



La nostra storia...

Le p'tit Bistr96 nasce da un piccolo sogno nel cassetto che con il tempo e non pochi sacrifici nel 2019 si è finalmente realizzato.

Il nostro piccolo e accogliente locale si basa su pochi ma essenziali punti:
Serietà e professionalità, immancabili per offrire al cliente un servizio eccellente;

Determinazione, voglia di migliorarsi e crescere costantemente, anno dopo anno, per offrirvi un “esperienza” sempre migliore.

Quest'anno è molto speciale per noi, insieme ai miei collaboratori e allo **Chef** Carlo Cagliaferro, abbiamo pensato ad un nuovo menù con abbinamenti molto particolari realizzati ovviamente con prodotti di prima qualità.

Ora non vi resta che assaggiare le nostre prelibatezze.

Grazie per averci scelto e buon proseguimento di serata.

Giuseppe Massa
Le P'tit Bistr96

gli Antipasti

POLPETTE AL RAGÙ NAPOLETANO € 12,00
Polpette di angus servite con salsa al ragù
e fonduta di provolone del monaco

POLPETTE CON FONDUTA € 12,00
Polpette di angus servite con fonduta di provolone del monaco e
tartufo nero

PATATE DELLO CHEF € 12,00
Chips di patate fritte fresche servite con ragù bianco di Scottona
e scaglie di Parmigiano Reggiano 48 mesi.

TRIS MINIBURGER € 15,00
Panini artigianali serviti con mini hamburger di angus e condimenti
a fantasia dello Chef

MINI PULLED PORK € 15,00
Panini artigianali serviti con il nostro Pulled Pork cotto per 12 ore a
bassa temperatura con condimenti a fantasia dello Chef

CAPRESE SORRENTO € 10,00
Fior di latte di Agerola , Pomodoro cuore di bue e basilico fresco

POLPETTE PULLED PORK € 13,00
Pulled Pork impanato e fritto servito con salsa cheddar

i Taglieri Bistr96

SELEZIONE SALUMI E FORMAGGI € 34,00
Serviti con confetture

SELEZIONE DI FORMAGGI € 18,00
Serviti con confetture

SELEZIONE DI SALUMI € 18,00



i Nostri Crudi

TARTARA DI FASSONA PIEMONTESE

€ 22,00

Servita con olio extravergine di oliva, sale Maldon e cialda di parmigiano reggiano

TARTARA DEL BISTR96

€ 26,00

Tartara di Fassona Piemontese servita con capperi , pomodori secchi olio extravergine di oliva sale maldon , crema al tartufo nero e cialda di parmigiano reggiano

IL CARPACCIO

€ 24,00

Carpaccio di Fassona piemontese servito con rucola scaglie di parmigiano reggiano 48 mesi olio extravergine di oliva e sale maldon a scaglie

i Nostri Primi Piatti

CAVATELLI BISTR96

€ 18,00

Serviti con ragù bianco di Scottona , pomodori secchi , parmigiano reggiano 48 mesi e sala al tartufo nero

LINGUINE AL LIMONE

€ 20,00

Serviti con una crema di limoni di Sorrento , burro , pepe e brunaise di Fassona Piemontese

ZITI ALLA GENOVESE

€ 18,00

Ragù di manzo e cipolle cotto per circa 6 ore servito con fonduta di provolone del monaco

RAVIOLO CAPRESE

€ 18,00

Ravioli ripieni di ricotta e basilico serviti con salsa di pomodoro fresco e parmigiano reggiano 48 mesi



le Nostre Carni

CUBEROLL PRUSSIANO

€ 11,00

Taglio di manzo prussiano caratterizzato da una buona marmorizzazione e un sapore intenso e rustico. Con una texture morbida e un gusto che si intensifica con la cottura.

CUBEROLL BLACK ANGUS AUSTRALIA PREMIUM

€ 13,50

Taglio di manzo Black Angus australiano, con una marmorizzazione media-alta e un sapore ricco e intenso. La sua texture è morbida e succosa, consigliata una cottura al sangue così da poter esaltare la qualità della carne australiana.

CUBEROLL ARGENTINO

€ 10,00

Taglio di manzo argentino, con una marmorizzazione media e un sapore intenso e terroso. Proveniente dalle pampas argentine, è noto per la sua texture morbida e il gusto robusto.

Da condividere

CHATEAUBRIAND

€ 90,00

Servito con patate al forno e verdure di stagione.

MANZA MORA DEL BALTICO

€ 8,50

Selezione proveniente dalla Lituania, dove i prati sono verdissimi e incontaminati. Questo bestiame, allevato allo stato brado con alimentazione naturale, presenta una carne di colore rosso rubino e una marezzatura unica che conferisce un sapore e una morbidezza straordinari.

RED KROWA

€ 8,50

Bovina originaria della Polonia, conosciuta anche come Scottona pezzata del Mazury, questa carne è nota per la sua alta infiltrazione di grasso e una maggiore tenerezza, che non necessita di una lunga frollatura.

BLACK ANGUS AUSTRALIA PREMIUM

€ 10,50

Manzo australiano di razza Black Angus, allevato in libertà nelle vaste praterie del Nuovo Galles del Sud. Con una dieta a base di erbe fresche e un processo di invecchiamento controllato, garantisce una carne tenera, succosa e con un intenso sapore. Non è una carne molto marezzata ma è allo stesso tempo morbida con una frollatura minima di 30 giorni

SIMMENTAL BAVARESE

€ 9,00

Carni di razza Simmental Bavarese, caratterizzate da una giusta distribuzione di grasso intramuscolare che si scioglie in cottura, rendendo le carni estremamente morbide e dal sapore aromatico. Frollatura di 35 giorni.



RUBIA GALLEGA**€ 13,00**

Una delle 5 carni più pregiate al mondo, proveniente dalla Galizia. I bovini di 5-10 anni, allevati allo stato brado, producono una carne unica con frollatura Dry Aged che dura dai 30 ai 60 giorni. l'etto

ANGUS IRLANDA SHORTHORN PREMIUM**€ 8,50**

Manzo irlandese di razza Angus, incrociato con la razza Shorthorn, noto per la sua carne tenera e saporita. Allevato in modo sostenibile nelle verdi praterie irlandesi, offre un equilibrio perfetto tra tenerezza e sapore autentico grazie ad una frollatura minima di 35 giorni. l'etto

ANGUS MIGUEL VERGARA**€ 11,00**

Il gruppo Vergara vanta il più grande allevamento di Angus spagnolo. Le pianure di Salamanca e le montagne di Leon sono ideali per l'allevamento di questi animali, che grazie al loro benessere producono carni gustose e dalla consistenza unica. La carne presenta intense mazzature e una frollatura minima di 30 giorni. l'etto

TOMAHOWK SIMMENTAL BAVARESE PREMIUM**€ 9,50**

Carni di razza Simmental Bavarese, caratterizzate da una giusta distribuzione di grasso intramuscolare che si scioglie in cottura, rendendo le carni estremamente morbide e dal sapore aromatico. Frollatura di 35 giorni. l'etto

TOMAHOWK BLACK ANGUS AUSTRALIA PREMIUM**€ 13,50**

Black Angus australiano incrociato con Wagyu, taglio ribeye con osso lungo e curvo. La sua carne è caratterizzata da un'ampia marmorizzazione e un sapore intenso, con note di burro e frutta secca. Allevato in libertà nelle praterie australiane, garantisce tenerezza e un gusto unico. l'etto

WAGYU SPAGNA**€ 13,50**

Un'esperienza di gusto unica, il Wagyu spagnolo combina la genetica superiore della razza Wagyu con l'allevamento artigianale delle pianure iberiche. La sua carne presenta una marmorizzazione intensa e uniforme, con un sapore che esplode in note di burro, frutta secca e un retrogusto di cioccolato fondente. Ogni morso è un viaggio sensoriale tra tradizione e innovazione. l'etto

WAGYU JAPAN A5+**€ 55,00**

Manzo giapponese di razza Wagyu, certificato A5, il massimo livello di qualità. La sua carne è caratterizzata da una marmorizzazione eccezionale, con un sapore ricco e cremoso, e una tenerezza fondente. Allevato con cura e tradizione in Giappone, garantisce un'esperienza culinaria unica e indulgente. l'etto



i Contorni

PATATE FRITTE	€ 6,00
PATATE AL FORNO	€ 6,00
INSALATA VERDE	€ 4,00
INSALATA MISTA	€ 4,00
PURÈ DI PATATE CON TARTUFO NERO	€ 9,00
VERDURE DI STAGIONE IN DIVERSE COTTURE	€ 8,00

i Dolci

TIRAMISÙ BISTR96	€ 8,00
Servito nella caffettiera classica napoletana con caffè caldo da versare al suo interno.	
TORTA AL CIOCCOLATO	€ 8,00
TORTA AL LIMONE	€ 8,00
MILLEFOGLIE SCOMPOSTA CON CREMA AL LIMONE	€ 8,00
CRÈME BRÛLÉE	€ 8,00

