

ANTIPASTI

MISTO BISTROT (1,7).....	cad. 18	PROSCIUTTO TOSCANO AL COLTELLO.....	10
PAPPA AL POMODORO (1,4,9).....	8	LARDO DI PATANEGRA CON PANE A VELA E MIELE (1).....	11
BRUSCHETTA DI MELANZANA (1).....	9	N.3 CARCIOFI SCOTTATI SOTT'OLIO.....	9
BRUSCHETTA DI CRUDO, FICHI E BURRATA (1,7,8).....	12	TRIS DI TARTARE TORO, FASSONA, MANZO (3,4,6,8,10).....	15
BRUSCHETTA DI FRIARIELLI, SALSICCIA E FORMAGGIO (1,7,8).....	10	ROTOLINI DI FASSONA CON PISTACCHI, NOCCIOLE, MIELE E LARDO DI PATANEGRA (8).....	8
BRUSCHETTA CON SALSICCIA CRUDA DI BRA (1).....	12	HUMUS DI CECI CON SEDANO E CROSTINI (1,11).....	9
INSALATA DI NERVETTI ALLA MILANESE (9).....	8	INSALATA SEDANO E GRANA (7,9).....	9
PATÈ DI VITELLO CON BURRO E MARMELLATA DELLO CHEF (7).....	10	ANIMELLE DI VITELLO FRITTE CON MAIONESE (1,3,11).....	10
TORTINO DI SFOGLIA FUNGHI E CAPRINO (1,3,7).....	12	BRUSCHETTA FICHI, CRUDO E BURRATA (1,7,8).....	12
VITELLO TONNATO (3,4,7,8,9,11).....	9	ACCIUGHE DEL CANTABRICO CON BURRO SALATO E CROSTINI (1,4,7).....	18
BURRATA CON POMODORI SECCHI (1,7).....	10	CARBONARA DI SEPPIE CON UOVO DI QUAGLIA (3,4).....	12
BUFALA CON POMODORINI (7).....	10	GAMBERI ALLA CATALANA CON POMODORI, CIPOLLA ROSSA E SEDANO (2,9,12).....	12
CULATELLO DI ZIBELLO (12).....	14	CROSTINI DI BACCALÀ MANTECATO (1,4,7,11).....	9
PROSCIUTTO SAN DANIELE.....	10		
CECINA DI LEON.....	12		

PRIMI PIATTI

RISOTTO AI FUNGHI DI STAGIONE (3,7,9).....	14	GNOCCHI VERDI AL GORGONZOLA (1,3,7).....	14
RISOTTO AL LIME CON GAMBERI ROSSI E FOGLIA D'OSTRICHE (2,3,7,9).....	16	PICI AL RAGÙ DI CONIGLIO E PECORINO (1,3,7,9,12).....	15
MACCHERONI MONTALCINO (1,3,7,8,9,12).....	14	VELLUTATA DI FUNGHI.....	14
TAGLIERINI DI PASTA FRESCA AL CULATELLO (1,3,7).....	15		

LA CICCIA CRUDA

CARPACCIO DI FASSONA CON SALSIA AGLI AGRUMI.....	19	TARTARE DI FASSONA CON NOCCIOLE.....	19
TARTARE DI TONNO.....	18	TARTARE DI MANZO.....	18



il

BISTROT

LE SPECIALITÀ RIBOT

FIORENTINA BAVARESE circa 1k.....	66	PLUMA IBERICA SCOTTATA CON CREMA DI BURRATA E POMODORI CONFIT (7).....	22
COSTATONA NEBRASKA (controfiletto con osso) circa 1kg. s.m.....	85		
CUBEROLL AGLI AROMI CON SPINACI AL BURRO E CIPOLLA IN AGRODOLCE roast beef 400gr., spezie rosmarino, scalogno, salvia, sale, pepe, aglio (7,12).....	50	TAGLIATA DI MANZO CON FUNGHI TRIFOLATI, OLIO, PREZZEMOLO, AGLIO, SALE.....	26
RIB EYE 300 gr. COSTATA DISSOSTATA CON PATATINE.....	28	TAGLIATA DI MANZO CON PATATE A CUBETTI.....	21
FILETTO DANISH CON SALSA BERNESE E PATATE A CUBETTI (3,7,12).....	27	TAGLIATA DI MANZO CON SPINACI.....	22
		TAGLIATA DI MANZO CON CIPOLLE IN AGRODOLCE.....	22

LE SPECIALITÀ BISTROT

“MILANESINE” COSTOLETTE FRITTE D’AGNELLO CON SALSA DELLO CHEF E SPINACI (1,3,5,6,11).....	21	HAMBURGER DI CHIANINA, FONTINA, OVO DI QUAGLIA, BACON, POMODORO, INSALATA E CHIPS (1,3,5,6,7,8,11).....	19
GALLETTO PICCANTE DISSOSTATO CON PATATE.....	24		

FORMAGGI

PECORINO (7).....	8	GORGONZOLA D.O.P. (7).....	8
GRANA PADANO (3,7).....	8		

PESCE BISTROT

TRANCIO DI TONNO IN CROSTA DI TARALLI CON CREMA DI BURRATA (1,4,5,7,8).....	22	PIOVRA SCOTTATA CON HUMUS DI CECI (1,4,11,14).....	21
TARTARE DI TONNO 160gr. CON OLIO AGLI AGRUMI.....	18		

I CONTORNI

CIPOLLE ROSSE IN AGRODOLCE (12).....	5	FRIGGITELLI.....	4
SPINACI AL BURRO O AGLIO OLIO E PEPERONCINO (7).....	5	INSALATA MISTA.....	6
PATATE AL FORNO.....	4	FUNGHI TRIFOLATI.....	7
		CUORE DI MELANZANE.....	6

Coperto € 4 - Acqua € 4 - Caffè € 2

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) 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