



Kashmir

Bistrot

Menu'

SPIZZICHI

Tartine della Casa	2
Polpette della Casa	2
Mix di 10 Tartine e Polpette della Casa	18
6 Tartine Gluten free	15
Patate Rustiche Fritte	5

TAGLIERI (Consigliati per 2 persone)

Tagliere di Terra (Salumi, Formaggi, Giardiniera fatta in Casa)	16
Crudo, Gnocco Fritto e Stracchino	18
Tagliere di Mare (Spiedini di Mare, Moscardini, Sarde in Saor, Polenta)	25
Tagliere dell'Orto (Verdure Cotte, Patate al Forno, Formaggi e Stuzzicherie)	16

PINSE ALLA ROMANA

Fresca (Pomodorini Freschi, Rucola e Burrata)	13,50
Prosciutto e Funghi (Base Margherita, Prosciutto Cotto e Funghi)	13
Crudo, Rucola e Grana (Base Margherita, Prosciutto Crudo Rucola e Grana)	14
Vegetariana (Base Margherita, Verdure Cotte di Stagione)	13



CICCHETTERIA

Piccole porzioni perfette da condividere!

Sarde in Saor	6,50
Baccalà Mantecato su Polentina	6,50
Frittura di Calamari	8,50
Moscardini alla Luciana con Polenta	8,50
Gamberi alla Catalana	8,50
<hr/>	
Polpette di Carne al Sugo	6,50
Sfilacci di Pollo in Saor	8
Tastasal e Stracchino su Polentina	6,50
Guacamole e Tortillas	6,50
Hummus di Ceci in Pinzimonio con Chips Croccanti	6,50





I SUPER TOAST

STAIRWAY TO HEAVEN 14

Pane ai Cereali, Tastasal e Stracchino,
Rosmarino, Crumble di Cavolo Nero

RAMBLE ON 13

Pane ai Cereali, Zucca al Forno, Olive Nere
Croccanti, Mozzarella, Mayo al Rosmarino

MOBY DICK 14

Pane ai Cereali, Fish Burger fatto in casa,
Insalata, Pomodoro Fresco, Mayo Classica

AVOCADO TOAST 13

Pane ai Cereali, Guacamole, Scaglie di Grana,
Crumble di Porri, Uovo al Tegamino

Sempre accompagnati da
Salsa e Patate Rustiche al
Forno!





CUCINA DI MARE

Zuppetta di Cozze	14
Gamberi alla Catalana	14
Code di Gambero ricoperte di Pomodorini freschi, Cipolla di Tropea Marinata, Basilico	
Frittura Mista	15
Tagliolini alla Buzara Con Pomodoro e Gamberi	15
Spaghetti allo Scoglio	15
Paccheri con Porri e Gamberi	14
Spiedini Gratinati di Calamari e Gamberi	18
Moscardini alla Luciana con Polenta	15
Moscardini cotti in umido con Pomodoro e Olive	

I PRIMI PIATTI SONO
DISPONIBILI ANCHE IN
VERSIONE GLUTEN FREE!



Kashmir

CUCINA DI TERRA

Pollo in Saor 12

Sfilacci di Pollo ricoperti di Cipolla
Stufata, Pinoli e Uvetta

Tagliolini con Pesto di Cavolo Nero 13
e Burratina Affumicata

Paccheri con Porri, Tastasal e 14
Fonduta di Parmigiano

Tortelli di Zucca con Burro e 14
Cannella

Tagliata di Manzo 18
Con Rucola e Scaglie di Grana



CONTORNI

Verdure di Stagione al Forno

5

Patate Rustiche al Forno

5

Patate Fritte

4

Insalata Mista

4

DESSERT

Cheese Cake

6

Con Marmellata di Stagione

Spuma di Zabaione*

5

Con Caffè Espresso e Biscottini

Mousse ai Due Cioccolati con
Caramello Salato e Arancia*

6

Sbrisolona con la Grappa

5

Bistrot

Tutti i nostri dolci sono fatti in casa!

DOUBLE MENÚ

Dal lunedì al venerdì a pranzo!

Due piatti a Scelta tra:

Gamberi alla Catalana

Zuppetta di Cozze

Moscardini con la Polenta

Spiedini Gratinati di Calamari e Gamberi

Calamari Fritti

Pollo in Saor

Spaghetti allo Scoglio

Tagliolini alla Buzara

Paccheri con Porri e Gamberi

Tagliolini con Pesto di Cavolo Nero

Paccheri con Porri, Tastasal e Fonduta di Parmigiano

24 €



Aggiungi al tuo Menú uno dei
nostri dessert fatti in casa a soli **4,00 €**

Acqua Minerale inclusa

BAR E SOFT DRINKS

Coca Cola / Coca Cola Zero	3,50
Gingerino / Crodino / San Bitter	3,50
Campari Soda	4
Acqua Tonica / Ginger Beer	3,50
Succhi di Frutta	3,50
Fanta / Sprite / Chinotto / The Freddo	3,50
Cedrata Tassoni	4
Acqua Nat/Gas 0,5 l Plastica	1,50
Acqua Nat/Gas 0,5 l Vetro	2
Acqua Nat/Gas 0,75 l Vetro	2,50
Spremuta d'Arancia	4

CAFFETTERIA

Caffè Espresso	1,50
Cappuccino	2,50
Macchiatone	1,70
Orzo / Ginseng	1,80
Cioccolata Calda	4
Cappuccino Con Latte Vegetale	3
Caffè Shekerato	4
The Caldo / Tisana	3,50

*Anche in Versione Analcolica!

APERITIVI Classici

Spritz Bianco	3,50
Spritz Aperol / Campari*	4
Spritz Select / Cynar / Sarti	4,50
Hugo*	4,50
Americano*	7
Negroni	8
Negroni Sbagliato	8
Campari / Aperol Lemon	6



APERITIVI Speciali

Winter Spritz*	6
Liquore alla Cannella CINICO, Soda, Prosecco, Anice Stellato, Chiodi di Garofano	
Pink Lady Spritz*	6
Liquore al Bergamotto QUAGLIA, Lime, Soda al Pompelmo	
Sangría Spritz	6
Vino Rosso, Succo d'Arancia, Granatina, Soda	
Americano Premium	?
Cocchi / Professore / Cinzano 1757 e tanti altri!	

COCKTAILS *Classici*

Gin Fizz	Gin, Sour	8,50
GinTonic / Lemon		8,50
Espresso Martini	Caffè, Vodka, Kalhua	10
Vodka Tonic / Lemon		8,50
Long Island	Gin, Vodka, Rum, Triple Sec, Tequila, Cola	10
Whisky Sour	Whiskey, Sour	8,50
Moscow / London Mule		8,50
Vodka / Gin, Ginger Beer, Lime		
Paloma	Tequila, Lime, Soda al Pompelmo	8,50
Bloody Mary	Succo al Pomodoro, Vodka, Limone, Salsa Worchester, Tabasco, Sale e Pepe QB	10
Mojito	Rum, Zucchero di Canna, Menta, Lime	8,50
Daiquiri	Rum, Zucchero di Canna, Menta, Lime	8,50

MOCKTAILS *Cocktails Analcolici*

Lampoon	7
Sciroppto al Lampone, Lime, Soda al Pompelmo	
Virgin Mojito	7
Lime, Menta, Soda, Sciroppto al Rum, Zucchero di Canna	
Ginepro Tonic	8
Gin Analcolico, Tonica	
Americananalcolico	8
Vermouth Zero, San Bitter, Soda	

BIRRE Alla Spina

Leikeim Hell 3,50 / 5
Piccola / Media

Leikeim Keller 4,50 / 6
Piccola / Media

Birra Speciale a Rotazione 5 / 7
Chiedi al nostro Staff!



BIRRE In Bottiglia

Forst 0,33 Cl	4
Forst 0,33 Cl Analcolica	4
Corona 0,33 Cl	4,50
Lesster Fosca Rossa 0,50 Cl	6,50
Leikeim Weiß 0,50 Cl	6,50
Guinness Stout 0,33 Cl	6,50
Benaco 70 IPA 0,50 Cl	6,50
Antikorpo Wahine Weiß GLUTEN FREE 0,33	5
Antikorpo Grommet Pills GLUTEN FREE 0,33	5

VINI ALLA MESCITA

Bollicine

Prosecco Doc - Brut - Borgo Molino	4
Prosecco Extra Dry Rose' - Borgo Molino	4,50
Franciacorta Brut - Contadi Castaldi	6,50
Durello Metodo Cl. - Le Macine	5
Trento Doc Brut - Ferrari	6

Vini Bianchi

Custoza Cavalchina	3,80
Lugana Le Morette	4,50
Soave Ca' Rugate	4
Pinot Grigio Borgo Molino	3,80
Gewürztraminer Armani	6,50

Vini Rossi

Valpo Classico San Rustico	3,80
Le Quarette ITG Rosso Veronese	4
Antica Valpolicella	
Valpo Cl. Superiore Antica Valpolicella	5
Valpo Superiore Bellalasta	5,50
Valpo Ripasso Bellalasta	6,50

VINI IN BOTTIGLIA

Bollicine

Prosecco Doc - Brut - Borgo Molino	24
Prosecco Extra Dry Rose' - Borgo Molino	26
Durello Metodo Classico - Le Macine	36
Franciacorta Brut - Contadi Castaldi	40
Trento Doc Brut - Ferrari	45
Trento Doc Blanc de Blanc - Ferrari	60
Champagne Brut - Laurent Perrier	90

Vini Bianchi

Custoza Cavalchina	20
Chiaretto Cavalchina	20
Lugana Ca' Dei Frati	26
Soave Ca' Rugate	22
Pinot Grigio Borgo Molino	22
Gewürztraminer Armani	26

Vini Rossi

Valpo Classico San Rustico	20
Le Quarette ITG Rosso Veronese	25
Antica Valpolicella	
Valpo Cl. Superiore Antica Valpolicella	34
Valpo Superiore Bellalasta	36
Valpo Ripasso Bellalasta	43

