

Qui sotto elencati i nostri menu':

menu' colori e profumi d'autunno , disponibile ogni sera

*menu' bistro', tutti i venerdì' e sabato sera
con il ritorno del carrello dei bolliti*

*ogni venerdì' sera potrete cenare ascoltando musica dal vivo,
con Patrizia Zanetti (voce) con Fabio Marchei
dalla Lounge ai Rolling Stone*

una piacevole serata trasportati dalla musica

L'Assassino

Colori e profumi d'autunno

Ostriche Francesi

Degustazione di 6 ostriche
28

3 speciale di Marennes

3 speciale di Tarbouriech

I crudi

Plateau Royal
Ostriche, scampi e gamberi
24

Tartare di ombrina,
olio alle erbe
20

Gamberi rossi marinati allo zenzero,
finocchi agli agrumi, olio leggermente piccante
22

Salmone marinato alla barbabietola,
melograno, germogli sakura
20

I salumi nostrani

La tavolozza

18

Suino brado, San Daniele
Salame, Guanciale,
Lardo, Capocollo,

La scelta varia secondo produzione

Culatello di Zibello, Alberto Caretti

15

San Daniele n° 10 Dok Dall'Ava

14

Serviti al coltello

Prosciutto Iberico di Jabugo

23

Formaggi d'autore

Formaggi tradizionali ed originali, selezionati con cura,
provenienti da piccoli produttori o da casari e pastori
che hanno una produzione limitata e familiare

Serviti con frutta fresca o frutta secca
mostarde o confit

Degustazione di 5 formaggi 16

Degustazione di 7 formaggi 22

Gli antipasti

Cappuccino di piselli con schiuma di latte,
polpetta di pollo

8

Sformatino di zucca,
fonduta di peperoni dolci allo zenzero, olio vaniglia

14

Fiori di zucca in tempura ripieni di ricotta,
Gazpacho di pomodori gialli, olio alla rucola

14

Ceviche di branzino, fiori eduli,
alghe Wakame, dressing olio e limone

20

Il 3 volte baccala',
crocchetta, mantecato al tartufo nero, insalata fave e olive

16

Tartare di manzo Bavarese, insalatina di rucola e sedano croccante,
zabaione al Parmigiano, tartufo nero

14

L'uovo bio

Due uova al tegamino,
funghi selvatici, tartufo nero

14

La zuppa & le verdure

Zuppa tiepida di legumi, cereali,
maltagliati al rosmarino

19

I primi piatti

Paccheri di Gragnano, gamberi rossi di Mazara,
curry, polvere di caffè'

18

Tagliatelle fresche all'astice

22

Pappardelle al ragu' di capriolo, riduzione di ribes al ginepro

16

Maccheroni Faella, cacio, pepe e guanciaie

15

Raviolo di ossobuco alla milanese, la sua salsa, pistilli di zafferano

22

Riso Vialone Nano con zucca e semi di sesamo

20

Risotto alla milanese e fiori Eduli

22

I secondi piatti di pesce

Trancio di dentice e cous cous di paranza
olive nere sifonate

24

Treccia di branzino al vapore
gocce di balsamico, misticanza dell'orto

18

Baccalà alla Vizcaina
come a Bilbao su crema di peperoni

24

Fish & Flowers 2009

18

Il Pescato

Ogni giorno riceviamo pesce fresco dalle migliori provenienze
secondo il mercato

Alla griglia, in acqua pazza, al sale

I secondi piatti di carne

Petto d'anatra, pera al vino rosso,
scalogno confit
24

Stinco d'agnello cotto a bassa temperatura,
succo di cottura, millefoglie di patate
22

Filetto di manzo alla griglia, funghi di bosco,
riduzione di dolcetto d'Alba, chips di patate
27

La tradizione

Cotoletta di vitello alla milanese
con spinaci, carote e cipolline glassate
28

Ossobuco di vitello con risotto alla milanese
26

La Griglia

Costata di "Black Angus" grigliata ai profumi
verdure del momento alla griglia
mini 1,100 g all'etto € 7
Servizio incluso
A cena coperto € 5,00

BISTROT 2011

Menu' live

Crudi

ostriche francesi, "mareennes"	cad 3,50
plateau royal, ostriche, scampi e gamberi	24
tartare di orata, olio alle erbe	20

antipasti

battuta al coltello di Scottona, capperi, acciughe, prezzemolo, olive e tuorlo d'uovo	16
tavolozza di salumi misti	15
insalatina di carciofi, scaglie di grana, dressing al limone	14
San Daniele Doc dall'Ava, con crostini di pane	18
polpo alla Catalana di verdure, con aceto di Jerez	16

formaggi d'autore

degustazione di 5 formaggi	12
degustazione di 7 formaggi	18

primi

crema di porcini e champignon, con crocchetta di pollo	16
pacchero di Gragnano con gambero arrosto, olivelle di Taggia, capperi e datterino	18
risotto alla milanese, minimo per 2 persone	32
maccheroni secondo la tradizione di Matrice, guanciaie, cipolla e pepe	15
caserecce al ragu' di funghi selvatici, prezzemolo e pecorino romano D.O.P	18

secondi

moscardini in guazzetto di pomodoro, polenta della Valsugana	20
filetto di manzo ai ferri, patate saltate, salsa di carne ristretta	26
tagliata di manzo Black Angus, rucola scaglie di grana e olio al rosmarino	22
bocconcini di pollo al curry e basilico, riso Basmati al vapore, chatney di melanzana alla vaniglia	22

la tradizione

ossobuco di vitello con risotto alla milanese	25
cotechino vaniglia con lenticchie rosse	22

L'assassino Bistro' e' lieto di riproporvi il Gran Bollito con le sue salse che comprende:

Testina, Cappone, Cappello di prete, Biancostato di Manzo, Muscolo Manzo
Musetto, Cotechino Vaniglia, Lingua

Salsa mostarda, Salsa verde, Salsa di peperoni rossi

Il tutto servito con verdure bollite 27