

Contorni

| | |
|---|----|
| Verdure grigliate <i>Grilled vegetables</i> | 8€ |
| Patate Fritte* <i>French fries</i> | 7€ |
| Insalata mista <i>Mixed salad</i> | 6€ |
| Verdure di stagione <i>Seasonal vegetables</i> | 8€ |

Salad- Sandwich
















| | |
|--|-----|
| Insalata greca: Lattuga, peperoni, cipolla, cetriolo, olive, pomodori, feta greca <i>Greek Salad: Lettuce, peppers, onion, cucumber, olive, tomatoes, Greek feta cheese</i> | 16€ |
| Caesar Salad: Insalata verde, pollo alla griglia, bacon, grana padano, crostini di pane e salsa caesar <i>Caesar Salad: Green salad, grilled chicken, bacon, parmesan cheese, toasted bread, Caesar sauce</i> | 17€ |
| Club sandwich: Pan tramezzino, insalata, pomodoro, pollo, bacon, maionese e patatine fritte <i>Club sandwich: Bread sandwich, salad, tomato, chicken, bacon, mayonnaise, french fries</i> | 20€ |
| Burger: Pane bun con hamburger 180 gr., insalata, pomodoro, cheddar, bacon, salse e patatine fritte <i>BurgerBread bun with hamburger 180 gr, salad, tomato, cheddar, bacon, sauces and french fries</i> | 22€ |

Dessert

| | |
|---|-----|
| Mezza sfera al cioccolato Con mousse alla vaniglia, croccante di meringhe e mango <i>Half chocolate sphere with vanilla mousse, crunchy meringue and mango</i> | 11€ |
| Semifreddo Pane & Champagne Semifreddo allo champagne, biscotto al cioccolato, cacao e mandorle, culì ai frutti di bosco <i>Champagne semifreddo, chocolate biscuit, cocoa and almonds, culì with berries</i> | 10€ |
| Tiramisù Classico tiramisù secondo ricetta e tradizione <i>The classic Tiramisù as tradition</i> | 10€ |
| Delizia a limone Delizia a limone della costiera Amalfitana <i>Lemon delight from the Amalfi coast</i> | 10€ |
| Mosaico di Frutta Frutta fresca di stagione con gelato alla vaniglia speziato al basilico <i>Fresh fruits with vanilla ice cream flavored at basil</i> | 11€ |
| Torta Caprese Tradizionale torta Caprese servita con gelato alla vaniglia <i>Traditional cake caprese served with vanilla ice cream</i> | 11€ |

Allergeni

In alcuni piatti potrebbero esserci tracce di questi allergeni
In some dishes there may be traces of these allergens

| | | | | | | | |
|---|---|--|--|--|---|--|---|
|  Sesamo |  Glutine Gluten |  Frutta a guscio Nut fruit |  Grano Grain |  Molluschi Clams |  Arachidi Peanuts |  Sedano Celery |  Latte Milk |
|  Senape Mustard |  Crostaicei Shellfish |  Soia Soy |  Prodotto decongelato Thawed product |  Pesce Fish |  Anidride solforosa e solfiti Sulphites |  Uova Egg | |

Pane & Champagne

RISTORANTE BISTROT

menu



assapora il gusto

Antipasti

| | |
|---|------------|
| Soutè Alternativo J and mussels soutè Soutè di cozze e vongole veraci con pomodorini del Vesuvio in cialda di parmigiano croccante e aroma di basilico <i>Soutè Alternativo J and mussels soutè, claims with vesuvius cherry tomatoes, crispy parmesan wafel and basil flavoring</i> | 25€ |
| Cheese cake tuna Tartare di tonno, burratina Pugliese, lime, pepe rosa disidratato su crumble di tarallo Napoletano <i>Tuna tartare, Apulian Burratina, Lime, dehydrated pink pepper on Neapolitan tarallo crumble</i> | 22€ |
| Polpo e patate Tentacolo di polpo* in olio evo e limone con cubi di patate su insalatina di rucola e finocchi <i>Roasted octopus tentacle in a extra virgin olive oil and lemon with potatoes cube on a rocket and fennel salad</i> | 24€ |
| Bufala di mare Alternanza di mozzarella di bufala e battuta di Gamberi rossi* su insalatina di pomodorini rossi e gialli <i>Buffalo mozzarella with red prawns on red and yellow cherry tomatoes salad</i> | 23€ |
| Torretta Caprese Caprese con mozzarella, pomodori, olio extra vergine d'oliva e basilico. <i>Classic caprese salad with mozzarella tomatoes with olive oil and basil</i> | 18€ |
| Veli di Manzo Veli di Manzo, insalatina capricciosa e crudità dell'orto <i>Veils beef, and fresh, vegetables crudites</i> | 20€ |
| Fiori di zucchini Fiori di zucchini ripieni di ricotta di bufala aromatizzato al pesto di basilico su emulsione di pomodoro <i>Zucchini flower filled with buffalo ricotta cheese and basil pesto on tomato souce</i> | 16€ |

Primi

| | |
|--|------------|
| Spaghetti a vongole Classici spaghetti alle vongole <i>Classic spaghetti with clams</i> | 25€ |
| Spaghettone alla MariaGrazia Spaghettone con alici, datterini rossi e gialli, tarallo Napoletano sbriciolato <i>Spaghettone with anchovies, red and yellow datterini cherry Neapolitan tarallo crumble</i> | 22€ |
| Chiummezzana Tradizionale spaghetti Caprese ai pomodorini, olio evo e basilico aromatizzato all'origano <i>Ttraditional spaghetti caprese with cherry tomatoes, evo oil, basil flavored with oregano</i> | 18€ |
| Che SorRiso Riso carnaroli con gamberi rossi* di Mazara, cacio, pepe lime <i>Carnaroli rice with red prawns of Mazara, pecorino cheese, lime and pepper</i> | 23€ |
| Pacchero Fritto Pacchero Ripieno di Ricotta e Carne trita su salsa di Datterini gialli e rossi e scaglie di Caciotta di fossa <i>Fried pasta filled with ricotta cheese and minced meat on yellow and red Datterini sauce with Caciotta flakes</i> | 20€ |
| Raviolo Caprese 2.0 Ravioli alla Caprese fatti in casa su passata di Pomodoro San Marzano Bio, pesto di basilico e emulsione di mozzarella di bufala Campana Dop <i>Home made Ravioli alla Caprese on Bio San Marzano tomato sauce, basil pesto and sliced buffalo mozzarella</i> | 22€ |
| Spaghetti Nerano Spaghetti con Zucchini con basilico e pepe nero con scaglie di provolone del Monaco <i>Spaghetti with zucchini and basil with black pepper and provolone del monaco cheese flakes</i> | 20€ |

Secondi

| | |
|--|----------------------------------|
| Frittura del Golfo Frittura di gamberi* e calamari*, verdure indorate e salsa allo champagne <i>Fried shrimp and squid, fried vegetables with salsa champagne</i> | 26€ |
| Grigliata del Pescatore j Grigliata mista di pesce secondo pescato del giorno <i>Mixed grilled fish according to the catch of the day</i> | Prezzo in base al pescato |
| Tegamino di parmigiana di melanzane J Classica Parmigiana di melanzane servita in tegamino caldo e cotta ai carboni <i>Traditional eggplant Parmigiana served in a hot pan and cooked on coals</i> | 18€ |
| Cubo di Rubik J Cubi di tonno in crosta di semi in salsa di soia su insalatina tropicale <i>Tuna's cubes in a seed crust on tropical salad</i> | 30€ |
| Baccaliamo j Baccala indorato e fritto e poi passato ai carboni su doppia consistenza di pomodorini e aglio Orsini <i>Grilled and fried Cod, smoked with coals red and yellow cerry tomato and black garlic</i> | 25€ |
| Tagliata di Scottona J Tagliata di Scottona con insalatina di Spinacino, Gherigli di Noci, Miele e Grana Padano 24 mesi <i>Scottona rib (cut) with spinach salade, nuts, honey and parmesan 30 months</i> | 28€ |
| Filetto di Manzo J Filetto d Manzo con accosti di verdure di stagione <i>Beef fillet with seasonal vegetables</i> | 30€ |

Josper

metodo rivoluzionario ed innovativo per creare e donare ai piatti sapori unici, attraverso la cottura alla brave con carboni di legna pregiati