

6° BISTROT

ANTIPASTI - APPETIZERS

GAMBERI IN PASTA KATAIFI CON SALSA TARTARA E RIDUZIONE DI SOIA E MIELE 1,2,3,6.....	€	14
<i>Kataifi wrapped prawns with tartar sauce and soy-honey reduction</i>		
PANE BAO CON OSSOBUCO DI VITELLO SFILACCIATO E CIPOLLA CROCCANTE 1,9	€	18
<i>Bao bun with pulled veal ossobuco and crispy onion</i>		
FRICO DI PATATE CON INSALATA DI PUNTARELLE 3,7	€	15
<i>Potato frico with puntarelle salad</i>		
FUNGHI CARDONCELLI FRITTI CON SALSA AIOLI 1,2,3.....	€	14
<i>Deep fried king oyster mushrooms with aioli sauce</i>		

PRIMI – FIRST COURSES

CASONCELLI TREVISANO E SPECK CON SALSA ALLO ZAFFERANO E FINFERLI 1,3,7,9	€	17
<i>Casoncelli stuffed with radicchio and speck with saffron sauce and chanterelles</i>		
PAPPARDELLE ALL'UOVO CON RAGÙ BIANCO DI FARAONA AL PASSITO 1,3,7,9,14.....	€	18
<i>Pappardelle with white guinea fowl ragù deglazed with Passito wine</i>		
PACCHERI CON BISQUE, TARTARE DI GAMBERI E POLVERE DI CROSTACEI 1,2,3,9.....	€	21
<i>Paccheri with bisque, prawn tartare and shellfish powder</i>		
VELLUTATA DI ZUCCA AL MISO CON FETA SBRICIOLATA E SEMI DI ZUCCA TOSTATI 1,6,7,9.....	€	12
<i>Miso pumpkin velouté with crumbled feta cheese and toasted pumpkin seed</i>		

SECONDI – MAIN COURSES

MANZO ALL'OLIO DELLA TRADIZIONE CON POLENTA BIANCA 1,3,7,9,10.....	€	24
<i>Traditional manzo all'olio with white polenta</i>		
CAVOLFIORE BRASATO, CREMA DI PEPERONI ARROSTO E LENTICCHIE PROFUMATE ALLE ERBE 4,9,10	€	16
<i>Braised cauliflower, roasted bell peppers cream and herb-scented lentils</i>		
BACCALA' ALLA PUTTANESCA CON CONTORNO DI VERDURE GRATINATE 1,4,7,9.....	€	24
<i>Puttanesca style cod with a side of vegetables au gratin</i>		
PANCETTA DI MAIALINO COTTA A BASSA TEMPERATURA, COTENNA CROCCANTE CON MILLEFOGLIE DI PATATE E RIDUZIONE ALLA BIRRA 1,7,9	€	24
<i>Slow-cooked suckling pork belly with crispy crackling, beer reduction and potatoes millefeuille</i>		

*GENTILE CLIENTE, LA INFORMIAMO CHE ALCUNI PRODOTTI POSSONO ESSERE SURGELATI ALL'ORIGINE O CONGELATI IN LOCO (MEDIANTE ABBATTIMENTO RAPIDO DI TEMPERATURA) RISPETTANDO LE PROCEDURE DI AUTOCONTROLLO AI SENSI DEL REG. CE 852/04. LA INVITIAMO QUINDI A RIVOLGERSI AL RESPONSABILE DI SALA PER AVERE TUTTE LE INFORMAZIONI RELATIVE AL PRODOTTO CHE DESIDERA

PIATTI UNICI – ONE-DISH MEAL

INSALATA NIZZARDA 3,4.....	€	16
(INSALATA / POMODORINI / FAGIOLINI / PATATE / UOVA SODE / TONNO / ACCIUGHE / OLIVE / CIPOLLA ROSSA)		
<i>Niçoise salad</i>		
(Salad / Cherry tomatoes / Green beans / Potatoes / Hard-boiled eggs / Tuna / Anchovies / Olives / Red Onion)		
INSALATA CAESAR ROYALE 1,2,3,4,6,7.....	€	18
(INSALATA / CROSTINI DI PANE / COTOLETTA CROCCANTE / BACON / UOVO SODO / SCAGLIE DI GRANA / SALSA CAESAR)		
<i>Royale Caesar Salad</i>		
(Salad / Croutons / Chicken cutlet / Crispy bacon / Hard-boiled eggs / Grana cheese flakes / Caesar sauce)		
CHEESEBURGER CON PATATINE 1,2,3,7.....	€	18
(PANE BUN / HAMBURGER 200 g / BACON / CHEDDAR / PATATINE DIPPERS)		
<i>Cheeseburger with dippers</i>		
(Burger bun / Hamburger 200 g / Crispy bacon / Cheddar cheese / Dippers)		

CONTORNI - SIDES

INSALATA VERDE MISTA	€	5
(LATTUGHINO VERDE / LATTUGHINO ROSSO / VALERIANA / RUCOLA / SPINACINO / TATSOI)		
<i>Green mixed salad</i>		
(Green baby lattuce / Red baby lattuce / Rocket / Red chard / Baby spinach / Tatsoi)		
INSALATA MISTA.....	€	6
(INSALATA VERDE / CAROTE / POMODORINI)		
<i>Mixed salad</i>		
(Green mixed salad / Carrots / Cherry tomatoes)		
VERDURE GRIGLIATE	€	6
(ZUCCHINE / MELANZANE / PEPERONI)		
<i>Grilled vegetables</i>		
(Zucchini / Eggplants / Peppers)		
PATATINE FRITTE DIPPERS* 1,2,3	€	6
<i>Dippers</i>		

DOLCI - DESSERTS

CREMA CATALANA CON FRUTTI DI BOSCO 1,3,7	€	9
<i>Catalan Cream with wild berries</i>		
TORTA DI MELE CON SALSA ALLA VANIGLIA 1,3,7	€	9
<i>Apple Pie with crème anglaise</i>		
SEMIFREDDO AL MIELE CON NOCCIOLE CARAMELLATE E OLIO EVO 3,7,8	€	9
<i>Honey semifreddo with caramelized hazelnut and extra virgin oil</i>		
SEMIFREDDO AL TIRAMISU' SENZA GLUTINE E LATTOSIO 3,6,5,8	€	9
<i>Gluten-free and Lactose-free semifreddo tiramisù</i>		
TAGLIATA DI FRUTTA.....	€	7
<i>Fresh fruit salad</i>		
TAGLIERE DI FORMAGGI DEL TERRITORIO CON MARMELLATE 7,10,14.....	€	16
<i>Selection of local cheeses with homemade jams</i>		

ELENCO ALLERGENI (REG. UE 1169/2011):			
1 GLUTINE / GLUTEN	4 PESCE / FISH	7 LATTE-LATTOSIO / MILK-LACTOSE	10 SENAPE / MUSTARD
2 CROSTACEI / CRUSTACEANS AND MOLLUSCS	5 ARACHIDI / PEANUTS	8 FRUTTA A GUSCIO / NUTS	11 SESAMO / SESAME
3 UOVA / EGGS	6 SOIA / SOY	9 SEDANO / CELERY	12 LUPINI / LUPIN