



# MENU

**MEAT & BAKE.**  
BISTROT

## PER INIZIARE

**SFIZIOSITÀ PREPARATE DA NOI DA CONDIVIDERE E CONSUMARE CON GLI ALTRI COMMENSALI**

### **TARTARE**

La tartare è un gustoso piatto di tenera carne, per veri intenditori e per palati raffinati.

Le origini risalgono addirittura ai tempi dei tartari: furono loro, infatti, a inventare questo particolare modo di consumare la carne: cruda.

La nostra tartare è battuta rigorosamente a coltello per preservarne gusto e proprietà organolettiche.

### **SAMOSA**

I samosa sono fagottini di pasta fillo ripieni che nella maggior parte dei casi si trovano fritti.

Tipici della cucina indiana e diffusi ormai in tutto il mondo, hanno un ripieno morbido e speziato a base di verdure, oppure di carne, di legumi e formaggi.

Quelli che noi proponiamo sono a base di carne.

### **POLPETTE DI MELANZANE**

Le polpette di melanzane per noi vogliono dire casa, vogliono dire cucina di nonna, profumi e sapori mediterranei.

L'origine della loro preparazione si perde nella notte dei tempi e fanno parte della tradizione culinaria di tutto il sud Italia con ricette che cambiano addirittura tra vicini di casa.

La versione che vi proponiamo è quella di Nonna Matilde che le preparava con le Melanzane Grigliate per ottenere un gusto di leggera affumicatura.

## SFIZIOSITÀ

### SAMOSA (3 PEZZI) (Nostra Produzione)

Pasta Fillo, Macinato di Manzo, Coriandolo, Peperoncino Verde, Alloro, Cardamomo, Chiodi di Garofano, Cannella, Cipolla, Sale  
Allergeni: Glutine, Frutta a Guscio 5,90

### TARTARE CON OLIVE E CAPPERI

Controfiletto di Bovino, Olive, Capperi, Olio E.V.O., Aceto  
Allergeni: Può contenere tracce di Glutine 14,90

### SUPPLÌ (Nostra Produzione)

Riso, Pomodoro, Parmigiano 24 mesi, Fior di Latte, Panatura BBQ  
Allergeni: Glutine, Latte 1,90

### ALETTE DI POLLO SPEZiate\* (5 pz)

Alette di Pollo, mix di spezie - Allergeni: Glutine, Senape 5,90

### BASTONCINI DI POLLO SPEZIATI (6 pz)

Petto di Pollo, mix di spezie, Panatura Speciale di nostra creazione  
Allergeni: Glutine, Senape 5,90

### PATATE CACIO E PEPE

Patate\*, Pecorino, Pepe - Allergeni: Glutine, Latte 6,90

### ANELLI DI CIPOLLA McCain (8 pz)

Cipolla\*, Panatura - Allergeni: Glutine, Uova 5,80

### POLPETTE DI MELANZANE (5 pz)

Melanzane, Patate, Provola, Mollica - Allergeni: Glutine, Latte 5,90

### POLPETTE DI BOLLITO (3 pz)

Manzo, Burro, Farina 00, Pan Grattato, Uovo, Sale, Pepe, Spezie  
Allergeni: Glutine, Latte, Uova 4,80

## I PRIMI

### FUSILLI ALLA SICILIANA

Fusilli, Pomodoro, Melanzane, Provola, Parmigiano 24 mesi  
Allergeni: Glutine, Latte, Uova 13,80

### FETTUCINE AL RAGÙ DI CINGHIALE

Fettuccine, Pomodoro, Cinghiale, Carote, Sedano, Cipolla, Ginepro, Alloro  
Allergeni: Glutine, Sedano, Uova 15,80

### CAVATELLI CARCIOFI E GUANCIALE

Cavatelli, Carciofi, Guanciale, Pecorino  
Allergeni: Glutine, Latte, Uova 14,80

### FETTUCINE AL RAGÙ DI SCOTTONA

Fettuccine, Pomodoro, Scottona, Carote, Sedano, Cipolla  
Allergeni: Glutine, Sedano, Uova 12,80

## I SECONDI

### TAGLIATA DI CONTROFILETTO (Taglio Minimo 400 gr)

Controfiletto di Scottona, Sale Maldom 5,80 etto

### PETTO DI POLLO GRIGLIATO Servito con Patate Fritte

Petto di Pollo, Patate, Sale Maldom 12,80

### BBQ RIBS Cotto a Bassa Temperatura

Ribs, Spezie, Salsa BBQ - Allergeni: Glutine, Senape 16,80

### SALSICCE E FRIARIELLI

Salsicce di Prosciutto di Maiale, Friarielli, Aglio, Peperoncino 12,80

### PULLED PORK Servito con Insalata Coleslaw

Maiale, Verza rossa, Carote, Cipolla, Senape, Maionese, lime, Spezie  
Allergeni: Glutine, Uova, Senape 17,40

### CERVO al Merlot in Vasocottura Servito con Patate Schiacciate

Cervo, Merlot, Patate, Ginepro, Spezie - Allergeni: Glutine, Solfiti 17,80

## CONTORNI

### CICORIA in Vasocottura

Cicoria, Aglio, Peperoncino, Olio E.V.O. 5,90

### FRIARIELLI in Vasocottura

Friarielli, Aglio, Peperoncino, Olio E.V.O. 5,90

### RADICCHIO GRIGLIATO

Radicchio, Olio E.V.O. 5,90

### PATATE FRITTE (Crispers McCain)

Patate\* - Allergeni: Glutine, Latte 5,90

## DESSERT

### PANNA COTTA

Panna Fresca, Zucchero, Vaniglia, Colla di Pesce - Allergeni: Latte 5,40

### TORTINO AL CIOCCOLATO

Cioccolato Fondente 80%, Burro, Zucchero, Farina 00, Uova  
Allergeni: Latte, Uova, Glutine 5,40

### NUTELLADILLAS

Tortillas, Nutella, Zucchero a velo  
Allergeni: Glutine, Latte, frutta a guscio 5,40

# MEAT & BAKE.

BISTROT

## PIATTI UNICI

### Cotti Sottovuoto, a Bassa Temperatura

### WOK DI MANZO O DI POLLO Cotto Sottovuoto (Cina)

#### Servito con Verdure e Riso Basmati

Manzo (o Pollo), Riso Basmati, Carote, Zucchine, Germogli di Soia, Porro  
Verdure a foglia, Zenzero - Allergeni: Soia 16,80 /15,80

### CURRY DI PETTO DI POLLO Cotto Sottovuoto (India)

#### Servito con Riso Basmati

Petto di Pollo, Riso Basmati, Curry, Latte - Allergeni: Latte 17,4

## HAMBURGER (200 gr) Nostra Produzione

### CARBONARA BURGER *Special*

Tonnarelli, Hamburger Serrano, Pecorino, Guanciale, Crema Carbonara  
Allergeni: Glutine, Latte, Uova 17,80

### PARMIGIANA BURGER *Special*

Panino, Hamburger, Parmigiana di Melanzane, Maio, Crema Parmigiano  
Allergeni: Glutine, Latte, Uova 17,80

### BBQ RIBS BURGER BURGER *Special*

Panino, Hamburger Serrano, Ribs, Insalata, Spezie, Salsa BBQ  
Allergeni: Glutine, Latte, Uova 17,80

### PARTENOPEO BURGER *Special*

Panino, Hamburger, Salsiccia di Prosciutto, Friarielli Ripassati, Senape  
Allergeni: Glutine, Latte, Uova, Senape 17,80

### CLASSICO BURGER

Panino, Hamburger Serrano, Pomodoro, Iceberg, Ketchup, Maionese  
Allergeni: Glutine, Latte, Uova 8,90

### CHEESE BURGER

Panino, Hamburger Serrano, Doppio Cheddar, Ketchup, Maionese  
Allergeni: Glutine, Latte, Uova 8,9

### CALABRO BURGER

Panino, Hamburger, N'duja, Ventricina, Provola, Salsa di Cipolla, Maio  
Allergeni: Glutine, Latte, Uova 12,80

### CAESAR BURGER

Panino, Petto di Pollo Grigliato, Bacon, Insalata, Salsa Caesar, Maio  
Allergeni: Glutine, Latte, Uova 13,80

### PULLED PORK BURGER

Panino, Pulled Pork, Insalata Coleslaw, BBQ  
Allergeni: Glutine, Latte, Uova, Senape 14,80

### MEAT & PORK BURGER

Panino, Pulled Pork, Hamburger, Cheddar, Bacon, Salsa Cheddar  
Allergeni: Glutine, Latte, Uova, Senape 17,80

### CARBONARA BURGER *Classic*

Panino, Hamburger Serrano, Pecorino, Guanciale, Crema Carbonara  
Allergeni: Glutine, Latte, Uova 12,80

### BURRATA BURGER

Panino, Hamburger, Burrata, Pesto, Pomodori Secchi, Rucola, Maionese  
Allergeni: Glutine, Latte, Uova, Frutta a Guscio 15,80

### KEBAB BURGER

Panino, Hamburger, Kebab di Pollo, Insalata, Maio, Yogurth, Piccante  
Allergeni: Glutine, Latte, Uova, Senape 17,80

### PORCINO BURGER

Panino, Hamburger, Porcini, Edamer, Salsa di Cipolla, Rucola, Maionese  
Allergeni: Glutine, Latte, Uova 13,80

### VALDOSTANO BURGER

Panino, Hamburger Serrano, Tomino, Speck, Radicchio, Maionese  
Allergeni: Glutine, Latte, Uova 15,80

### VEGETARIANO BURGER

Panino, Burger Veg, Pomodoro, Iceberg, Ketchup, Maionese  
Allergeni: Glutine, Latte, Uova 11,80

### SMOKED BURGER

Panino, Hamburger, Cheddar, Bacon, Iceberg, Salsa BBQ, Maionese  
Allergeni: Glutine, Latte, Uova 10,80

### BLU CHEESE BURGER

Panino, Hamburger Serrano, Gorgonzola, Bacon, Iceberg, Maionese  
Allergeni: Glutine, Latte, Uova 10,80

### DOUBLE - Tutti gli stili con Doppio Hamburger + 5,00

### THE BOSS - Tutti gli stili con Triplo Hamburger + 9,00

## LA PINSA ROMANA (72 ORE DI LIEVITAZIONE)

### AMATRICIANA

Pinsa, Pomodoro Mutti, Guanciale Amatriciano, Pecorino Romano  
Allergeni: Glutine, Latte, Pesce 12,80

### SPECK E BUFALA

Pinsa, Pomodoro Mutti, Speck, Mozzarella di Bufala  
Allergeni: Glutine, Latte 13,80

### POMODORI SECCHI, STRACCIATA E ALICI

Pinsa, Pomodori Secchi, Stracciata di Andria, Alici del Cantabrico  
Allergeni: Glutine, Latte, Pesce 14,80

### VEGETARIANA

Pinsa, Fior di Latte, Melanzane Grigliate, Zucchine Grigliate, Olive  
Allergeni: Glutine, Latte 12,80

### PULLED PORK

Pinsa, Pulled Pork, Insalata Coleslaw, BBQ Heinz  
Allergeni: Glutine, Latte, Uova, Senape 15,80

### KEBAB E ANELLI DI CIPOLLA

Pinsa, Kebab di Pollo, Mozzarella, Cheddar, Anelli di Cipolla, Yogurth  
Allergeni: Glutine, Latte 15,80

### PARMIGIANA

Pinsa, Melanzane, Pomodoro, Fior di Latte, Parmigiano Reggiano  
Allergeni: Glutine, Latte 12,40

### MORTADELLA STRACCIATA DI ANDRIA E PISTACCHIO

Pinsa, Mortadella Bologna D.O.P., Stracciata di Andria, Pistacchi  
Allergeni: Glutine, Latte, Frutta a guscio 11,90

### CULATTA, STRACCIATA DI ANDRIA E RUGHETTA

Pinsa, Culatta, Stracciata di Andria, Rughetta  
Allergeni: Glutine, Latte 13,80

### CAPRICCIOSA

Pinsa, Pomodoro Mutti, Fior di Latte, Carciofi, Prosc. Cotto, Champignon  
Allergeni: Glutine, Latte 11,80

### BRESAOLA, GRANA PADANO, POMODORINI E RUGHETTA

Pinsa, Bresaola, Grana Padano D.O.P., Pomodorini, Rughetta  
Allergeni: Glutine, Latte 13,80

### 'NDUJA E VENTRICINA

Pinsa, Pomodoro Mutti, Fior di Latte, Ventricina, 'Nduja  
Allergeni: Glutine, Latte 10,80

### MARGHERITA

Pinsa, Pomodoro Mutti, Fior di Latte  
Allergeni: Glutine, Latte 8,40

### BUFALINA

Pinsa, Pomodoro Mutti, Mozzarella di Bufala  
Allergeni: Glutine, Latte 11,90

### VALDOSTANA

Pinsa, Tomino, Speck, Radicchio  
Allergeni: Glutine, Latte 13,80

### NAPOLI

Pinsa, Pomodoro Mutti, Fior di Latte, Alici del Mar del Cantabrico  
Allergeni: Glutine, Latte, Pesce 8,40

### WURSTEL

Pinsa, Pomodoro, Fior di Latte, Wurstel  
Allergeni: Glutine, Latte 9,40

### FRIARIELLI E SALSICCIA

Pinsa, Fior di Latte, Friarielli, Salsiccia, Aglio, Peperoncino  
Allergeni: Glutine, Latte 12,50

### BOSCAIOLA

Pinsa, Fior di Latte, Salsiccia, Funghi  
Allergeni: Glutine, Latte 11,80

### CRUDO E BURRATA

Pinsa, Prosciutto Crudo, Burrata  
Allergeni: Glutine, Latte 13,80

### PORCINI

Pinsa, Fior di Latte, Funghi Porcini  
Allergeni: Glutine, Latte 13,80

### CREMA DI ZUCCA E GORGONZOLA

Pinsa, Crema di Zucca, Gorgonzola, Granella di Nocciolo  
Allergeni: Glutine, Latte, Frutta a guscio 13,80

### NUTELLA

Pinsa, Nutella, Granella di Nocciola  
Allergeni: Glutine, Latte, Frutta a guscio 11,80

# MEAT & BAKE.

## BISTROT

Gentile cliente,  
per garantirle una corretta informazione sulle pietanze che gusterà nel nostro ristorante abbiamo inserito, per ogni piatto, gli ingredienti evidenziando in grassetto la presenza di allergeni nelle materie prime, elencandoli inoltre esplicitamente per ogni preparazione, ai sensi dell'All. II° del Reg. CE 1169/2011.

### ALLERGENI

- 1 Cereali Contendenti Glutine o loro derivati
- 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3 Uova e prodotti a base di uova
- 4 Pesce e prodotti a base di pesce
- 5 Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6 Soia e prodotti a base di soia
- 7 Latte e prodotti a base di latte
- 8 Frutta a guscio o ingredienti derivati
- 9 Sedano e prodotti a base di sedano
- 10 Senape e prodotti a base di senape
- 11 Semi di Sesamo e prodotti a base di sesamo
- 12 Anidride Solforosa
- 13 Lupini e prodotti a base di lupini
- 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi

Siamo sempre molto attenti a considerare ogni singolo componente delle nostre preparazioni...

Se notate qualche errore o nostra umana dimenticanza segnalatecelo e lo correggeremo in pochi minuti.

### SURGELATI

Un \* segnalerà tutti gli ingredienti che abbiano subito un trattamento di congelamento all'origine o in loco. In sola via eccezionale ed in mancanza di prodotto fresco potrebbe verificarsi l'utilizzo di altra materia prima di origine congelata. Nel caso di tale evenienza il consumatore verrà informato.

Vi ricordiamo inoltre che, nella nostra cucina, è possibile la presenza di ognuno degli allergeni.

Per sua ulteriore tutela la invitiamo a comunicarci sue eventuali allergie o intolleranze prima dell'ordinazione, soprattutto se prevede il consumo di cibi con ingredienti composti di palese e dichiarata non nostra produzione, in modo da poter verificare immediatamente in etichetta l'effettiva assenza dell'Allergene.

La preghiamo infine di comunicarci eventuali allergie o intolleranze ad ingredienti non presenti nell'elenco degli Allergeni che la Legge non ha considerato.

Le ricordiamo inoltre che il personale è a sua completa disposizione per ogni ulteriore dubbio o chiarimento.

La Direzione

Servizio € 2,00 (a persona)

## ACQUA E BEVANDE ANALCOLICHE

### ACQUA MINERALE LISCIA

Bottiglia 0,75 l 2,50

### ACQUA MINERALE EFFERVESCENTE

Bottiglia 0,75 l 2,50

### BEVANDE ANALCOLICHE IN LATTINA

Lattina 33 CL 2,50

## BIRRE IN BOTTIGLIA

**AGRICOLA** 5% Birra Salento (50 cl) 7,50

**CASTELLO NON FILTRATA** 5% (50 cl) 5,90

**CASTELLO LA DECISA** 4,8% (33 cl) 3,90

**CHIMAY BLU** 9% (33 cl) 7,50

**CHIMAY ROSSA** 9% (bottiglia 33 cl) 7,50

**LEFFE ROUGE** 6,6% (33 cl) 6,50

**LEFFE ROUGE** 6,6% (66 cl) 8,50

**IPA - PUNK IPA BREWDOG** 5,4% (33 cl) 7,00

**APA - LAGUNA BEACH** 6,5% - Birra Salento (33 cl) 7,30

**KWAK AMBRATA** 8,4 % (33 cl) 6,50

**MESSINA CRISTALLI DI SALE** 5% (50 cl) 4,50

**ICHNUSA NON FILTRATA** 5 % (50 cl) 4,50

**PIZZICA** 5,2% Birra Salento (33 cl) 6,90

**TARANTA** 6% Birra Salento (33 cl) 6,90

## VINI BIANCHI

**SAUVIGNON Dino Limiti** 15 %

(bottiglia 75 cl) Bottiglia 24,50 Calice 6,00

**PASSERINA Terre di Chieti** 13 %

(bottiglia 75 cl) Bottiglia 16,80 Calice 4,50

**PECORINO Terre di Chieti** 13 %

(bottiglia 75 cl) Bottiglia 16,80 Calice 4,50

**PINOT BIANCO St. Michael Eppan** 13,5 %

(bottiglia 75 cl) Bottiglia 27,80 Calice 7,50

**CHARDONNAIS - Ritterhof** 13 %

(bottiglia 75 cl) Bottiglia 26,70 Calice 7,50

**PINOT BIANCO - VERUS - Ritterhof** 13,5 %

(bottiglia 75 cl) Bottiglia 37,90

**MOSCATO Casa Divina Provvidenza** 13 %

(bottiglia 75 cl) Bottiglia 27,80 Calice 7,00

## VINI ROSSI

**AMARONE Villa Belvedere** 15 %

(bottiglia 75 cl) 42,50

**PRIMITIVO DI MANDURIA** 14 %

(bottiglia 75 cl) Bottiglia 24,50 Calice 6,00

**SYRAH Casa Divina Provvidenza** 13 %

(bottiglia 75 cl) Bottiglia 19,80 Calice 5,00

**CABERNET SAUVIGNON Cantine San Marco** 13,5 %

(bottiglia 75 cl) Bottiglia 19,80 Calice 5,00

**CESANESE DEL PIGLIO BIVI!** 15 %

(bottiglia 75 cl) Bottiglia 22,80 Calice 6,00

**CESANESE DEL LAZIO Villa Cavalletti** 14 %

(bottiglia 75 cl) Bottiglia 19,80 Calice 5,00

**MERLOT CABERNET Dino Limiti** 14 %

(bottiglia 75 cl) Bottiglia 19,80 Calice 5,00

**MERLOT Cantine San Marco** 12,5 %

(bottiglia 75 cl) Bottiglia 19,80 Calice 5,00

**MERLOT Voltis** 12,5 %

(bottiglia 75 cl) Bottiglia 18,90 Calice 5,00

**REFOSCO Cantine San Marco** 12,5 %

(bottiglia 75 cl) Bottiglia 19,80 Calice 5,00

**REFOSCO Voltis** 12,5 %

**MEAT & BAKE.**  
BISTROT