MENU

LE MEZZE DEL BISTROT

Cubi croccanti di pasta alla Norma (1,3,7)	€ 10,00
Bocconcini di pollo croccante, maionese affumicata del Bistrot (1,3,6,7,10)	€ 10.00
Mini tartare di manzo al tartufo, nocciole e sugo d'arrosto (8,9)	€ 12.00
Mini tartare di manzo affumicata, salsa del Bistrot e pane carasau (3,4,7,10)	€ 12.00
Crostone di polenta, baccalà mantecato, pomodorini confit (4,7)	€ 12.00
Mini tartare di ricciola, salsa all'avocado e lime (4)	€ 12.00
Polpo alla piastra, purè di patate e salsa al vino rosso (7,9,14)	€ 12.00
Insalatina di finocchi, arance e olive taggiasche	€ 8.00
Patate ratte agli aromi e maionese alla senape (3,10)	€ 10.00
Provola affumicata alla piastra (7)	€ 10.00
Provola affumicata alla piastra con pomodorini (7)	€ 11.00
Focaccia croccante, stracciatella e zucchine alla scapece (1,7)	€ 10.00
Lingotto di riso al salto e fonduta al Parmigiano (7)	€ 12.00
Pappa al pomodoro (1)	€ 10.00

LE UOVA DEL BISTROT

Uovo al tegamino, prosciutto toscano, veli di formaggio Lodigiano (3,7)	€ 12,00
Uovo al tegamino, asparagi e fonduta al Grana Padano (3,7)	€ 12,00
Uovo morbido, purè di patate, fonduta di Parmigiano e pane croccante (1,3,7,9)	€ 14.00

JAMON SERRANO

Taglierino di Jamon Serrano	e 14.00
Uovo al tegamino con Jamon Serrano (3)	e 12.00

Coperto € 5.00

LE SELEZIONI DI SALUMI E FORMAGGI

Prosciutto toscano DOP stagionato 20 mesi	€ 12.00
Culatello tradizionale legato a mano "Aurora"	€ 12.00
Prosciutto cotto alla brace "Renzini"	€ 12.00
Degustazione di salumi del Bistrot	€ 12.00
Fontina d'alpeggio (7)	€ 12.00
Formaggio vaccino affinato in mosto di Lagrein (7)	€ 12.00
Erborinato di capra "Blu di grotta" Botalla (7)	€ 12.00
Caciotta al tartufo (7)	€ 12.00
Degustazione di formaggi del Bistrot (7)	€ 12.00

LE MAIN DEL NOSTRO CHEF

Paccheri al pomodoro leggermente affumicato, burrata e olio al basilico (1,7,9)	€ 20.00
Mezze maniche, pesto di broccoli, cozze e pane aromatico (1,7,14)	€ 20.00
Maccheroncelli freschi trafilati al bronzo, ragù bianco di vitello e fonduta di Grana (1,3,7)	€ 22.00
Tortelli cacio e pepe (1,3,7)	€ 20.00
Petto d'anatra, crema di sedano rapa, radicchio brasato (7,9)	€ 32.00
Controfiletto di manzo, purea di patata dolce arrosto, biete ripassate (9)	€ 32.00
Guancia di vitello brasata al vino rosso, purè di patate (7,9)	€ 32.00
Tartare di vitello, senape all'antica, sedano ghiaccio (9,10)	€ 28.00
Orata alla piastra, crema di piselli, taccole in insalata (4,7)	€ 30,00

I DOLCI DEL NOSTRO PASTICCIERE GIACOMO

Tiramisù al bicchiere (1,3,7)	€ 10.00
Tartelletta al ribes nero e cremoso al cioccolato bianco (1,3,7)	€ 10.00
Mousse allo yogurt, cremoso alle more e cialda al miele (1,3,7)	€ 10.00
Cremoso alle arachidi, caramello salato glassato al cioccolato (3,5,7)	€ 10.00

Acqua minerale	€ 3.50
Caffè	€ 3.00

MENÙ DEGUSTAZIONE

ANTIPASTI (mezze porzioni da condividere stile tapas): focaccia croccante con stracciatella e zucchine alla scapese, affettati misti, lingotti di riso al salto con fonduta di grana, baccalà mantecato su crostone di polenta croccante, bocconcini di pollo croccanti con maionese affumicata

PIATTO PRICIPALE (da scegliere alla carta): maccheroncelli freschi al ragù bianco di vitello, controfiletto di manzo con purè di patate dolce arrosto e biete ripassate, orata alla piastra con crema di piselli e taccole in insalata

DOLCE (degustazione dei dolci del nostro pasticcere): tiramisù, mousse allo yogurt con cremoso alle more

VINO (1 bottiglia ogni 2 persone): Montepulciano d'Abruzzo doc Casal Thaulero, Pecorino Igt Casal Thaulero.

Acqua minerale e caffè

Costo a persona € 60,00