



Coperto €3.50 a persona

# ALLERGENI



## GLUTINE - 1

(cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)



## CROSTACEI E DERIVATI - 2

(marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili)



## UOVA - 3

(uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)



## PESCE E DERIVATI - 4

(prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)



## ARACHIDI E DERIVATI - 5

(creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)



## SOIA E DERIVATI - 6

(prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)



## LATTE E DERIVATI - 7

(ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)



## FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI - 8

(mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi)



## SEDANO E DERIVATI - 9

(sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)



## SENAPE E DERIVATI - 10

(si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)



## SEMI DI SESAMO E DERIVATI - 11

(semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)



## ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - 12

(anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO<sub>2</sub> - 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)



## LUPINO E DERIVATI - 13

(presenti in cibi vegan sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari)



## MOLLUSCHI E DERIVATI - 14

(canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)





APERTI TUTTI I GIORNI  
**A PRANZO E A CENA**

IL PERSONALE DI SALA  
È DISPONIBILE PER INFO SU CENE  
AZIENDALI, RICORRENZE ED EVENTI.

CONSULTA LA NOSTRA AMPIA SCELTA  
DI PROPOSTE SELEZIONATE

SEGUICI SUI SOCIAL PER RESTARE  
SEMPRE AGGIORNATO SULLE NOVITÀ  
E SULLE NOSTRE SERATE A TEMA!

**TI ASPETTIAMO!**

**Prenota il tuo tavolo!**

**+ 39 375 825 4413**

Intenso Bistrot  
Viale Monte Grappa, 25/A Reggio Emilia Centro



## *Antipasti*

**POLPETTE DI BACCALÀ SU HUMMUS  
DI CECI AL ROSMARINO** € 14

**IMPEPATA DI COZZE** € 14

**FIORI DI ZUCCA RIPIENI DI  
MOZZARELLA E PROSCIUTTO CON  
FONDUTA DI PROVOLA** € 14

**POLPETTINE DI MANZO AL RAGÙ  
SELEZIONATO** € 14

**PARMIGIANA DI MELANZANE  
DELLA TRADIZIONE** € 14



## *Primi*

**SCARPARIELLO**

**€ 16**

**TORTELLI VERDI**

**€ 16**

**SPAGHETTI COZZE E PECORINO**

**€ 18**

**RISOTTO AGLI AGRUMI CON  
GAMBERI E STRACCIATELLA**

**€ 18**

**LINGUINE AL RAGÙ DI POLPO**

**€ 18**



## *Secondi*

**TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA,  
POMODORINI E SCAGLIE DI PARMIGIANO  
REGGIANO** € 22

**ROCK & ROLL DI CARNE BIANCA** € 18

**TRANCIO DI RICCIOLA CON  
MISTICANZA E PATATE** € 22

**PESCATO** € 8  
al HG

**CROSTACEI** € 9  
al HG



## *Desserts*

**SORBETTO AL  
LIMONE**

**€ 6**

**SORBETTO AL  
CAFFÈ**

**€ 6**

**PASTIERA  
NAPOLETANA**

**€ 8**

**TIRAMISU**

**€ 8**



## *Pizza*

**Intenso Bistrot presenta le sue due nuove  
eccellenze:**

### **WAGYU**

**€ 92**

Provola dei Monti Lattari, crema di tartufo, tartare di wagyu A5,  
anacardi e arachidi pralinati al miele salato e oro 18kt

1, 5, 6, 7

### **LA GAMBERO**

**€ 92**

Provola dei Monti Lattari, gambero rosso, gambero viola, caviale,  
burrata al pistacchio, oro 18 kt

2, 5, 7



## *Le Classiche*

### **MARINARA**

€ 8

Pomodoro stracotto San Marzano DOP, origano di Sicilia, aglio di Voghiera, olio EVO "Monocultivar Peranzana", basilico

1

### **SIGNORA MARGHERITA**

€ 10

Pomodoro stracotto San Marzano DOP, fiordilatte di Agerola, olio EVO "Monocultivar Peranzana", basilico

1,7

### **LA REGINA**

€ 14

Pomodoro stracotto San Marzano DOP, mozzarella di bufala, olio EVO "Monocultivar Peranzana", basilico

1,7

### **NAPOLI**

€ 16

Pomodoro stracotto San Marzano DOP, fior di latte di Agerola, origano di Sicilia, fior di latte di Agerola, origano di Sicilia, acciughe del Cantabrico, olio EVO "Monocultivar Peranza", basilico

1,4,7



## *Le Classiche*

### **REGINA DELL'ORTO**

Verdure dell'orto saltate in padella, fior di latte di Agerola,  
olio EVO "Monocultivar Peranzana", basilico  
1,7

€ 16

### **DIAVOLA**

Pomodoro stracotto San Marzano DOP, fior di latte di Agerola,  
ventricina "Villani", olio EVO "Monocultivar Peranzana", basilico  
1,7

€ 16

### **CULATTA**

Fior di latte di Agerola, pomodorini Cannellino Flegreo,  
**in uscita:** culatta "Villani", rucola,  
scaglie di Parmigiano Reggiano stagionato 24 mesi DOP,  
olio EVO "Monocultivar Peranzana", basilico  
1,7

€ 18

### **SALSICCIA E FRIARIELLI**

Provola di Agerola, friarielli doppia consistenza, salsiccia a punta di coltello,  
olio EVO "Monocultivar Peranzana", basilico  
1,7

€ 16



## *Le Innovative*

### **INTENSO**

**€ 18**

Scarola doppia consistenza, provola dei "Monti Lattari", baccalà fritto, olive taggiasche, olio EVO "Monocultivar Peranzana", basilico  
1, 3, 4, 7

### **PARMIGIANA**

**€ 18**

Pomodoro stracotto San Marzano DOP, provola dei "Monti Lattari", parmigiana di melanzane, spolverata di Parmigiano Reggiano stagionato 24 mesi DOP, olio EVO "Monocultivar Peranzana", basilico  
1,7

### **POLPETTA**

**€ 18**

Polpettine di manzo al ragù napoletano, provola dei "Monti Lattari", ciuffi di ricotta di bufala, pepe cuvée, olio EVO "Monocultivar Peranzana", basilico  
1,7