

# UNCONVENTIONAL BISTROT

dalle 19:00 alle 21:30



**SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI LOCALI 7. 10. 12**

19

SALAME DI CERVO | SPECK AFFUMICATO | SALAME NOSTRANO | PETTO D'ANATRA | BLU 61 | PIAVE STRAVECCHIO | PECORINO DI SALCIS AL FIENO | MILLEFOGLIE AL MARZAMINO | TOMA DI BUFALA



**UOVO DI FARAONA MORBIDO AI PORCINI E TARTUFO 1. 3. 7**

19

BISCOTTO SALATO AL CAFFE' | UOVO DI FARAONA | ZABAIONE SPUMATO AL TARTUFO | SCAGLIE DI TARTUFO

**CARPACCIO DI FILETTO DI MAIALE AFFUMICATO 1.**

20

CARCIOFO SCOTTATO | VINAIGRETTE AL SAMBUCO | SCORZA DI LIME | CIALDA DI PANE



**TARTARE DI BARBABIETOLA 11.**

18

SALSA DI SESAMO E ZENZERO | SESAMO BIANCO | GUACAMOLE



**CHIACCHIERA ALLA SPIRULINA 1.7.**

19

BESCIAMELLA ALLA ROBIOLA | FINFERLI | RUCOLA FRESCA | MOSTO D'UVA COTTO



**VELLUTATA DI PISELLI 1.**

18

PERE SALTATE ALLA GRAPPA | YOGURT VEGANO AL COCCO | CROSTINO

**PACCHERO AL GAMBERO E POMODORINI 1. 2. 7.**

22

BURRATA | CREMA ALLA MELANZANA



**GIGLI AI FAGIOLI NERI CON PESTO DI ZUCCHINE 8.**

19

FRUTTI DI BOSCO | MANDORLE | MENTA



**CONIGLIO D'ESTATE**

22

CAROTINA BABY | CARDONCELLI

**AGNELLO ALLE ERBE 1. 10.**

25

ASPARAGI SALTATI CON BURRO AROMATIZZATO | BERGAMOTTO E MENTA

**MEDAGLIONE DI MANZO**

35

SPINACETTO DI CAMPO | FOIS GRAS | RIDUZIONE ALL'AMARENA E CHIANTI



**FALAFEL CON PESTO DI LENTICCHIE ROSSE 1.**

20

MISTICANZA | HUMMUS DI FAGIOLI ROSSI

Coperto € 2,50 per persona

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'utilizzo.