

GLI SPECIALI / SPECIALS

- CAPRESE:** Mozzarella di bufala DOP, pomodoro ramato e polvere di taralli 1-7 € 15
DOP buffalo mozzarella, coppery tomato and toasted taralli powder
- CRUDO E MELONE:** Prosciutto crudo di Parma e melone Cantalupo € 18
Parma ham and cantaloupe melon
- SUPPLÌ DI PASTA, PROVOLA E ANDUJA:** € 12
Tagliatelle al sugo di anduja, provola affumicata, mousse di capra e misticanza 1-7
Tagliatelle with anduja sauce, smoked provola, goat mousse and mixed salad
- ARISTA TONNATA:** € 16
Lombetto i maiale con salsa tonnata, capperi di salina e sedano bianco croccante 3-4-9
Roasted pork loin with tuna sauce, salted capers and crunchy white celery
- BRUSCHETTA:** € 13
Crostone di pane croccante, insalata di pomodori, stracciatella pugliese e basilico 1-7
Crouton of homemade bread, tomato salad with basil, Apulian stracciatella and fresh basil

I PRIMI / FIRST COURSES

- Tagliatelle al ragù di vitello 1-3-7-9 € 16
Egg tagliatelle with veal ragout
- Spaghettoni al pomodoro S. Marzano e basilico 1 € 14
Spaghettoni with tomato S. Marzano and basil
- Maccheroncini all'uovo alla carbonara 1-2-3-4-7-8-9-14 € 16
Carbonara egg macaroni
- Spaghetti alla chitarra all'uovo cacio e pepe 1-3-6-7 € 16
Spaghetti alla chitarra with egg cacio e pepe
- Ravioli di cernia, zucchine filanje, aioli all'aglio orsino e limone candito 1-3-4-6-7-10-11 € 18
Grouper ravioli, filanje courgettes, wild garlic aioli and candied lemon

HAMBURGER & CO. Serviti con patatine fritte / Served with french fries

- BELLAGIO:** € 14
Burger bun, hamburger di scottona 180g, asiago, cetriolini, insalata, salsa Bellagio 1-3-7-10-11
Burger bun, scottona hamburger 180g, asiago, gherkins, salad, tomato sauce Bellagio
- ROMA:** € 16
Burger bun, hamburger di scottona 180g, salsa carbonara, guanciale, cipollotto al forno 1-3-7-9-10-11
Burger bun, scottona hamburger 180g, carbonara sauce, bacon, baked spring onion
- MILANO:** € 14
Cotoletta di pollo, insalata riccia, pomodoro e maionese allo zafferano 1-3-7-10-11
Chicken cutlet, curly lettuce, tomato and saffron mayonnaise
- PULLED:** € 14
Pulled pork, insalata lollo, peperone croccante
Pulled pork, lollo salad, crunchy red pepper
- PATATINE:** Patate dipper € 5
CHIPS: fries

INSALATE / SALADS

- VEGGY:** € 14
Misticanza, pomodorini, finocchi, arance, papaia, capperi, olive taggiasche, cipolla rossa all'agro, citronette al limone
Mixed salad, cherry tomatoes, fennel, oranges, papaya, capers, Taggiasca olives, sour red onion, citrus citronette
- GALETTO:** € 15
Misticanza, pomodorini, rollè di pollo, crostini di pane, maionese al limone 1-3
Mixed salad, cherry tomatoes, chicken rolls, croutons, lemon mayonnaise
- CATALANA:** € 17
Gamberoni, insalata lollo, rucola, pomodorini confit, cipolla rossa all'agro, feta, chips di pane 1-4-7
King prawns, lollo salad, rocket, cherry tomatoes, confit tomatoes, pickled red onion, feta cheese, bread chips
- BRANZINO:** € 16
Misticanza, tartare di branzino, finocchi, salsa ponza all'italiana, pompelmo, papaia 4-6-12
mixed salad, sea bass tartare, fennel, Italian ponzu sauce, grapefruit and papaya

PIZZA

- MARGHERITA:** € 13
Salsa di pomodoro, fior di latte, basilico fresco 1-7
MARGHERITA: tomato sauce, fior di latte, fresh basil
- BUFALA E ACCIUGHE:** € 14
Salsa di pomodoro, mozzarella di bufala, acciughe e origano 1-4-7
BUFFALO AND ANCHOVIES: tomato sauce, buffalo mozzarella, anchovies, oregano
- BIANCANEVE:** € 15
Insalata di datterini, prosciutto crudo e rucola 1
SNOW WHITE: date salad, raw ham, rocket
- CALABRISELLA:** € 14
Salsa di pomodoro, fior di latte, anduja, spianata calabra e peperoncino candito 1-7
CALABRISELLA: tomato sauce, fior di latte, anduja, Calabrian esplanade and candied chilli pepper

GELATO / ICE CREAM

- TIRAMILIBE:** Gelato al caffè, gelato al biscotto, crema al mascarpone, gocce di cioccolato 1-3-7 € 9
Coffee ice cream, biscuit ice cream, mascarpone cream, chocolate chips
- SISILY:** Gelato al pistacchio, gelato allo yogurt, crema al latte di mandorle alla camomilla, panna montata, mandorle sabbiate 1-7-8 € 9
Pistachio ice cream, yogurt ice cream, chamomile almond milk cream, cream, sandblasted almonds
- NONNA:** Gelato alla crema, gelato al caramello salato, panna montata, sbrisolona al limone, pinoli tostati 1-3-7-8 € 9
Cream ice cream, salted caramel ice cream, cream, lemon sbrisolona, toasted pine nuts
- PACIUGO:** Gelato fior di panna, amarene, nocciole tostate 1-7-8 € 9
Fior di panna ice cream, black cherries, toasted hazelnuts
- EXOTIC:** Gelato al cocco, gelato al mango, gelato al frutto della passione, miele, granola 1-8 € 9
coconut ice cream, mango ice cream, passion fruit ice cream, honey, granola

ALLERGENI

Si informa la rispettabile clientela che, in base al Regolamento Europeo 1169/2001, gli alimenti somministrati in questo esercizio potrebbero contenere i seguenti allergeni:

1. Cereali che contengono glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, con alcune eccezioni
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei;
3. Uova e prodotti a base di uova;
4. Pesce e prodotti a base di pesce (tranne la gelatina o la colla di pesce usate come supporto per preparati di vitamine o come chiarificanti nella birra e nel vino);
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi;
6. Soia e prodotti a base di soia con alcune eccezioni;
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio);
8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole e noci sono le più comuni);
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 in concentrazioni superiori a 10mg per chilo o per litro;
13. Lupini e prodotti a base di lupini;
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Il personale tutto, rimane a disposizione della clientela per poter fornire chiarimenti in merito
Tutti i prodotti possono contenere tracce di lattosio e uova.

MENÙ



BISTROT

