



### ALLERGENI:

I. CEREALI E DERIVATI – 2. CROSTACEI – 3. UOVA – 4. PESCE – 5. ARACHIDI – 6. SOIA – 7. LATTE – 8. FRUTTA A GUSCIO  
9. SEDANO – 10. SENAPE – 11. SESAMO – 12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI – 13. LUPINI – 14. MOLLUSCHI

\*ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI

# MENÙ BISTROT

## ANTIPASTI

FLAN DI ZUCCA, CREMA AL PARMIGIANO E AMARETTI (1,3,7)

9,00

SCIATT DELLA VALTELLINA SERVITI CON CICORINO (1,3,7)

12,00

BATTUTA DI MANZO ACCOMPAGNATA DA INSALATINA DI MELE, SEDANO E NOCI (8,9)

12,00

POLPETTINE AL SUGO SU LETTO DI POLENTINA MORBIDA (1,3,7,10)

13,00

TAGLIERE FICUS (1,3,7)

SELEZIONE DI AFFETTATI, SALUMI E FORMAGGI ACCOMPAGNATI DA MIELE E CONFETTURA,  
SERVITI CON FOCACCIA CALDA

23,00



## PRIMI

CONCHIGLIONI RIPIENI DI RICOTTA E SPINACI GRATINATI AL FORNO,  
SERVITI CON CREMA AL TALEGGIO E TIMO (1,3,7)

12,00

RAVIOLONI ALL'OSSBUS FATTI IN CASA  
ACCOMPAGNATI DA CREMA ALLO ZAFFERANO E JUS (1,3,7,10)

13,00

PIZZOCCHERI DELLA VALTELLINA (1,7)

14,00

## SECONDI

TZIGOINER DELLA VALTELLINA SERVITO CON POLENTA (1,7)

12,00

TAGLIATA DI POLLO SERVITA CON ZUCCHINE ALLA SCAPECE

12,00

GUANCIA DI MANZO AL VINO ROSSO ACCOMPAGNATA DA CIOCCOLATO FONDENTE,  
CROSTONE DI POLENTA E FUNGHI MISTI (1,7,8,9)

15,00

ARROSTICINI (10 PZ.) SERVITI CON PATATE AL FORNO

16,00

## INSALATONE

### CAESAR (1,3,7)

ICEBERG, STRACCETTI DI POLLO GRIGLIATI, DRESSING CAESAR, CROSTINI DI PANE,  
SCAGLIE DI GRANA, BACON CROCCANTE

13,00

### VEGGY (1,8,11)

RADICCHIO ROSSO, MANDORLE, SEMI DI SESAMO, CROSTINI DI PANE, ZUCCHINE GRIGLIATE,  
CAROTE JULIENNE, AVOCADO, DRESSING AL BALSAMICO

11,00

## HAMBURGER

(TUTTI I NOSTRI BURGER SONO SERVITI CON PATATINE FRITTE CROCCANTI)

### BACON BURGER (1,7,8,10,11)

PANE AI SEMI, BURGER 180GR, CHEDDAR CHEESE, INSALATA,  
POMODORO, SENAPE, BACON CROCCANTE

14,00

### PULLED PORK BURGER (1,8,10,11)

PANE AI SEMI, PULLED PORK, ICEBERG, CIPOLLA ROSSA CARAMELLATA

14,00

### AMBROGINO (1,7,8,11)

PANE AI SEMI, BURGER 180GR DI MANZO IRLANDESE,  
CREMA DI ZOLA, NOCI, CIPOLLA CARAMELLATA

16,00

## TAGLIERI

FOCACCIA LISCIA (1,7)

4,50

FOCACCIA CLASSICA PROSCIUTTO COTTO E FORMAGGIO (1,7)

7,00

FOCACCIA FICUS (1,3,7)

(PROSCIUTTO CRUDO SCELTO, STRACCIATELLA, MAIONESE AL PEPE, ICEBERG, POMODORO)

8,00

TAGLIERE DI CRUDO SCELTO CON BOCCONCINI DI FOCACCIA (1)

11,00

TAGLIERE DI BRESAOLA CON FOCACCIA, ACCOMPAGNATO DA RUCOLA E GRANA A SCAGLIE (1,7)

14,00

TAGLIERE FICUS (1,3,7)

SELEZIONE DI AFFETTATI, SALUMI E FORMAGGI ACCOMPAGNATI DA MIELE E CONFETTURA, SERVITI CON FOCACCIA CALDA

23,00

## FRITTINI

PATATINE FRITTE (1)

5,00

POLLO POPS (12 PZ.) (1,3,7)

5,00

VERDURE PASTELLATE (1,3,7)

6,00

RED HOT JALAPEÑOS (5 PZ.) (1,3,7) 

7,00

BITES DI PULLED PORK (6 PZ.) (1,6,7,10)

7,00

## PINSE

CLASSICA (1,7)

POMODORO, MOZZARELLA, OLIO AL BASILICO FRESCO

12,00

VEGETARIANA (1,7)

POMODORO, MOZZARELLA, VERDURE DI STAGIONE

13,00

CALABRESE (1,7) 

POMODORO, MOZZARELLA, NDUJA, SALAME PICCANTE

14,00

MENEGHINA (1,7,8)

BASE BIANCA, ZOLA, NOCI, PANCETTA, MIELE

14,00

CANTABRICO (1,4,7)

POMODORO GIALLO, MOZZARELLA, ACCIUGHE, ROSMARINO, STRACCIATELLA

15,00

## DOLCI

CROSTATINA AL CACAO E LAMPONI (1,3,7,8)

6,00

TIRAMISÙ ALLA NUTELLA (1,3,7,8)

6,00

PANNA COTTA AL CARAMELLO SALATO, SERVITA CON NOCCIOLE PRALINATE (7)

6,00

STRUDEL DI MELE CALDO SERVITO CON CREMA INGLESE (1,3,7)

6,00

## GELATI

COPPA FIOR DI LATTE SERVITA CON FRAGOLE FRESCHE (1,7)

7,00

COPPA CIOCCOLATO SERVITA CON GOCCE DI CIOCCOLATO FONDENTE (1,7,8)

6,00

COPPETTA BIMBO (FIOR DI LATTE E CIOCCOLATO) (1,7,8)

4,00

COPPA FICUS (1,7,8)

8,00

AFFOGATO AL CAFFÈ (1,7)

6,00

PASSITO DI PANTELLERIA

7,00

# LA SELEZIONE DI VINI

## BIANCHI

### DAL VENETO

LUGANA / MONTE DEL FRA 29,00

### DAL TRENTINO

MULLER THURGAU SAN MATIOT / CEMBRA 24,00

GEWURZTRAMINER SAN MATIOT / CEMBRA 32,00

### DALLA TOSCANA

VERMENTINO LUCUMONE / MANTELLASSI 28,00

### DALLA CAMPANIA

FALANGHINA INSIGNE / DEL SANNIO 26,00 

## ROSATO

### DAL PIEMONTE

SUASÌ LANGHE / DEL TETTO 26,00

## ROSSI

### DAL VENETO

VALPOLICELLA / MONTE DEL FRA 26,00

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO / MONTE DEL FRA 79,00

### DAL TRENTINO

PINOT NERO / CEMBRA 30,00

### DALLA TOSCANA

CHIANTI CLASSICO GALLONERO / TENUTA CASENUOVE 49,00

 DISPONIBILE AL CALICE



## ROSSI

### DALL'ABRUZZO

MONTEPULCIANO / VELENOSI 24,00

### DALLA PUGLIA

PRIMITIVO DEL SALENTO / SAN MARZANO 29,00 

### DALLA SICILIA

NERO D'AVOLA 29,00

## BOLLICINE

### DAL VENETO

ZARDETTO PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY 28,00

ZARDETTO PROSECCO ROSÈ EXTRA DRY 28,00

## FRANCIACORTA

BERSI SERLINI SATÈN 49,00

BERSI SERLINI ROSÈ 49,00

## SELEZIONE DI CHAMPAGNE

MOET BRUT IMPERIAL 120,00

MOET IMPERIAL ICE 170,00

MOET IMPERIAL ICE ROSÈ 180,00

MOET NECTAR IMPERIAL ROSE (N.I.R.) 190,00

DOM PERIGNON TR

 DISPONIBILE AL CALICE

## DRINK LIST BISTROT

DOPO LE 18

ACQUA 0,70	3,00	3,00
BIBITE	3,50	5,00
AMARO	4,00	5,00
RED BULL	4,00	5,00
BIRRA PICCOLA	3,50	4,50
BIRRA MEDIA	5,00	6,00
CALICE DI VINO	5,00	6,00
SPRITZ	6,00	7,00
COCKTAIL INTERNAZIONALE	8,00	8,00
AMARO / DISTILLATO ETICHETTA PREMIUM	10,00	10,00
COCKTAIL ETICHETTA PREMIUM	12,00	12,00
CAFFÈ	1,50	2,00
CAFFÈ DECAFFEINATO	2,00	2,50
GINSENG PICCOLO	2,00	2,50
GINSENG GRANDE	2,50	3,00
CAFFÈ CORRETTO	2,50	3,00
CAPPUCCINO	2,50	3,00
ORZO PICCOLO	2,00	2,50
ORZO GRANDE	2,50	3,00
VARIANTE SOIA / PANNA	+1,00	+1,00