



Ristorante Dei Bistrot

PESCATO DEL GIORNO

Rombo € 8.00 *(etto)*

Orata € 7.00 *(etto)*

Branzino € 7.00 *(etto)*

Pesce Spada € 10.00 *(etto)*

Astice € 9.00 *(etto)*

TONNO ROSSO € 15.00 *(etto)*

Granciporro Atlantico € 14.00 *(etto)*

Prodotto pescato consigliato per primi piatti o Catalana

Cappasanta € 9.00 *(etto)*

Cappasanta oceanica

Astice blu

€ 18.00 (Etto)

ANTIPASTI

Polpo e Patate

€ 18.00

Tentacoli di Polpo Verace croccante , purea di patate della Sila IGP aromatizzata al timo , rosmarino , basilico , origano e Peperone Crusco di Senise IGP,, Aglio Bianco Piacentino Dop, Scalogno , Olio EVO.

Degustazione Crudo di Mare

€ 28.00

Guazzabuglio Di Mare Freddo

€ 20.00

Polpo verace CBT , Gamberetti Viola , Seppia , Calamari , Cozze , Vongole , Citronette , Sale , Pepe Nero

Tris di Tartare

€ 18.00

Pesce Spada mediterraneo , salmone Red King , Tonno Rosso , Composizione di frutta esotica , olio evo .

Impepata di Cozze

€ 16.00

Cozze grosse, Sale , pepe.

Guazzabuglio di Mare Crudo Cotto

€ 30.00

Polpo verace CBT , Battuta di Gambero Viola , Calamari , Cozze , Vongole , Calamaretti Spillo * , Ostrica , Gambero rosso , Citronette , Sale , Pepe Nero , Prezzemolo

Soutè Cozze e Vongole

€ 24.00

Cozze grosse , Vongole veraci grosse , Pomodorini Rossi del Piennolo , Pomodorini Gialli del Vesuvio , Aglio Bianco Piacentino IGP , Basilico , Pepe Nero , Olio EVO.

Tartare di Ricciola

€ 30.00

Tartare di Ricciola Mediterranea

PRIMI

Spaghetti alle Vongole Veraci

€ 20.00

Spaghettoni Trafilato al bronzo , Vongole Veraci , Olio Evo , Aglio bianco Piacentino IGP , Prezzemolo , Pepe Nero

Spaghetto e Quadrato alle Vongole Veraci con Bottarga di Muggine

€ 24.00

Spaghettoni Trafilato al Bronzo , Vongole Veraci, Olio Evo, Aglio Bianco Piacentino IGP, Prezzemolo, Pepe Nero, Bottarga di Muggine

Linguine ai Frutti di Mare

€ 22.00

Linguine di grano duro , Vongole Veraci Grosse , Cozze Sardegna , Calamaro Thailandese , Gambero Rosa , Pomodorini rossi del Piennolo , Pomodorini Gialli del Vesuvio , Olio Evo , Aglio Bianco Piacentino DOP , Pepe nero , Basilico , Prezzemolo .

Risotto alla Pescatora

€ 24.00

Riso Acquerello 5 anni , Cozze di Sardegna , Vongole Veraci , Calamari Thailandesi , Gambero Viola , Olio evo , Aglio Bianco Piacentino DOP, Sale rosa pakistano , Pepe Nero , Prezzemolo.

Tagliatelle all'Astice

€ 28.00

Tagliatelle Home Made all'uovo , Astice , Datterino Rosso , Aglio Bianco piacentino , Olio evo , pepe nero , prezzemolo , Basilico

Gnocchetti di Patate Mantecati con Zucca al Caffè e Battuta di Scampi

€ 24.00

Biancona di Esino , Zucca Mediterranea , Caffè , Scampo , Timo , Olio Evo , Sale Rosa

Mezze maniche cozze , vongole patate e tartufo nero

€ 30.00

Mezze maniche di Grano Duro , mezze maniche di grano duro mantecati aglio olio e patate , cozze e vongole sgusciate , tartufo nero

SECONDI

Frittura Calamari e Gamberi

€ 24.00

Tagliata di Tonno Rosso con Salsa Teyraki e Alghe di Mare

€ 26.00

Guazzetto di pesce € 22.00

Cozze, vongole , Calamari , scampo , Gamberone , Polpo, Olio Evo , Basilico

Insalata di Astice e verdure crude € 50.00

Astice, Verdure Crude, Olio Evo, Limone, Sale Pakistano Rosa

Pescato Del Giorno

Vasta Scelta dalla nostra Vetrina di Pesce Fresco!

Grigliata di Pesce € 30.00

Pesce Spada , Tonno rosso , Tentacoli di polpo , Gamberone

Rombo chiodato € 8.00 *(etto)*

Rombo chiodato, verdure alla griglia

Orata € 7.00 *(etto)*

Orata alla griglia, verdure alla griglia

Ricciola scottata , spuma di sedano Rapa € 30.00

Trancio di Ricciola Mediterranea , Spuma di Sedano Rapa , Cipolla in Agro dolce , terra di olive nere , Capperi di Pantelleria disidratato , Nocciole tostate , Germogli di piselli , Germogli di Finocchio, Olio Evo

CONTORNI

Patate Fritte € 7.00

Verdure alla Griglia € 8.00

Peperoni , Zucchine , melanzane

Spinaci al Vapore € 7.00

Verdure Saltate in Padella

€ 12.00

Zucchine , pomodorini Gialli , Melanzane , Carote , Crema di Patate , Peperoni Rossi , Peperoni Gialli

Spinaci AOP

€ 10.00

Spinaci, Aglio, Olio, Peperoncino

DOLCI

TORTINO ALLE MELE DORATO AL BURRO

€ 10.00

Tortino alle mele, Crema Mascarpone, Passion Fruit, Scaglie di Cioccolato Italiano Fondente Grezzo 90% , Zeste di Bergamotto , Zucchero a velo

DEMISÙ'

€ 10.00

Savoiaro home made , Mascarpone con Panna Aromatizzata al Caffè , Fiori Eduli , Frutti di Bosco , Cioccolato Fondente 70% , Cacao In Polvere

Tortino al Cioccolato Cuore Morbido

€ 10.00

Cioccolato 90 % , zucchero a velo

Cannolo Siciliano Ricotta di Pecora

€ 10.00

Cialda croccante , Ricotta 100 % Pecora Noci , Frutti Rossi e Frutta Candita , Cioccolato in scaglie , Zucchero a Velo

Millefoglie

€ 10.00

Pasta sfoglia , Crema Pasticciera , zucchero a velo

VINI BIANCHI

Oltrepò Pavese Pinot Grigio Merlino

€ 35.00

Conte Vistarino 2021

Friuli Colli Orientali DOC SIRCH

€ 35.00

Sauvignon Sirch 2022

Friuli DOC Sauvignon	€ 35.00
Ronco del Frassino 2022	
Sampieri Perlant IGT Frizzante	€ 40.00
Terre Siciliane Castellucci 2022	
Suditrol - Alto Adige DOC Pinot bianco	€ 40.00
Elena Walch 2022	
Oltrepo Pavese Doc	€ 40.00
Riesling Ries Conte Vistarino 2022	
Suditrol - Alto Adige DOC	€ 40.00
Pinot Grigio Elena Walch 2022	
Friuli Sauvignon Blanc DOC	€ 45.00
Sun Goddess Fantinel 2021	
Suditrol - Alto Adige DOC Gewurztraminer	€ 50.00
Elena Walch 2022	
Vigneti delle Dolomiti IGT	€ 50.00
Selezione Muller Thurgau Elena Walch 2022	
Curtefranca DOC Corte del Lupo	€ 60.00
Ca del Bosco 2022	
Vino Del Passo 2020 1250m	€ 75.00
Lieselehof	
Derthona Timorasso Sterpi 2020	€ 90.00
Vigneti Massa - 0,75L	

Pouilly-Fumè AOC € 90.00
Baron de Ladoucette 2021

Marlborough Sauvignon Blanc GI TE KOKO 2020 € 120.00

Mersault AOC 2019 € 190.00
Oliviere le Flaive - 0,75L Francia

Calice € 8.00
Sauvignon Vermentino Frizzante

VINI ROSATI

Tre Venezie IGT € 30.00
Ronco del Frassino - 2021

Languedoc DOP cote des roses € 40.00
Rose - 2022

Cape Deams 2021 € 35.00 (0,75)
Pinotage Rosè 2021 South Africa

VINI ROSSI

Brunello di Montalcino DOCG 2018 € 240.00
Poggio di Sotto - 0,75L Toscana

Vigneti delle Dolomiti IGT Teroldego Granato 2020 € 110.00
Foradori - 0,75L Trentino Alto- Adige

Chateauneuf-Du-Pape Rouge AOC 2020 € 190.00

Clos des Papes - 0,75L Francia

Robertson Shiraz WO 2021 € 35.00

Cape Dreams - 0,75L Sudafrica

Bolgheri DOCG 2016 € 70.00 *(750 ml)*

Tenuta Moraia 13.5%

Brunello di Montalcino 2017 € 130.00 *(750 ml)*

Mastrojanni 2017 Vignaloreto DOCG 14.5%

Tinata Monteverro € 150.00 *(750 ml)*

Monteverro 2017

Calice Morellino di Scansano € 9.00 *(Calice)*

Terre Delle grazie 2021

BEVANDE

Acqua Panna € 3.50

Acqua San Pellegrino € 3.50

Coca-Cola in Bottiglia € 3.00

Coca-Cola Zero in Bottiglia € 3.00

Fanta in Bottiglia € 3.00

Sprite in Bottiglia

€ 3.00

AMARI

Vecchio Amaro del Capo

€ 3.00

Vecchio Amaro del Capo Red Hot Edition

€ 3.00

Braulio - Amaro Alpino

€ 3.00

Limoncello

€ 3.50

Consulta la lista degli Allergeni

Glutine

Contenuto nei cereali e nei derivati

Crostacei

Gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili

Uova

Tutti i prodotti a base di uova e derivati

Pesce

Prodotti che contengono pesce o derivati

Arachidi

Creme e condimenti anche in piccole dosi

Soia

Contenuta nel tofu, latte di soia, spaghetti

Latte

Prodotti caseari, latticini e derivati

Frutta a guscio

Mandorle, nocciole, noci, pistacchi

Sedano

A pezzi o nei preparati vegetali

Senape

Si può trovare nelle salse e nei condimenti

Semi di Sesamo

Nel pane o in alcuni tipi di farine

Anidride solforosa

Conservas, cibi sott'aceto (solfiti)

Lupini

Legume proteico presente nei cibi vegan

Molluschi

Vongole, ostriche, cozze e simili
