



Antipasti
Hors d'oeuvres

Crudo di Parma con melone retato € 12
Parma ham with cantaloupe

*

Petali di spigola con germogli e vinaigrette ai lamponi € 14
Petals of sea bass with sprouts and raspberry vinaigrette

*

Insalata caprese di bufala e avocado € 12
Caprese salad with buffalo mozzarella and avocado

*

Carpaccio di manzo con sedano all'aceto balsamico € 14
Finely sliced raw beef carpaccio with celery and balsamic vinegar

Primi piatti
First courses

Spaghetti alla chitarra con code di gamberi e pistacchi di Bronte € 15
Homemade square spaghetti with prawns and Bronte pistachios

*

Risotto mantecato alle punte di asparagi € 14
Creamed risotto with asparagus tips

*

Ravioli di magro con crudaiola di pomodorini, pecorino e olive € 12
Ravioli with tomato, pecorino cheese and olive salsa

*

Minestrone di verdure alla Ligure € 10
Ligurian-style vegetable minestrone

Il nostro ristorante è aperto dalle 19:30 alle 22:00
Our restaurant is open from 7:30 pm to 10:00 pm
Alcuni di questi alimenti, se non disponibili freschi, potrebbero essere surgelati
We may use some frozen foods if the fresh product is unavailable



Secondi piatti
Mains

Filetto di branzino gratinato alle erbe € 20
Sea bass fillet au gratin with herbs

*

Tagliata di manzo agli aromi con patate saltate € 24
Sliced beef with aromatic flavorings and fried potatoes

*

Pollo fritto alla birra con cipolline glassate € 15
Beer-flavoured fried chicken and glazed onions

*

Hamburger e patatine fritte € 12
Hamburger and French fries

Dessert
Dessert

Dolci sapori di oggi € 7
Sweets of the day

*

Espresso € 2
Espresso coffee

Coperto e servizio € 3
Cover charge € 3



Cantina *Wines*

Vini Bianchi ~ White wines

<i>Muller Thurgau DOC</i>	<i>Terrazze della luna Cavit (Trentino)</i>	<i>€ 22</i>
<i>Traminer Aromatico</i>	<i>Ca' Stella (Friuli)</i>	<i>€ 22</i>
<i>Arneis Roero DOCG</i>	<i>Marchesi di Barolo (Piedmont)</i>	<i>€ 19</i>
<i>Pinot Grigio DOC</i>	<i>Grave del Friuli Cescon (Friuli)</i>	<i>€ 18</i>
<i>Rosato IGT</i>	<i>Solarte (Apulia)</i>	<i>€ 18</i>
<i>Falanghina</i>	<i>Piantaferro (Campania)</i>	<i>€ 20</i>

Vini Rossi ~ Red wines

<i>Negramaro IGT</i>	<i>Solarte (Apulia)</i>	<i>€ 18</i>
<i>Nero d'Avola IGT</i>	<i>Torre Saracena (Sicily)</i>	<i>€ 20</i>
<i>Dolcetto Alba DOC</i>	<i>Veglio (Piedmont)</i>	<i>€ 18</i>
<i>Morellino di Scansano DOCG</i>	<i>Rocca Grimalda (Tuscany)</i>	<i>€ 21</i>
<i>Barbera d'Alba DOC</i>	<i>Veglio (Piedmont)</i>	<i>€ 20</i>
<i>Chianti DOCG</i>	<i>Rocca Grimalda (Tuscany)</i>	<i>€ 18</i>
<i>Brunello di Montalcino</i>	<i>Banfi (Tuscany)</i>	<i>€ 70</i>

Spumanti ~ Sparkling wines & Champagnes

<i>Prosecco DOC</i>		<i>€ 28</i>
<i>Berlucchi - F.lli Berlucchi</i>	<i>Franciacorta (Lombardy)</i>	<i>€ 40</i>
<i>Moscato Spumante DOC</i>	<i>Canneto Pavese (Lombardy)</i>	<i>€ 20</i>
<i>Moet & Chandon (France)</i>		<i>€ 65</i>
<i>Vino al bicchiere della nostra Selezione</i>		<i>€ 4</i>
<i>Selection of wines by the glass</i>		<i>€ 4</i>

Gentile Cliente,

siamo lieti di darle il benvenuto al nostro Bistrot e le suggeriamo di provare le gustose proposte disponibili oggi . Abbiamo scelto un servizio più leggero ed informale ma saremo a disposizione per soddisfare tutte le richieste particolari per eventi speciali, rinfreschi e ricevimenti di nozze.

Buon appetito !

Dear Guest,

we are pleased to welcome you to our Bistro and we recommend our delicious picks of the day. We have selected a more relaxed and informal service but we will be happy to satisfy any special requests you may have for your events, buffets and wedding receptions.

Enjoy your meal !

