

# IL BISTROT

by MAX MARIOLA

## PATATA **COME TE PIACE LA PATATA?**

PATATA, UOVO, TARTUFO, PECORINO ROMANO,  
GUANCIALE (1,3,7) 14,5

PATATA, SPALLA COTTA AFFUMICATA "PROIBITA",  
UOVO FRITTO, FONTINA (1,3,7) 11,5

PATATA, PROSCIUTTO DI PARMA, STRACCIATELLA,  
POMODORI ARROSTITI (1,5,7) 12,5

---

## BURRATA **LA BURRATA! TONDA, MORBIDA, E... GODURIOSA**

MEDITERRANEA 13,5  
Pane all'olio EVO, burrata, pomodori arrostiti,  
pesto di basilico (1,7,8)

ALLA ROMANA 13,5  
Pane all'olio EVO, burrata, zucchine arrostite, alici bone  
(1,7,4)

CICORIA E BOTTARGA\* 14,5  
Pane all'olio EVO, burrata, cicoria ripassata, bottarga  
(1,7,4)

TARTUFATA 17,5  
Pane all'olio EVO, burrata, Prosciutto crudo di Parma,  
tartufo nero (1,7)

---

## FRITTO **TUTTO È PIÙ BONO FRITTO!**

ALETTE SPEZiate\* CON SALSA ALLO YOGURT (1,3,6) 9,5

PATATE CROCCANTI (1,3) 7,5

Tutti i fritti vengono serviti con le salse della casa

## PANINI

### MO SE FAMO MALE...

CRISPY CHICKEN	17,5
Bun*, petto di pollo impanato, pancetta croccante, cetrioli marinati, composta di cipolle fatta in casa, insalata, pomodoro, maionese e ketchup fatti in casa (1,3,7)	
ZINGARA	15,5
Pane rustico tostato in olio EVO, Prosciutto di Parma, Fior di latte di Agerola, insalata, pomodoro, maionese fatta in casa (1,3,7)	
CHEESEBURGER	19,5
Bun*, burger di manzo, cetrioli marinati, fontina, maionese e ketchup fatti in casa (1,3,7)	
VEGETARIANO	11,5
Pane rustico tostato in olio EVO, Fior di latte di Agerola, melanzane, zucchine, pomodorini (1,7,8)	
CROQUE MONSIEUR	15,5
Pane in cassetta artigianale*, spalla cotta affumicata "Proibita", formaggio Gruyère, besciamella (1,3,7)	

Tutti i panini sono accompagnati da patate, kimchi e salse fatte in casa

## INSALATA

### NON DEVE ESSE PER FORZA FREDDA... MA BONA SEMPRE...

CESARINA	13,5
Petto di pollo scrocchiarello, insalata di lattuga, salsa Caesar, Pancetta Giovanna, crostini di pane, pomodoro (1,3,4,10,11)	
A GRECA	11,5
Feta, cetrioli marinati, cipolla rossa agrodolce, pomodoro da insalata stagionale, olive "non so greche!", origano (7)	
HUMMUS*	10,5
Crema di ceci, salsa tahina, limone, paprika dolce, peperoni cruschi, olio EVO, prezzemolo, pane carasau (1,11)	
BABAGANOUSH*	10,5
Crema di melanzane arrostate, salsa tahina, chicchi di melograno, olio EVO, menta fresca, pane carasau (1,11)	

KIMCHI  
Misto di verdure fermentate

9,5

---

PASTA

## CHE FAI? TE VOI PRIVÀ?

MAX & CHEESE

10,5

Mezze penne, formaggio Gruyère, Parmigiano Reggiano, fontina (1,7)

CACIO, PEPE E LIMONE

11,5

Tonnarelli, Pecorino Romano, pepe nero, scorza di limone (1,7)

ALLA CHECCA

11,5

Spaghettoni quadrato, Parmigiano Reggiano, pomodori da insalata stagionale, cipollotto, basilico (1,7)

AMATRICIANA

11,5

Maccheroncini, pomodoro, guanciale, Pecorino Romano (1,7)

---

CARNE

## UN PÒ DE CICCIA BONA

FINO ALL'OSSO\*

15,5

Tartare di manzo su osso, midollo arrostito, sedano, pomodoro, Parmigiano Reggiano (7,9)

FETTINA IMPANATA

15,5

Fettine di vitello impanate e fritte (1,3)

TAGLIATA DI MANZO

23,5

Tagliata di manzo alla griglia, patate, kimchi, salse fatte in casa

---

DESSERT

## DOLCEZZA MIA

TIRAMIMAX (1,3,7)

8

BANANA CAKE (1,3,5,7)

8

CAPRESE CON GELATO (1,3,7,8)

8

GELATO DELLA CASA (7)

8

---

COPERTO

3

ACQUA

3

# BAR & CANTINA

---

BOLLICINE	CHAMPAGNE BRUT Veuve Bonneval	60
	"NAONIS" PROSECCO DOC ROSÉ EXTRA DRY La Delizia	20
	VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG BRUT Jeio	25
	"MAXIMUM BLANC DE BLANCS" TRENTO DOC Ferrari	45
	"MAXIMUM ROSÉ" TRENTO DOC Ferrari	50
	"RHINO" FRANCIACORTA DOCG BRUT Ca' de Pazzi	55

---

VINI BIANCHI	"SOULMARINO" ROERO ARNEIS DOCG Batasiolo	28
	"TRAMINER AROMATICO" FRIULI GRAVE DOC Antonutti	25
	CHARDONNAY COLLIO DOC Marco Felluga	30
	"LE FORNACI" LUGANA DOC Tommasi	28
	"RIBOLLA GIALLA" DOC Livio Felluga	45
	"SESSANTA PASSI" PECORINO IGP Marramiero	22
	GRECO DI TUFO DOCG Feudi San Gregorio	28
	"CAVALLO DELLE FATE" GRILLO SICILIA DOC Tenuta Regaleali, Tasca D'Almerita	30
	"CALA REALE" VERMENTINO DI SARDEGNA DOC Sella & Mosca	25

---

VINI ROSSI	NEBBIOLO LANGHE DOC Beni di Batasiolo	30
	VALPOLICELLA DOC Tommasi	25
	MERLOT "VARNERI" COLLIO DOC Marco Felluga	30

PINOT NERO DOC Bottega Vinai, Cavit	28
LAGREIN DOC Bottega Vinai, Cavit	27
"IL SEGGIO" BOLGHERI DOC Poggio al Tesoro	50
ROSSO DI MONTALCINO DOC Casisano	30
"DAMA" MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC Marramiero	25
PRIMITIVO SALENTO IGT Rivera	22

## VINI ROSÈ

CERASUOLO D'ABRUZZO DOC Marramiero	22
NEGROAMARO PUGLIA IGT Masseria Surani	25
"GEMMA" LAGREIN DOC San Leonardo	30

## VINI DOLCI

MOSCATO D'ASTI DOCG Vite Colte	25
-----------------------------------	----

## BIRRA FLEA ALLA SPINA

0.33cl	6
--------	---

## BIRRA FLEA 0.33cl

ROSSA BIONDA BIANCA IPA	6.5
----------------------------------	-----

## SOFT DRINKS

COCA-COLA	3.5
COCA- COLA ZERO	3.5
FANTA	3.5
SPRITE	3.5
LEMON SODA	3.5
ACQUA TONICA	3.5
THE AL LIMONE	4
THE ALLA PESCA	4

<b>COCKTAIL</b> (1)	<b>SOUND OF LOVE</b>	10
	Hendricks, Lychee, Yuzu, Vaniglia	
	<b>NEGRONI</b>	10
	Gin, Campari, Vermouth Rosso	
	<b>NEGRONI SBAGLIATO</b>	10
	Campari, Vermouth Rosso, Prosecco	
	<b>AMERICANO</b>	10
	Campari, Vermouth Rosso, Soda	
	<b>PALOMA</b>	10
Tequila, Lime, Soda al pompelmo		
<b>MOSCOW MULE</b>	10	
Vodka, Lime, Ginger Beer		
<b>DARK 'N' STORMY</b>	10	
Rum Scuro, Ginger Beer		
<b>APEROL SPRITZ</b>	10	
Aperol, Prosecco, Soda		
<b>CAMPARI SPRITZ</b>	10	
Campari, Prosecco, Soda		
<b>HUGO SPRITZ</b>	10	
St-Germain, Prosecco, Soda, Menta		

LEGENDA ALLERGENI: 1. Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridi e prodotti derivanti; 2. Crostacei e prodotti a base crostacei; 3. Uova e prodotti a base di uova; 4. Pesce e prodotti a base di pesce; 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi; 6. Soia e prodotti a base di soia; 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio); 8. Frutta a guscio; 9. Sedano e prodotti a base di sedano; 10. Senape e prodotti a base di senape; 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo; 12. Anidride solforosa e solfiti; 13. Lupini e prodotti a base lupini; 14. Molluschi e prodotti a base molluschi. \*Prodotto congelato all'origine

Gentile Cliente, allo scopo di ottemperare a quanto previsto dal regolamento dell'Unione Europea 1169/2011, secondo cui è necessario indicare l'eventuale presenza dei 14 principali nutrienti fonti di allergie. Vi preghiamo di rivolgervi al nostro Direttore o al Caposala che saranno lieti di fornirvi tutte le informazioni necessarie.

Qui serviamo acqua potabile di qualità a km0 100% purificata con sistema ad osmosi. Ai sensi del D.L. N.181 del 23/06/2003 e D. L n 231 del 15/12/17. Il sistema di affinaggio mediante micro filtrazione e conforme ai massimi requisiti igienici: autorizzazione ministeriale n 400.4/18.10/A1 160.

\*La informiamo che alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del regolamento CE 852/2004. La invitiamo quindi a rivolgersi allo staff per le informazioni relative al prodotto.