

BISTROT LEGGERO

DALLE 12:00 ALLE 14:30

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI LOCALI | 15

BRESAOLA DI CERVO | SPECK DELLE DOLOMITI | SALAME NOSTRANO
LARDO | PROSCIUTTO DI ANATRA | FORMAGGI LOCALI
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
1.7.10.12 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 | 15 
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 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.