

B i s t r o t



PRATI

# ANTIPASTI / APPETIZER

Bruschetta pomodoro e basilico	5 €
Arrosticini di Pecora Sheep Slewera	9 €
Prosciutto di Parma 18 mesi e mozzarella di Bufala Parma ham 18 month and buffalo mozzarella	15 €
Prosciutto di Parma 18 mesi e melone	12 €
Antipasto misto Casa Mea Mix di salumi, foraggio, olive verdi e fior di latte Mixed starter: mix of cured meats, cheese, green olives and milk flower	15 €
Caprese	11 €
Carpaccio di manzo con rucola e grana Beef carpaccio with rocket and parmesan	15 €
Tartare di manzo Beef tartare	16 €
Tartare di manzo, bufala, lime e pepe rosa Beef tartare, buffalo mozzarella, lime and pink pepper	18 €
Caponata di verdure con mozzarella di bufala Vegetable caponata with buffalo mozzarella	12 €
Insalata di pollo e agrumi	12 €
Insalata di polpo e patate e rucola Octopus and potato salad	12 €
Insalata di finocchi, arancia e olive taggiasche Fennel, orange and Taggiasca olive salad	8 €

# FRITTI

Chips di patate	5 €
Fiori di zucca con fior di latte e alici zucchini flower with mozzarella and anchovies	6 €
Crocchette di patata affumicata arrosto con cipolla caramellata e salsa yogurt Roasted smoked potato croquettes with onion caramelized and yogurt sauce	6 €
Supplì all'amatriciana con fonduta di pecorino e guanciaie croccante Supplì all'amatriciana with pecorino cheese fondue and crunchy guanciaie	6 €
Arancini alla carbonara con salsa e guanciaie croccante	6 €
Bocconcini di pollo fritto in salsa caesar Fried chicken nuggets in sweet caesar sauce	8 €
Pizzottella montanara (3 pezzi)	6 €
Pizzottella salumi misti (3 pezzi)	7 €
Pizzottella alle verdure (3 pezzi)	7 €
Pizzottella prosciutto e bufala (3 pezzi)	8 €
Pizzottella caprese	8 €

## PRIMI / FIRST COURSES

Tonnarello cacio, pepe e fiori di zucca Tonnarello with cheese, pepper and courgette flowers	10 €
Bucatini all'amatriciana	12 €
Mezze maniche alla carbonara	12 €
Rigatone alla gricia	12 €
Spaghetti con tonno, olive nere e pomodoro fresco Spaghetti with tuna, black olives and fresh tomato	14 €
Tagliolino all'ortolana con salsa di soia Vegetable fettuccina with soy sauce	11 €
Pennetta alla checca	16 €
Fettuccina con polpo, crema di datterino giallo e menta Pacchero with octopus, yellow tomato cream and mint	?? €
Pacchero con pesto, rucola spada e granella di pistacchio	?? €

## SECONDI / MAIN COURSES

Tagliata di manzo su letto di insalata mix con patate al forno Sliced beef with baked potatoes	22 €
Bistecca con verdure grigliate Steak with grilled vegetables	24 €
Dadolata con filetto con verdure saltate Steak with grilled vegetables	25 €
Filetto di manzo con crema di tartufo e chips di patate Fillet of beef with truffle cream	27 €
Tomahawk (1,2 kg) porzione per 2 persone	60 €
Galletto alle spezie marinato alla senape con patate al forno Boneless spiced cockerel marinated in mustard with baked potatoes	16 €
Costata danese 3 volte di K Danish rib 3 times of K	7 € l'etto
Fiorentina Fiorentina steak	6 € l'etto
Roast beef con salsa citronette	20 €
Chateaubriand Chateaubriand with contour to choose	26 €
Grigliata mista di carne per 2 persone Mixed grilled meat for 2 people	30 €

Entrecote di manzo con patate al forno Beef entrecote with baked potatoes	22 €
Cotoletta di pollo con patatine fritte Beef cutlet with french fries	16 €
Tonno alla griglia con verdura Tuna steak with vegetables	20 €
Trancio di pesce spada su letto di rucola	21 €

## HAMBURGER\*

Hamburger Casa Mea (Bacon, ceddar, insalata e cipolla caramellata) Casa Mea hamburger with bacon, ceddar, salad and caramelized onion	14 €
Cheeseburger	15 €
Hamburger classico con insalata pomodoro e cheddar Classic hamburger with salad, tomato and cheddar	12 €
Hamburger campagnola	14 €
Chicken burger, insalata verde, cipolla di tropea e salsa rosa	14 €
Salsiccia con cheddar, spinaci baby e scaglie di grana Sausage with cheddar, baby spinach and parmesan flakes	14 €

\*Ogni hamburger viene servito con patatine fritte

## CONTORNI / SIDE DISHES

Patate al forno baked potatoes	6 €
Verdura alla griglia	6 €
Patate fritte French fries	5 €
Purè di patate Mushed potatoes	6 €
Verdure di stagione seasonal vegetables	6 €

## DOLCI / DESSERT

Tiramisù classico	6 €
Cheesecake	6 €
Zoccolette alla nutella	6 €
Millefoglie con crema chantilly	7 €
Panna cotta	6 €
Sorbetto al limone / Lemon sorbet	4 €
Frutta di stagione / Fruit of season	6 €
Tortino di cioccolato con gelato alla crema Hot chocolate soufflé with ice cream	6 €
Semifreddo alla frutta di stagione	7 €
Gelato con crema e pistacchio	6 €

# PIZZE E FOCACCE (solo la sera)

<b>Margherita</b> Pomodoro, basilico e fior di latte Tomato, basil and mozzarella	7 €
<b>Marinara</b> Pomodoro, origano e olio all'aglio Tomato, oregan and garlic oil	6 €
<b>Diavola</b> Pomodoro, mozzarella e salame piccante Tomato, mozzarella and spicy salami	8 €
<b>Capricciosa</b> Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi olive e uova Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, olives and eggs	10 €
<b>Fiori di zucca e alici</b> Courgette flowers and anchovies	10 €
<b>Salsiccia e funghi</b> Mozzarella, salsiccia e funghi Mozzarella di bufala, pomodoro pachino e basilico Buffalo mozzarella, pachino tomato and basil	9 €
<b>Amalfi</b> Pomodoro fresco, mozzarella e rucola Fresh tomato, mozzarella and rocked salad	11 €
<b>4 formaggi</b> Mozzarella, scamorza, gorgonzola e grana Mozzarella, scamorza, gorgonzola and parmesan	8 €
<b>Focaccia al rosmarino</b> Rosemary focaccia	5 €



<b>Amatriciana</b>	11 €
Salsa di pomodoro, guanciale di amatrice e scaglie di pecorino Tomato sauce, amatrice cheek and pecorino cheese flakes	
<b>Patate e salsiccia</b>	11 €
Mozzarella, patate e salsiccia Mozzarella, potatoes and sausage	
<b>Mozzarella di bufala e crudo 24 mesi</b>	12 €
Mozzarella and ham	
<b>Cicoria, pecorino e guanciale</b>	12 €
Chicory, pecorino and guanciale	
<b>Bufalina</b>	10 €
Pachino tomato and buffalo mozzarella	
<b>Ortolana</b>	9 €
Vegan	
<b>Bresaola, rughetta, mozzarella e parmigiano</b>	11 €
Bresaola, Rocket salad, mozzarella and parmesan	
<b>Mozzarella e funghi porcini</b>	10 €
Mozzarella and porcini mushrooms	
<b>Prosciutto cotto e mozzarella</b>	9 €
Cooked ham and mozzarella	
<b>Parmigiana</b>	9 €
Pomodoro, mozzarella, melanzana e parmigiano Tomato, mozzarella, aubergine and parmesan	
<b>Datterino giallo, mozzarella e polpo</b>	12 €
Yellow tomatoes, mozzarella and octopus	

# BEVANDE / DRINKS

Acqua in bottiglia 0,75 l. 3 €  
Water

Cocacola 33 cl. 3 €

Fanta 33 cl. 3 €

Sprite 33 cl. 3 €

Caffè 2 €

TUTTE LE CARNI PROVENGONO  
DALLA MACELLERIA FEROCI

