



I
LOFT
bISTRO

A circular logo is integrated into the word "bISTRO". The logo contains a stylized illustration of a fork and a knife crossed at their handles. The text "I LOFT bISTRO" is rendered in a light green, hand-drawn, blocky font with a slight drop shadow. The "b" is lowercase, while "I", "LOFT", and "ISTRO" are uppercase.

PER INIZIARE

I TRE DEL MARE

Tris affumicato di Salmone, Tonno e Spada
serviti con insalata

.....
Salmon, Tuna and Swordfish Smoked
served with salad
18.00

LA PIOVRA ★

Piovra su crema di patate

.....
Octopus on potatoes cream
18.00

LA COZZA

Impepata di cozze

.....
Mussels with black pepper
15.00

IL FEGATO D'OCA

Foie gras con pan brioche tostato caldo
e confettura fatto in casa

.....
Foie gras with hot toasted brioche bread
and homemade jam
20.00

PER INIZIARE

IL TAGLIERE

Tagliere di Salumi dell'azienda Boschi Fratelli
e Formaggi con le loro confetture

.....

Selection of cured meats from the Boschi Fratelli company
and cheeses and their jam

28.00

L'ACCIUGA

Acciughe del Cantabrico con crostini di pane e burro Isigny

.....

Cantabrian anchovies with toasted bread and Isigny butter

18.00

I FIORI★

Fiori di zuccina pastellati ripieni e fritti
con acciughe del Cantabrico e stracciatella pugliese

.....

Fried stuffed courgette flowers served with
Cantabrian anchovies and stracciatella

18.00

L'ORTO

Sformato di broccoli e carote su fonduta di Parmigiano
Reggiano stagionato 34 mesi

.....

Broccoli and carrot flan on Parmigiano Reggiano
aged 34 months in fondue

18.00

LE TARTARE

IL SALMONE

Tartare di salmone con avocado, zest di lime e salsa al mango

.....

Salmon tartare with avocado, lime zest and mango sauce

20.00

IL GAMBERO

Battuto di Gamberi rossi di Mazara, stracciatella e tartufo nero

.....

Mazara red prawn tartare stracciatella and black truffle

23.00

IL TONNO

Tartare di Tonno, Foie gras, carpaccio di Tartufo
con salsa passion fruit e lime

.....

Tuna tartare, Foie gras, truffle with passion fruit and lime sauce

23.00

LA FASSONA

Tartare di Fassona Piemontese battuta al coltello con
Stracciatella di Burrata pugliese, acciughe, senape,
olive taggiasche, capperi e cipolla caramellata

.....

Fassona beef tartare with Apulian Stracciatella di Burrata,
anchovies, mustard, taggiasca olive, capers, caramelized onion

20.00

LA PASTA

“LIGURIA - EMILIA”

Ravioli fatti in casa ripieni di Stracciatella di Burrata
su fonduta ai quattro formaggi e Tartufo Nero Estivo

.....
Homemade ravioli with Stracciatella di Burrata
on four cheese fondue and summer black truffle
24.00

NAPOLI VERACE ★

minimo 2 persone

Linguine allo scoglio
con calamari, gamberi, cozze, vongole,
pomodorini, prezzemolo e peperoncino

.....
Seafood Linguine
with calamari, prawns, scampi, mussels, clams,
cherry tomatoes, parsley and chilli pepper
24.00 p.p

PIENNOLO - ANDRIA

Taglierini al nero di Seppia, stracciatella di Burrata Pugliese,
pomodorino giallo del Piennolo, tartare di Gamberi rossi
e pistacchio

.....
Taglierini with squid ink, Burrata Stracciatella, yellow
Piennolo's cherry tomatoes, Red Prawn tartare and pistachio
24.00

I RISOTTI

MILANO - TOKYO 🍷

Risotto allo zafferano con Tartare di Tonno,
erba cipollina e semi di sesamo nero

.....

Saffron Risotto with tuna tartare,
chives and toasted black sesame seeds

20.00

MAZZARA - SORRENTO 🍷★

Risotto al limone e basilico con tartare di Gambero
Rosso di Mazara al profumo di Gin Tonic e pistacchio

.....

Lemon and basil risotto with mazara red prawn tartare
flavored with gin and tonic and chopped pistachios

20.00

MILANO MARITTIMA 🍷

Risotto Carnaroli alla Milanese con Tartufo nero uncinato

.....

Milanese risotto with Hooked Black Truffle

22.00

CONEGLIANO - TORINO 🍷

Risotto al rosmarino, Prosecco e mascarpone
con tartare di Manzo Piemontese

.....

Rosemary risotto, Prosecco and mascarpone
with Piedmontese beef tartare

20.00

IL PESCATO

LA BRACE

Polpo arrostito con catalana di verdure ,
crema di patate al limone e salsa al basilico

.....

Roasted octopus with vegetable catalan,
lemon potato cream and basil sauce

28.00

IL TATAKI

Tonno rosso scottato in crosta di pistacchi
con carote e zucchine a jullien saltate e salsa verde

.....

Sliced red tuna in a pistachio crust
with sautéed jullien carrots and courgettes and green sauce

26.00

LA GRIGLIA ★

Composizione di mare alla griglia ;
Polpo , Branzino, Tonno , Gambero argentino e Salmone
servita con caramello di peperoni gialli e guacamole

.....

Grilled seafood composition;
Octopus, Sea Bass, Tuna, Argentinean Shrimp and Salmon
served with yellow pepper caramel and guacamole

30.00

IL PESCATO

LA RICCIOLA 🍷

Filetto di Ricciola avvolto nel bacon
con crema di piselli, olive taggiasche e olio al basilico

.....

Amberjack fillet wrapped in bacon
with pea cream, Taggiasca olives with basil oil

28.00

IL BRANZINO DEI RICORDI ★

L'involtino dello Chef, un ricordo d'infanzia
Branzino ripieno di mollica di pane tostato,
acciughe, capperi e gombo su salsa al latte di cocco,
crema di arachide e menta

.....

-Chef's roll, a childhood memory of the chef,
Sea bass stuffed with toasted breadcrumbs,
anchovies, capers and okra on coconut milk sauce,
peanut cream and mint

28.00

LA GRIGLIA

LA COSTATA

Costata di Scottona (600gr) alla griglia

.....

Grilled Scottona Beef Rib (600gr)

40.00

IL FILETTO

Filetto di Angus Irlandese (250gr)

.....

Irish Angus fillet (250gr)

38.00

LA FIORENTINA

Fiorentina "Baffonero" Irlandese(1kg)

.....

Fiorentina "Baffonero" Irish (1kg)

75.00

LA GRIGLIA

IL TOMAHAWK

Tomahawk di Angus Irlandese (1kg)

.....

Irish Angus Tomahawk (1kg)

85.00

OLTRE LA GRIGLIA

IL FILETTO IN CROSTA

Filetto Di Angus Irlandese (250gr) in crosta di pancetta,
servito su porcini saltati , crema di patate,
il nostro jus e verdure croccante

.....

Irish Angus fillet (250gr) in a bacon crust,
served on sautéed porcini mushrooms, creamed potatoes,
our jus and crunchy vegetables

38.00

PER ACCOMPAGNARE

PATATE ARROSTO

Baked potatoes
7.00

PATATE FRITTE

French fries dippers
7.00

VERDURE GRIGLIATE

Zucchine e melanzane alla griglia



Grilled courgettes and aubergines

7.00

INSALATA MISTA

Mixed salad
7.00

PER CONCLUDERE

IL SORBETTO

Sorbetto mango e ribes

.....

Mango and Redcurrant sorbet

7.50

IL TIRAMISÙ

servito al cucchiaio

.....

spoon dessert

8.00

LA CROSTATA

Frolla vegana ai 4 cereali con composta
di sambuco e lampone

.....

Vegan dough with 4 grain flour filled with
elderberry and raspberry

8.00

IL BROWNIE

Al cioccolato fondente e noci con gelato
al caramello salato e un velo di burro di arachidi

.....

Black chocolate and nut
with caramel Ice cream and peanut butter

8.00

PER CONCLUDERE

LA CREMOSA

Cheesecake al mango, coulis ai frutti rossi e crumble
alla menta

.....

Mango cheesecake with red berry coulis and mint
crumble

8.00

LA CHEESECAKE

Cheesecake fatta in casa ai frutti di bosco

.....

Homemade Cheesecake with forest fruit

8.00

IL RICERCATO

Un'esplosione di lampone accompagnata da una mousse al
cioccolato fondente decorata con oro in polvere su una
base al cacao

.....

An explosion of raspberry accompanied by a dark
chocolate mousse decorated with gold powder on a cocoa
base

8.00

PER CONCLUDERE

LA ISABEL

gelato al mandarino tardivo di Ciaculli, variegato con
salsa al succo di limone di Sorrento IGP

.....
Ciaculli mandarin ice cream, variegated with "Limone di
Sorrento IGP" juice sauce.

LA NOCCIOLA

Coppa gelato alla nocciola e cioccolato
con fondo cremoso al cioccolato.

.....
Hazelnut ice cream cup and chocolate
ice cream swirled with chocolate sauce.

8.00

IL PISTACCHIO

Coppa gelato alla crema e pistacchio
variegato al cioccolato, decorata con pistacchi pralinati

.....
Cream and pistachio gelato cup,
swirled with chocolate and topped with caramelized pistachios

8.00

BEVANDE

COPERTO 3.50

ESPRESSO 2.50

ACQUA OLIGOMINERALE

Acqua oligominerale
naturale o frizzante 0,75cl

.....
Natural oligomineral water 0,75cl
2.75

BIRRA BIONDA

Birra artigianale alla spina Bionda

.....
Blonde craft beer on tap
7.00

BIRRA ROSSA

Birra artigianale alla spina Rossa

.....
Red craft beer on tap
7.50

BIRRA IPA

Birra artigianale alla spina IPA

.....
IPA craft beer on tap
7.50

ALLERGENI

Glutine: cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati

Crostacei: sia di mare che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili

Uova: tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme etc.

Pesce: inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche in piccole percentuali

Arachidi: snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi

Soia: latte, tofu, spaghetti, etc.

Latteyogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte

Frutta a guscio: tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi

Sedano: presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali

Senape: si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda

Semi di sesamo: oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine

Lupino: presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrostiti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine

Molluschi: canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc

Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂: usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta

**SE HAI PROBLEMI DI ALLERGIE O INTOLLERANZE RIVOLGITI AL PERSONALE PRIMA
DI ORDINARE**