

BISTROT LEGGERO

DALLE 12:00 ALLE 14:30



SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI LOCALI | 18

CARNE SALADA DI CERVO | SPECK AFFUMICATO | SALAME NOSTRANO |
PETTO D'ANATRA | BLU 61 | PIAVE STRAVECCHIO | PECORINO DI SALSIS |
MILLEFOGLIE AL MARZAMINO | TOMA DI BUFALA 7.10.12



INSALATONA LIGHT | 16

INSALATA DI FOGLIA | CAPPUCCIO VIOLA | FINOCCHIO
UOVA BIO | CECI | ARANCIA 3.

SPAGHETTONI GRANO DURO SENATORE CAPELLI

possibilità di piatto gluten free

PESTO 7.8 | 15 

CARBONARA CON GUANCIALE | UOVA BIO 1.3.7.12 | 15

RAGU' A LUNGA COTTURA 24 ORE 1.6.9 | 15

POMODORO | STRACCIATELLA | BASILICO 1.7 | 14 

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 | 22

INSALATA | POMODORO | FORMAGGIO MORLACCO
SPECK CROCCANTE | PORCINI 1.7.12

VEGGY BURGER | 18

PANE ALLE ERBE E NOCI | INSALATA | POMODORO SECCO
CAPPUCCIO VIOLA | STRACCIATELLA | PESTO 1.7.8

CLUB SANDWICH | 18 1.7.12

INSALATA | POMODORO | FORMAGGIO | UOVA BIO | BACON
FESA TACCHINO | SALSIA ROSA FATTA IN CASA 1.3.7.12

CLUB SANDWICH VEGGY | 18

INSALATA | POMODORO | FORMAGGIO | VERDURE GRIGLIATE
UOVA BIO | SALSIA 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 | 18

carne salada di cervo | SPECK affumicato | SALAME NOSTRANO PETTO
D'ANATRA | BLU 61 | PIAVE STRAVECCHIO | PECORINO DI SALSICIS | MILLEFOGLIE
AL MARZAMINO | TOMA DI BUFALA 7.10.12



TARTARE DI CERVO | 18

CRUMBLE AL PECORINO | ZABAIONE ALLE ERBE
SEDANO GHIACCIATO 3.9.10



TROTA AFFUMICATA | 18

CAVIALE DI LIMONE E PEPE | YOGURT AL FINOCCHIO
POMPELPO | MELA 4.7

CROCCANTE DI FILLO | 13

HUMMUS DI CECI | PORCINI | BARBABIETOLA FERMENTATA
GRUE' DI CACAO 1.



CARAMELLA NERA

PORCINI | RICOTTA DI MALGA | TARTUFO | BRODO AL FIENO 1.7. | 18



CANEDERLO

ZUCCA | MORLACCO E LAVANDA KM0 | CAPPUCCIO VIOLA 1.3.7 | 16



ZUPPA D'ORZO

LATTE DI MANDORLA | CAROTA ALLA CURCUMA
VERZA IN FOGLIA | CUMINO 1.8 | 15



GNOCCO DI MAIS CORVINO | 15

ZAFFERANO DELLE DOLOMITI | CICORIETTA DI CAMPO
VANIGLIA | POMODORO SEMI DRY | PINOLI 6.8



TATAKI DI MANZO | 25

CHIPS DI TOPINAMBUR | TERIAKI | CARDONCELLO 11.



SALMERINO | 25

PISELLO | PORRO FRITTO | NASTRO DI VERDURE 4.



CONIGLIO | 23

COSCIOTTO DI CONIGLIO IN UMIDO | PUREA DI CAROTE E
PATATE | MIRTILLO ACIDO 12.

CECINA DI MONTAGNA | 16

CARCIOFINI IN TEMPURA | CASTAGNA | RAVELLI
MAIONESE ALLA CURCUMA | PANE CARASAU 1.6



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.