

# ***LUNCH AL BISTROT***





## **ANTIPASTI CRUDI E COTTI**

*Scampi crudi 4,<sup>50</sup>*

*Ostriche Gillardeau N° 3/N° 4 5,<sup>00</sup>*

*Carpaccio di pesce del giorno 18,<sup>00</sup>*

*Insalata tiepida di mare 12,<sup>00</sup>  
con patate e rapa rossa*

*Tris di cicchetti chioggiotti 3pz 10,<sup>00</sup>*

*Polentina bianca con busara di gamberi rosa 12,<sup>00</sup>*

## **VEGETALI ALLA BRACE**

*Carciofo cacio e pepe 6,<sup>00</sup>*

*Zucca delica, curry e semi tostati 6,<sup>00</sup>*

*Radicchio tardivo e miele 6,<sup>00</sup>*

## **PIATTI PRINCIPALI E ALLA BRACE**

*Risotto di zucca, radicchio e mazzancolle 20,<sup>00</sup>*

*Vellutata del giorno 12,<sup>00</sup>  
con crostini e semi tostati*

*Spaghetto in salsa di canocchia e  
pomodorino giallo 15,<sup>00</sup>*

*Trancio di pescato alla brace 18,<sup>00</sup>*

*Tagliata di manzo 16,<sup>00</sup>  
con purè di patate*

## **INSALATONA E PIATTO UNICO**

*Riso curry e verdure croccanti  
con salmone e avocado 16,<sup>00</sup>*

*Angus burger / Club sandwich 15,<sup>00</sup>*

*Culaccia e burrata 14,<sup>00</sup>*



# VINI AL CALICE

## CHAMPAGNE E BOLLE ITALIA

*Canard duchene brut rosè 10,00*  
*Pinot nero, meunier, chardonnay*

*Vouvray la Rocherie 6,50*  
*Chenin Blanc*

*Ca' Rovere Brut Magnum 7,00*  
*Garganega*

## BIANCHI

*Vouvray 'Arpent' Sebastien Brunet 7,00*  
*Chenin Blanc*

*'Destinea' Joseph Mellot 6,50*  
*Sauvignon Blanc*

*Matter 6,00*  
*Ribolla, Malvasia, Friulano*

*Monte Brecale 'Ammonite Bianco' 6,00*  
*Chardonnay, Incrocio manzoni*

*La Calcinara Bianco Marche IGT 6,00*  
*Verdicchio*

## ROSSI

*Chateau Surain 'News Drinker' 7,00*  
*Merlot*

*Cabernet Franc Drussé 6,50*  
*Cabernet Franc*

*Les Eminades 'La Pierre Plantée' 7,00*  
*Cinsault, Grenache, Syrah*

*Luca Leggero Canavese Nebbiolo*  
*'Riserva Maura Nen' 8,00*  
*Nebbiolo*

*Filari Del Rosa Colli Novaresi*  
*Nebbiolo 7,00*  
*Nebbiolo*

*Renato Boveri 'Barlou' 6,00*  
*Barbera*

*Monte Brecale 'Carmenere'*  
*IGT Veneto 6,50*  
*Carmenere*

*Bruscar Valpolicella DOC 6,50*  
*Corvina, Corvinone, Rondinella*

*Argentiera 'Poggio ai Ginepri*  
*2022 IGT Toscana 7,00*  
*Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet*  
*Franc, Petit Verdot*

**CLICCA QUI** o chiama per prenotare  
il tuo tavolo al: **370 3112387**

