€12,00

Bitter Campari, vermouth rosso | gin
Bitter Campari, red vermouth | gin

COSMOPOLITAN

€12,00

Vodka, triplesec, limone
Vodka, triplesec, lemon

SEX ON THE BEACH

€12,00

Vodka alla pesca, granatina, succo
tropicale
Peach vodka, grenadine, tropic juice

ANALCOLICO MIONI

€10,00

In base ai tuoi gusti
According to your tastes

COCKTAIL

BLACK MOJITO

€12,00

Rum, anima nera, lime, zucchero, menta
fresca, tonica

*Rum, liquorice spirits, sugar, lime, fresh
mint, tonic water*

CAIPIRINHA

€12,00

Cachaca, lime, zucchero, tonica

Cachaca, lime, sugar, tonic water

CAIPIROSKA

€12,00

Vodka, lime, zucchero, tonica

Vodka, lime, sugar, tonic water

MOSKOW MULE

€12,00

Vodka, lime, zucchero, zenzero, ginger
beer

Vodka, lime, sugar, ginger, ginger beer

LONDON MULE

€12,00

Gin, lime, zucchero, zenzero, ginger beer

Gin, lime, sugar, ginger beer

MOJITO

€12,00

Rum, zucchero, lime, menta fresca,
tonica

Rum, sugar, lime, fresh mint, tonic water

ALCOLICO MIONI

€12,00

In base ai tuoi gusti

According to your tastes

BIBITE SOFT DRINKS

Bibite - <i>Soft drink</i>	€4,00
Spremute - <i>Freshly squeezed fruit juice</i>	€6,00
Succhi di Frutta - <i>Fruit Juice</i>	€3,50
Acqua Minerale 1 lt - <i>Mineral water 1 lt</i>	€3,50
Acqua Minerale 1/2 lt - <i>Mineral water 1/2 lt</i>	€2,50

CAFFETTERIA

Caffè espresso - <i>Espresso</i>	€2,00
Caffè decaffeinato - <i>Decaffeinated coffee</i>	€2,50
Caffè d'orzo - <i>Barley coffee</i>	€2,50
Caffè corretto - <i>Coffee with alcohol</i>	€3,50
Cappuccino	€3,00
Latte macchiato - <i>Milk with coffee</i>	€2,50
Macchiato	€2,50
Cioccolata Calda - <i>Hot chocolate</i>	€4,00
Cioccolata calda con Panna - <i>Hot chocolate with cream</i>	€4,50
Tè, Tisane e Infusi - <i>Tea</i>	€4,00

CENTRIFUGATI

VITAMINICO €11,00

Kiwi, mela, arancia e limone

*Kiwi, apple, orange, and lemon***ENERGY** €11,00

Kiwi, ananas, mela e sedano

*Kiwi, pineapple, apple, and celery***OLANDESE** €11,00

Carota, arancia, fragola e pompelmo

*Carrot, orange, strawberry, and grapefruit***DETOX** €11,00

Finocchio, cetriolo, menta e ananas

*Fennel, cucumber, mint, and pineapple***ACE** €11,00

Arancia, limone, carota e mela

*Orange, lemon, carrot, and apple***PASSIONALE** €11,00

Finocchio, zenzero e mela

*Fennel, ginger, and apple***ESOTICO** €11,00

Banana, mela e ananas

Banana, apple, and pineapple

SMOOTHIES

Ghiaccio tritato con purea di frutta al €6,00

mango, frutti rossi, frutti esotici, fragola, pesca.

Crushed ice with mango fruit , red fruits, exotic fruits, strawberry, peach puree.

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