

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)

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	19,5
	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	17,5
INSALATA	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)		
VERDURE GRIGLIATE		7

PASTA	CHE FAI? TE VOI PRIVÀ?	
	CACIO, PEPE E LIMONE	11,5
	Tonnarelli, Pecorino Romano, pepe nero, scorza di limone (1,7)	
	AMATRICIANA	11,5
	Maccheroncini, pomodoro, guanciale, Pecorino Romano (1,7)	
	LASAGNA	11,5
	Sfoglia di pasta fresca all'uovo, sedano, carote, cipolle, carne di manzo, concentrato di pomodoro (1,3,7,8,9)	
	PASTA CON LUPINI	15
	Vongole lupini, aglio, prezzemolo, pomodorino datterino, olio EVO (1,2,3,4,14)	

SECONDI	UN PÒ DE CICCIA BONA	
	FINO ALL'OSSO*	15,5
	Tartare di manzo su osso, midollo arrostito, sedano, pomodoro, Parmigiano Reggiano (7,9)	
	TAGLIATA DI MANZO	23,5
	Tagliata di manzo alla griglia, patate, kimchi, salse fatte in casa	
	BACCALÀ ALLA ROMANA	18
	Baccalà dissalato, farina di riso, olio di semi di girasole, pomodori pelati, olive taggiasche, cipolle, basilico, olio EVO (4)	
	POLLO CON VERDURE GRIGLiate	16
	Petto di pollo CBT alla griglia, Olio evo, Limone, Rosmarino, Origano, Senape (10)	

DESSERT	DOLCEZZA MIA	
	TIRAMIMAX (1,3,7)	8
	GELATO DELLA CASA (7)	8
	MILLEFOGLIE CON CONFETTURA DI VISCIOLE (1,3,7,8)	8
	PANNACOTTA ALLA VANIGLIA CON FRUTTA DI STAGIONE CARAMELLATA (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

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

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. Frautta 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.