

BISTROT LEGGERO

DALLE 12:00 ALLE 18:30

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI LOCALI | 16



SALAME DI CERVO | SPECK DELLE DOLOMITI | FORMAGGIO DI MALGA |
MOSTARDE PICCANTI



INSALATONA LIGHT | 16

INSALATA DI FOGLIA | CAPPUCCIO VIOLA | POMODORINI | UOVA BIO
| MOZZARELLINE | CROSTINI DI PANE

SPAGHETTONI GRANO DURO SENATORE CAPELLI



POMODORO | STRACCIATELLA | BASILICO | 14



RAGU' A LUNGA COTTURA 24 ORE | 14

CARBONARA CON GUANCIALE E UOVA BIO | 15

TAGLIATA DI POLLO COTTO A BASSA TEMPERATURA | 14

MEDAGLIONE DI FILETTO DI MANZO | 22

PATATINE FRITTE
FATTE IN CASA | 5

CARCIOFI SCOTTATI | 7

VERDURE ALLA GRIGLIA | 7

HAMBURGER DI CHIANINA | MACELLERIA COSTA | 20

INSALATA | POMODORO | FORMAGGIO MORLACCO | SPECK CROCCANTE



VEGGIE BURGER | 18

BURGER DI LENTICCHIE | RADICCHIO ROSSO CONDITO | STRACCIATELLA

CLUB SANDWICH | 18

INSALATA | POMODORO | FORMAGGIO | UOVA BIO
BACON | FESA TACCHINO | SALSA ROSA FATTA IN CASA



CLUB SANDWICH VEGGY | 18

INSALATA | POMODORO | FORMAGGIO
UOVA BIO | SALSA ROSA FATTA IN CASA

Nell'eventualità di allergie o
intolleranze il nostro staff può
suggerire la preparazione adatta ad
ogni esigenza.

N.b.: alcuni piatti possono essere
confezionati con prodotti congelati a
seconda della stagione e dell'uso fatto.

BISTROT LIGHT

FROM 12:00 UNTIL 18:30

SELECTION OF LOCAL HAM AND CHEESES | 16



DEER SALAMI | SPECK FROM THE DOLOMITES | MOUNTAIN CHEESES
SPICY MUSTARD SAUCE



LIGHT SALAD | 16

FRESH SALAD | RED CABBAGE | CHERRY TOMATOES
ORGANIC EGG | MOZZARELLA | BREAD CROUTONS

SPAGHETTONI WITH SENATORE CAPPELLI WHEAT



TOMATOES | BURRATA MOZZARELLA | BASIL | 14



BOLOGNESE SAUCE SLOWLY COOKED FOR 24 HOURS | 14

CARBONARA WITH PORK CHEEK AND ORGANIC EGGS | 15

SLOW-COOKED CHICKEN STEAK | 14

BEEF FILET MEDALLION | 22

HOME MADE
FRENCH FRIES | 5

SAUTEED ARTICHOKEs | 7

GRILLED VEGETABLES | 7

CHIANINA HAMBURGER | COSTA BUTCHER | 20

SALAD | TOMATOES | MORLACCO CHEESE | CRUNCHY SPECK



VEGGIE BURGER | 18

LENTIL BURGER | SEASONED RADICCHIO | BURRATA MOZZARELLA

CLUB SANDWICH | 18

SALAD | TOMATO | CHEESE | ORGANIC EGG
BACON | TURKEY | HOMEMADE PINK SAUCE



VEGGY CLUB SANDWICH | 18

SALAD | TOMATO | CHEESE
ORGANIC EGG | HOMEMADE PINK SAUCE

In case of allergy or intolerance we
can suggest you a preparation that
suits your needs.

Please note: some dishes may be
prepared with frozen ingredients
depending on the season and usage.

BISTROT UNCONVENTIONAL

DALLE 19:00 ALLE 21:30

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI LOCALI | 15

BRESAOLA DI CERVO | SPECK DELLE DOLOMITI | SALAME NOSTRANO |
LARDO | PROSCIUTTO DI ANATRA | FORMAGGI LOCALI
1.7. possibilità di piatto gluten free



TARTARE DI MANZO | 18

CIALDA DI MAIS | CREMA AL MORLACCO | BISCOTTO AL THE |
MAIONESE AL TARTUFO 7.



UOVO POCHE' | 16

INSALATA DI ASPARAGO | YOGURT ALLA BARBABIETOLA |
CIALDA DI PIAVE STRAVECCHIO 3.7



GAZPACHO | 12

POMODORI | CETRIOLO MARINATO ALLA MENTA |
AVOCADO MOUSSE | PANE NERO 1. possibilità di piatto gluten free



TORTELLI AGLI AGRETTI | 15

BURRO AL TIMO | RICOTTA IN DOPPIA STAGIONATURA 1. 7.



GNOCCO AL PESTO

PESTO DI BASILICO | EMULSIONE DI POMODORO DRY |
CIALDA DI PERA AL MIRTILLO 1.8.



SPAGHETTONE AI PORCINI E CAFFE' | 18

SPAGO FELICETTI AL FARRO BIO | ZABAIONE AL CAFFE' |
PORCINO SCOTTATO | POLVERE DI ROSMARINO 3.7.



CREMA DI FINOCCHIO | 14

ARANCIA | PANE ALLA VANIGLIA | GEL DI RIBES
1. possibilità di piatto gluten free



GUANCIA DI VITELLO AL CALVARINO | 24

SOAVE CALVARINO BIO PIEROPAN | PUREA DI PATATE 7.9.



PANCETTINA DI MAIALE AL MIELE | 22

MIELE BIOLOGICO | INSALATINA DI SFOGLIA DI SPIANACIO



PICANHA DI CERVO | 26

TAGLIATA DI PICANHA DI CERVO IN C.B.T |
POLENTA AL GINEPRO FRITTA | AMARENA



TOFU MARINATO ALLO ZENZERO | 18

MOUSSE DI CAROTA | PEPE DI SICHUAN |
FIORE DI ZUCCA IN TEMPURA | SALSA AL LAMPONE 6.



Nell'eventualità di allergie o
intolleranze il nostro staff può
suggerire la preparazione adatta ad
ogni esigenza.

N.b.: alcuni piatti possono essere
confezionati con prodotti congelati a
seconda della stagione e dell'uso fatto.

BISTROT UNCONVENTIONAL

FROM 7:00 P.M. TO 09:30 P.M.

SELECTION OF LOCAL HAM AND CHEESES | 15

DEER BRESAOLA | SMOKED HAM FROM THE DOLOMITES |
LOCAL SALAMI | DUCK PROSCIUTTO | LOCAL CHEESES
1.7. Gluten-free option available



BEEF TARTARE | 18

CORN WAFERS | MORLACCO CHEESE CREAM | TEA BISCUIT |
TRUFFLE MAYONNAISE 7.



EGG POCHE' | 16

ASPARAGUS SALAD | BEETROT YOGURT | AGED CHEESE WAFER 3.7.

GAZPACHO | 12

TOMATOES | MINT MARINATED CUCUMBER | AVOCADO MOUSSE | BLACK BREAD
1 Gluten-free option available

RAVIOLI WITH WILD HERBS | 15

THYME BUTTER | DOUBLE-AGED RICOTTA 1.7.

DIMPLINGS WITH BASIL PESTO | 15

BASIL PESTO | DRIED TOMATO EMULSION | PEAR AND BLUEBERRY WAFER
1,4,7



SPAGHETTONE WITH PORCINI MUSHROOM AND COFFEE | 18

SPAGHETTI FELICETTI ORGANIC SPELT | COFFE ZABAGLIONE |
SEARED PORCINO MUSHROOM | POW ROSEMARY 3.7.

FENNEL CREAM | 14

ORANGE | VANILLA BREAD | CORRUAUT GEL 1.
Gluten-free option available



VEAL CHEEK BRAISED IN CALVARINO | 24

SOAVE WINE CALVARINO BIO PIEROPAN | MASHED POTATOES 7.9.



PORK BELLY WITH HONEY | 22

ORGANIC HONEY | BABY SPINACH SALAD



DEER PICANHA | 26

CBT COOKED DEER PICANHA STEAK | FRIED JUNIPER POLENTA | AMARENA



GINGER-MARINATED TOFU | 18

CARROT CREAM | SICHUAN PEPPER | ZUCCHINI FLOWER TEMPURA |
RASPBERRY SAUCE 6,

In case of allergies or intolerances, our staff can suggest suitable preparations for every need.

N.B.: Some dishes may be prepared with frozen products depending on the season and usage.