



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

COPERTO 2,5

MENÙ BISTROT

ANTIPASTI

PARMIGIANA DI MELANZANE A MODO NOSTRO (7)

9,00

CARPACCIO DI SALMONE E FINOCCHIETTO CON DRESSING AL PASSION FRUIT E AVOCADO (4)

12,00

BATTUTA DI MANZO, OLIO E.V.O. CON SALE MALDON, SERVITA SU MIDOLLO COTTO AL FORNO E MAIONESE ALL'AGLIO (3)

13,00

CATALANA CON MAZZANCOLLE E SEPIOLINE, SERVITA CON SEDANO, CIPOLLA ROSSA E POMODORO (2,4,9,14)

14,00

TARTARE DI TONNO, ACCOMPAGNATA DA MAIONESE AL WASABI E ZUCCHINE ALLA JULIENNE (3,4)

17,00

TAGLIERE FICUS (1,7)

(MISTO DI AFFETTATI, SALUMI E FORMAGGI CON CONFETTURE, SERVITO CON FOCACCIA CALDA)

21,00

PRIMI

ORECCHIETTE AL SUGO DI BRACIOLA E CACIOCAVALLO (1,3,7)

10,00

RAVIOLI DI BURRATA CON POMODORINI STUFATI, BASILICO E LIMONE (1,3,7)

12,00

PACCHERI RIPIENI DI BACCALÀ E PATATE SERVITI CON FUMETTO AL NERO DI SEPIA (1,4,7,14)

13,00

SECONDI

TAGLIATA DI POLLO C.B.T., SERVITA CON CICORIE RIPASSATE A.O.P.

13,00

DIAFRAMMA, ACCOMPAGNATO DA UNA COMPOSTA DI CIPOLLE ROSSE,
SENAPE E MILLEFOGLIE DI PATATA CON FORMAGGIO (7,10)

16,00

FILETTO DI BRANZINO IN CROSTA DI ZUCCHINE, SERVITO CON CAPONATA DI VERDURE (4)

16,00

HAMBURGER

CLASSIC BURGER: (1,7,8,10,11)

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

12,00

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

PANE AI SEMI, PULLED PORK, ICEBERG, CIPOLLA ROSSA

12,00

LAGHETTO BURGER: (1,7,8,10,11)

PANE AI SEMI, HAMBURGER 180GR., CULACCIA, MISTICANZA, POMODORO, STRACCIATELLA

14,00

PINSE

CLASSICA: (1,7)

POMODORO, MOZZARELLA, OLIO AL BASILICO

10,00

VEGETARIANA: (1,7)

POMODORO, MOZZARELLA, VERDURE DI STAGIONE

12,00

NORD-SUD: (1,7) 

POMODORO, MOZZARELLA, NDUJA, SALAME PICCANTE, ZOLA

13,00

CANTABRICO: (1,4,7)

POMODORO GIALLO, MOZZARELLA, ACCIUGHE DEL CANTABRICO, STRACCIATELLA, ORIGANO

14,00

INSALATONE

CAESAR: (1,3,7)

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

12,00

VEGGY: (1,8,11)

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

10,00

FRITTINI

PATATINE FRITTE (1)

4,50

VERDURE PASTELLATE (1,3,7)

5,00

RED HOT JALAPEÑOS – 5 PZ. (1,3,7) 🌶️

5,00

POLLO POPS – 12 PZ. (1,3,7)

5,00

BITES PULLED PORK – 6 PZ. (1,6,7,10)

7,00

I TAGLIERI DEL FICUS

FOCACCIA LISCIA (1,7)

4,00

FOCACCIA PROSCIUTTO COTTO E FORMAGGIO (1,7)

6,00

FOCACCIA FICUS (1,3,7)

(CULACCIA, MAIONESE AL PEPE, INSALATA ICEBERG,
POMODORO RAMATO, STRACCIATELLA)

8,00

CAPRESE CON MOZZARELLA DI BUFALA (7)

9,00

CULACCIA E FOCACCIA CALDA (1)

10,00

BRESAOLA, RUCOLA E GRANA (1,7)

13,00

TAGLIERE FICUS (1,7)

(MISTO DI AFFETTATI, SALUMI E FORMAGGI CON CONFETTURE, SERVITO CON FOCACCIA CALDA)

21,00

DOLCI

TIRAMISÙ ALLO ZAFFERANO (1,3,7)

6,00

CREME BRULEE AL COCCO (3,7)

6,00

CHEESECAKE AL PISTACCHIO (1,7,8)

6,00

MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO, SABBIA AL FONDENTE E LAMPONI (1,3,7)

6,00

GELATI

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

6,00

COPPA CIOCCOLATO CON FONDENTE A SCAGLIE (1,7,8)

6,00

AFFOGATO AL CAFFÈ CON PANNA MONTATA (1,7)

6,00

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

4,00

LA SELEZIONE DI VINI

BOLLICINE

DAL VENETO:

ZARDETTO PROSECCO SUPERIORE EXTRADRY	28,00	
ZARDETTO PROSECCO ROSÈ EXTRADRY	28,00	

FRANCIACORTA

BERSI SERLINI SATÈN	49,00
BERSI SERLINI ROSÈ	49,00

BIANCHI

DAL VENETO:

LUGANA/ MONTE DEL FRA	29,00
-----------------------	-------

DAL TRENTO:

MULLER THURGAU SAN MATIOT/ CEMBRA	24,00	
GEWURZTRAMINER SAN MATIOT/ CEMBRA	32,00	

DALLA TOSCANA:

VERMENTINO LUCUMONE/ MANTELLASSI	28,00	
FALANGHINA INSIGNE/ DEL SANNIO	26,00	

 DISPONIBILE AL CALICE

ROSATO

DAL PIEMONTE:

SUASÌ LANGHE/ DEL TETTO 25,00 

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

DALL'ABRUZZO:

MONTEPULCIANO/ VELENOSI 24,00 

DALLA PUGLIA:

PRIMITIVO DEL SALENTO/ SAN MARZANO 29,00

 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	1,50
CAFFÈ DECAFFEINATO	2,00	2,00
GINSENG PICCOLO	2,00	2,00
GINSENG GRANDE	2,50	2,50
CAFFÈ CORRETTO	2,50	2,50
CAPPUCCINO	2,50	2,50
ORZO PICCOLO	2,00	2,00
ORZO GRANDE	2,50	2,50
VARIANTE SOIA / PANNA	1,00	1,00