

BISTROT LEGGERO

DALLE 12:00 ALLE 14:30

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI LOCALI | 14

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

1,7,10,12, possibilità di piatto gluten free

INSALATONA LIGHT | 16

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

1, 3, 7, possibilità di piatto gluten free

SPAGHETTONI GRANO DURO SENATORE CAPELLI

possibilità di piatto gluten free

POMODORO | STRACCIATELLA | BASILICO | 14

1, 7

RAGU' A LUNGA COTTURA 24 ORE | 14

1, 6, 9

CARBONARA CON GUANCIALE E UOVA BIO | 15

1, 3, 7, 12

TAGLIATA DI POLLO COTTO A BASSA TEMPERATURA | 14

MEDAGLIONE DI FILETTO DI MANZO | 22

PATATINE FRITTE FATTE IN CASA | 5

VERDURE ALLA GRIGLIA | 7

HAMBURGER DI CHIANINA | MACELLERIA COSTA | 20

INSALATA | POMODORO | FORMAGGIO MORLACCO | SPECK CROCCANTE

1, 7, 12

VEGAN BURGER | 18

FALAFEL | INSALATA | POMODORO | CAPPUCCIO VIOLA AL BALSAMICO
MAYO VEGAN AL CURRY

1, 12

CLUB SANDWICH | 18

INSALATA | POMODORO | FORMAGGIO | UOVA BIO

BACON | FESA TACCHINO | SALSA ROSA FATTA IN CASA

1, 3, 7, 12

CLUB SANDWICH VEGGY | 18

INSALATA | POMODORO | FORMAGGIO | VERDURE GRIGLIATE

UOVA BIO | SALSA ROSA FATTA IN CASA

1, 3, 7, 12

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

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

BURRO AL TIMO | RICOTTA IN DOPPIA STAGIONATURA 1. 7. | 15



GNOCCO AL PESTO

PESTO DI BASILICO | EMULSIONE DI POMODORO DRY
CIALDA DI PERA AL MIRTILLO 1.8. | 15



SPAGHETTONE AI PORCINI E CAFFE'

SPAGO FELICETTI AL FARRO BIO | ZABAIONE AL CAFFE'
PORCINO SCOTTATO | POLVERE DI ROSMARINO 3.7. | 18



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 SPINACIO



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.