

BISTROT 2011

L'assassino

Crudi	ostriche francesi speciale "mareennes"	cad 3,50
	ceviche di branzino alghe Wakame dressing al lime	14,00
salumi nostrani	la tavolozza suino brado, San Daniele, Salame, Guanciale, Lardo	14,00
	San Daniele n°10n Dok dell'Ava	14,00
formaggi d'autore	degustazione di 3 formaggi con frutta fresca	14,00
insalate	insalata di agrumi sedano e gamberetti	14,00
	caesar salad lattuga, petto di pollo, scaglie di parmigiano	14,00
	panzanella, variazione sul tema	12,00
	caprese	13,00
antipasti & Co	sformatino di zucca crema di peperoni dolci allo zenzero, olio vaniglia	13,00
	insalata di fagiolini, cipolla di Tropea al forno pomodoro costoluto	12,00
	burrata d'Andria, broccoli saltati acciughe del mar Cantabrico	13,00
l'uovo	due uova al tegamino, funghi selvatici, tartufo nero	14,00
primi piatti	spaghetti, pomodorini freschi, basilico	12,00
	maccheroni cacio e pepe	12,00
	caserecce con funghi di bosco	14,00
	tagliatelle all'uovo al ragù d'anatra	16,00

Un piatto, una ricetta

pollo al curry, riso basmati alle verdure
melanzane alla vaniglia

“piatto unico” servito con
un bicchiere di vino della nostra cantina
una ½ bottiglia d'acqua
caffè € 14,00

Intervallo

Il menù intervallo comprende a scelta due portate
un bicchiere di vino della nostra cantina
una ½ bottiglia d'acqua
caffè € 22,00

antipasti

insalatina di polpo,
olive taggiasche, dressing di Jerez

insalata di carciofi,
scaglie di parmigiano

primi

zuppa di porcini e champignon,
con crocchetta di pollo

risotto con zucca,
fonduta di taleggio, olio al tartufo

secondi

moscardini in umido con pomodoro e piselli,
polenta Valsugana

fricassea di pollo alla cacciatora

Vini al bicchiere

Selezionati giornalmente dalla nostra cantina

H₂O

Gasata

Voss Sparkling 375ml	Scozia	5,00
Badoit 750 ml	Francia	5,00
Valverde Gasata 750ml	Italia	3,00

Naturale

Voss Naturale 375ml	Scozia	5,00
Evian by Issey Miyake 750ml	Francia	9,00
Llanllyr Source 750ml	UK	6,00
Wattwiller 500 ml	Francia	6,00
Valverde Naturale 750ml	Italia	3,00