

Menu

Ristorante "Le Bistrot"

Antipasti

 	Le verdure di stagione in varie cotture <i>Seasonal vegetables</i>	12
 	Appetizers di mare <i>Seafood appetizers</i>	15
	Selezione di salumi e formaggi <i>Selection of charcuterie and cheese</i>	15
 	Tartare secondo pescato del giorno <i>Fish tartare of the day</i>	21
 	Salmone marinato agli agrumi e zucchero di canna su insalatina detox <i>Salmon marinated with citrus fruits and brown sugar, on detox salad</i>	16
 	Tartare di manzo al coltello con mousse di grana, cipolla in agrodolce e mandorle <i>Knife beef with Grana cheese mousse, sweet and sour onion and toasted almonds</i>	18
 	Catalana di mazzancolle <i>Shrimps with tomatoes and onion</i>	24

I nostri antipasti sono accompagnati dal pane tradizionale fatto in casa
Our appetizers are served with homemade bread

Primi piatti

 	Lasagne o Tagliatelle al ragù tradizionale di carne <i>Lasagne or Tagliatelle with traditional meat-sauce</i>	14
 	Tagliolino al mattarello con vongole dell'Adriatico e bottarga <i>Homemade tagliolini with Adriatic sea clams and bottarga</i>	16
 	Risotto carnaroli mantecato ai frutti di mare <i>Risotto with seafood sauce</i>	16
	Ravioli di bufala su passatina di datterino e melanzane <i>Ravioli stuffed with buffalo mozzarella, with tomato sauce and aubergines</i>	14
	Tortellini cotti nel brodo di carne <i>Tortellini cooked in meat broth</i>	14

"Il personale è a vostra disposizione per informazioni circa gli allergeni presenti nelle pietanze da noi proposte"
"The staff is at your disposal for any information on the allergens in the dishes that we offer"



gluten free



lactose free

Secondi piatti

 	Filetto di spigola alla griglia con erbe di campo <i>Grilled sea bass fillet with chards</i>	18
	Fritturina di gamberi e calamari con verdure croccanti <i>Fried squids and shrimps with crispy vegetables</i>	18
 	Tonno pinna gialla, con finocchi brasati, taggiasche e riduzione all'arancio <i>Tuna with braised fennel, taggiasche olives and orange sauce</i>	22
 	Calamaro piastrato, crema di piselli, pomodori secchi e misticanza <i>Grilled squid, pea cream, dried tomatoes and mixed salad</i>	18
 	Tagliata di manzo ai ferri con gratinati al forno <i>Sliced grilled beef with vegetables au gratin</i>	19
 	Cosciotto di pollo avvolto con pancetta e rosmarino <i>Chicken leg wrapped with bacon and rosemary</i>	17
	Burger di verdure con crauto rosso al cumino e quenelle di patate e olive <i>Vegetable burger, red sauerkraut with cumin and quenelle of potatoes and olives</i>	14

Dessert

	Parfait di ricotta, cuore al passion fruit e pralinè di fondente e nocciole <i>Ricotta parfait stuffed with passion fruit, and black chocolate with hazelnuts</i>	8
	Tiramisù <i>Tiramisù</i>	7
 	Catalana gratinata allo zucchero di canna <i>Catalana cream (with egg) au gratin with brown sugar</i>	7
	Torta ai tre cioccolati <i>Three chocolate cake</i>	7

*Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.