

ANTIPASTI

| | |
|--|---|
| MISTO BISTROT pappa al pomodoro, bruschetta melanzana, burrata, affettato misto e giardiniera (1,7).....(minimo x 2) cad. 18 | LARDO DI PATANEGRA con pane a vela miele (1)..... 12 |
| PAPPA AL POMODORO con cecina spagnola e pan brioche (1,4,9)..... 12 | N.3 CARCIOFI SCOTTATI SOTT'OLIO 9 |
| PATÈ DI VITELLO con burro e marmellata dello chef (7)..... 12 | TRIS DI TARTARE TORO, FASSONA, MANZO (3,4,6,8,10)..... 15 |
| BURRATA CON POMODORI SECCHI (1,7)..... 14 | ROTOLINI DI FASSONA con pistacchi, miele, nocciole e lardo di patanegra (6)..... 12 |
| CULATELLO DI ZIBELLO CON TIGELLE (1,3,7,12)..... 14 | ACCIUGHE DEL CANTABRICO con burro salato e crostini (1,4,7)..... 18 |
| PROSCIUTTO TOSCANO AL COLTELLO 12 | "FRITTO SFIZIO" polpetta del salumaio, mozzarella e bitto (1,3,7)..... 15 |
| "BRUSCHETTA BISTROT" con melanzana marinata, pomodori, basilico e salsa al pesto 12 | TARTARINA DI TONNO (4)..... 14 |
| SFORMATINO DI ZUCCHINE, MENTA E SEMI DI ZUCCA (3,7,11)..... 12 | CROSTINI CON SALSICCIA DI BRA (1)..... 14 |
| VITELLO TONNATO (3,4,7)..... 12 | CROSTINI CON BURRATA, POMODORI SECCHI E ACCIUGHE (1,7)..... 14 |
| MORTADELLA TARTUFATA 14 | INSALATA DI GAMBERI ALLA CATALANA (2,9,10)..... 14 |
| | INSALATA DI PIOVRA patate e fagiolini (9,10,11,14)..... 14 |

PRIMI PIATTI

| | |
|--|--|
| MACCHERONI MONTALCINO (1,3,7,8,9,12)..... 14 | RISOTTO AL LIME CON GAMBERI ROSSI E FOGLIA D'OSTRICHE (2,3,7,9)..... 16 |
| TAGLIERINI DI PASTA FRESCA AL CULATELLO (1,3,7)..... 15 | SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON MEZZO ASTICE E POMODORO (1,2,7)..... 30 |
| RISOTTO VERDE BASILICO E LIMONE (1,7)..... 14 | |

LA CICCIA CRUDA

| | |
|---|---|
| MISTO CRUDO RIBOT Rotolini di fassona, carpaccio di filetto di fassona, misto tartarine (3,4,6,8,10)..... 28 | TARTARE DI TORO (3,4,6,8,10)..... 22 |
| TARTARE DI FASSONA CON NOCCIOLE (3,4,6,8,10)..... 24 | BATTUTA DI FILETTO DI FASSONA CON SALSA DI AGRUMI (3,11)..... 24 |
| TARTARE DI MANZO (3,4,6,8,10)..... 23 | BATTUTA DI FILETTO AL TARTUFO NERO (3,11)..... 26 |

Si avvisa la Gentile Clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n.1169/2011:

1. Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei 3. Uova e prodotti a base di uova 4. Pesce e prodotti a base di pesce 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi 6. Soia e prodotti a base di soia 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) [segue sul retro]



il

BISTROT

LE SPECIALITÀ RIBOT

| | |
|---|--|
| FIorentina Bavarese con patate (circa 1kg.).....(servizio x 2) cad. 35 | “ANTICA ALLA RIBOT” Tagliata di carne di manzo, indivia, trevisana, pomodori, peperoni, cipollotti, rucola e patate (3,7,9).....(servizio x 2) cad. 26 |
| COSTATONA NEBRASKA (controfiletto con osso) con patate (circa 1kg. s.m.)(servizio x 2) cad. 42 | FILETTO DANISH con salsa bernese e patate a cubetti (3,7,12).....27 |
| COSTATA FIorentina Finlandese “CHOCO” circa 1kg.....(servizio x 2) cad. 36 | RIB EYE 300 gr. COSTATA DISOSSATA con patatine.....28 |
| CUBEROLL AGLI AROMI Roast beef 400gr., spezie rosmarino, scalogno, salvia, sale, pepe, aglio, spinaci al burro e cipolla in agrodolce (7,12).....(servizio x 2) cad. 26 | TAGLIATA DI MANZO con patate a cubetti (7).....21 |
| FILETTO DI FASSONA PIEMONTESE SCOTTATO con patate.....(servizio x 2) cad. 29 | TAGLIATA DI MANZO con spinaci (7).....22 |

LE SPECIALITÀ BISTROT

| | |
|---|--|
| “MILANESINE” COSTOLETTE FRITTE D’AGNELLO CON SALSA DELLO CHEF E SPINACI (1,3,5,6,11).....23 | HAMBURGER DI CHIANINA (classico/al piatto) fontina, uovo di quaglia, bacon, pomodoro, insalata e chips (1,3,5,6,7,8,11).....22 |
| GALLETTO PICCANTE DISOSSATO CON PATATE24 | HAMBURGER DI FILETTO DI FASSONA (classico/al piatto) salsa bernese, bagna cauda, spinacio fresco, friggirelli e scamorza (1,3,7,11).....22 |
| HAMBURGER VEGETARIANO (classico/al piatto) mayonese agrumi, iceberg, melanzana, scamorza e cipollotto di Tropea (7,11).....19 | PLUMA IBERICA GRIGLIATA su crema di burrata con pomodori confit (3,7).....24 |

PESCE BISTROT

| | |
|---|---|
| FILETTO DI TONNO SCOTTATO con crema di burrata e cipollotto do tropea (3,4,7,11).....24 | TENTACOLO DI PIOVRA SCOTTATO con patate, fagioli, olive taggiasche (4).....26 |
| TARTARE DI TONNO (4,6).....22 | |

I CONTORNI

| | |
|--|--|
| CIPOLLE ROSSE IN AGRODOLCE (12).....5 | FRIGGITELLI5 |
| SPINACI al burro o aglio olio e peperoncino (7).....5 | INSALATA MISTA6 |
| FAGIOLINI5 | PATATE CUBETTI, FORNO, CHIPS5 |

Coperto € 4 - Acqua € 4 - Caffè € 2

8. Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti 9. Sedano e prodotti a base di sedano 10. Senape e prodotti a base di senape 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg. 13. Lupini e prodotti a base di lupini 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi. Celiachia e Allergie: Il Ristorante non dà garanzie da eventuali contaminazioni durante la preparazione.