

## ANTIPASTI

<b>MISTO BISTROT</b> pappa al pomodoro, bruschetta melanzana, burrata, affettato misto e giardiniera (1,7).....(minimo x 2) cad. 18	<b>MORTADELLA TARTUFATA</b> ..... 14
<b>PAPPA AL POMODORO</b> (1,4,9)..... 10	<b>LARDO DI PATANEGRA CON PANE A VELA E MIELE</b> (1)..... 12
<b>PATÈ DI VITELLO CON BURRO E MARPELLATA DELLO CHEF</b> (7)..... 12	<b>N.3 CARCIOFI SCOTTATI SOTT'OLIO</b> ..... 9
<b>BURRATA CON POMODORI SECCHI</b> (1,7)..... 14	<b>TRIS DI TARTARE TORO, FASSONA, MANZO</b> (3,4,6,8,10)..... 15
<b>CULATELLO DI ZIBELLO CON TIGELLE</b> (1,3,7,12)..... 14	<b>ROTOLINI DI FASSONA CON PISTACCHI, MIELE, NOCCIOLE E LARDO DI PATANEGRA</b> (6)..... 12
<b>PROSCIUTTO TOSCANO AL COLTELLO</b> ..... 12	<b>ACCIUGHE DEL CANTABRICO CON BURRO SALATO E CROSTINI</b> (1,4,7)..... 18
<b>"BRUSCHETTA BISTROT"</b> con melanzana marinata, pomodori, basilico e salsa al pesto ..... 12	<b>"FRITTO SFIZIO"</b> fiori di zucca, mozzarella e bitto (1,3,7)..... 18
<b>SFORMATINO DI ASPARAGI E FONDUTA DI PARMIGIANO</b> ..... 12	<b>TARTARINA DI TONNO</b> (4)..... 14
<b>VITELLO TONNATO</b> (3,4,7)..... 12	<b>PIOVRA ALLA CATALANA CON CIPOLLE DI TROPEA</b> (4,9)..... 14

## PRIMI PIATTI

<b>RISOTTO ASPARAGI E FIORI DI ZUCCA</b> (7)..... 14	<b>MACCHERONI MONTALCINO</b> (1,3,7,8,9,12)..... 14
<b>RISOTTO AL LIME CON GAMBERI ROSSI E FOGLIA D'OSTRICHE</b> (2,3,7,9)..... 16	<b>TAGLIERINI DI PASTA FRESCA AL CULATELLO</b> (1,3,7)..... 15

## LA CICCIA CRUDA

<b>MISTO CRUDO RIBOT</b> Rotolini di fassona, carpaccio di filetto di fassona, misto tartarine (3,4,6,8,10)..... 28	<b>TARTARE DI FASSONA CON NOCCIOLE</b> (3,4,6,8,10)..... 24
<b>BATTUTA DI FILETTO DI FASSONA CON SALSA DI AGRUMI</b> (3,11)..... 24	<b>TARTARE DI MANZO</b> (3,4,6,8,10)..... 23
	<b>TARTARE DI TORO</b> (3,4,6,8,10)..... 22

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

## LE SPECIALITÀ RIBOT

<b>FIorentina Bavarese</b> CON PATATE circa 1kg.....(servizio x 2) cad. 33	<b>“ANTICA ALLA RIBOT”</b> Tagliata di carne di manzo, indivia, trevisana, pomodori, peperoni, cipollotti, rucola e patate (3,7,9).....(servizio x 2) cad. 26
<b>COSTATONA NEBRASKA CON PATATE</b> (controfiletto con osso) circa 1kg. s.m.....(servizio x 2) cad. 42	<b>FILETTO DANISH CON SALSA BERNESE</b> E PATATE A CUBETTI (3,7,12)..... 27
<b>COSTATA FIorentina Finlandese</b> “CHOCO” circa 1kg.....(servizio x 2) cad. 36	<b>RIB EYE 300 gr. COSTATA DISOSSATA</b> CON PATATINE..... 28
<b>COSTATA FIorentina con Patate</b> “RED CIKA” circa 1kg.....(servizio x 2) cad. 35	<b>TAGLIATA DI MANZO</b> CON PATATE A CUBETTI (7)..... 21
<b>CUBEROLL AGLI AROMI</b> Roast beef 400gr., spezie rosmarino, scalogno, salvia, sale, pepe, aglio, spinaci al burro e cipolla in agrodolce (7,12).....(servizio x 2) cad. 25	<b>TAGLIATA DI MANZO CON SPINACI (7)..... 22</b>
<b>FILETTO DI FASSONA PIEMONTESE</b> SCOTTATO CON PATATE.....(servizio x 2) cad. 29	<b>FILETTO DI VITELLO ALLA BIRRA CON</b> ASPARAGINA E BAGNA CAUDA (1,7)..... 26

## LE SPECIALITÀ BISTROT

<b>“MILANESINE” COSTOLETTE FRITTE</b> D’AGNELLO CON SALSA DELLO CHEF E SPINACI (1,3,5,6,11)..... 23	<b>HAMBURGER DI CHIANTINA</b> (classico/al piatto) fontina, uovo di quaglia, bacon, pomodoro, insalata e chips (1,3,5,6,7,8,11)..... 22
<b>GALLETTO PICCANTE DISOSSATO</b> CON PATATE..... 24	<b>HAMBURGER DI FILETTO DI FASSONA</b> (classico/al piatto) salsa bernese, bagna cauda, spinacio fresco, friggirelli e scamorza (1,3,7,11)..... 22
<b>HAMBURGER VEGETARIANO</b> (classico/al piatto) mayonese agrumi, iceberg, melanzana, scamorza e cipollotto di Tropea (7,11)..... 19	

## PESCE BISTROT

<b>FILETTO DI TONNO SCOTATTO</b> CON CREMA DI BURRATA E CIPOLLOTTO DI TROPEA (3,4,7)..... 24	<b>PIOVRA SCOTTATA CON ASPARAGI</b> E CREMA DI PATATE (3,4,9)..... 22
	<b>TARTARE DI TONNO (4)..... 22</b>

## I CONTORNI

<b>CIPOLLE ROSSE IN AGRODOLCE (12)..... 5</b>	<b>FRIGGITELLI..... 5</b>
<b>SPINACI AL BURRO</b> O AGLIO OLIO E PEPERONCINO (7)..... 5	<b>INSALATA MISTA..... 6</b>
<b>ASPARAGINA..... 5</b>	<b>PATATE CUBETTI, FORNO, CHIPS..... 5</b>
	<b>CIPOLLE BORRETANE GRIGLIATE..... 5</b>