



Il Menu

Il cestino di pane Pane focaccia e grissini rigorosamente fatti a mano e preparato tutti i giorni con farine e impasti a lievitazione naturale

Per iniziare...

Delizie di Mare caldo e freddo

Polipetti con crema di patate viola e pomodoro datterino

*Carpaccio di Scottona al Barolo con Finferli
e lamelle di Grana padano DOP*

*Selezione di salumi misti e tipici Brianzoli
con verdure in agrodolce*

*Stella di verdure al salto con Burrata Pugliese Dop
e porro croccante*

Lumache alla bourguignonne

...i nostri Primi...

*Risotto Carnaroli mantecato con Pesto di
Pistacchio e Mazzancolle*

Garganelli con Scampi e vellutata di zucchine

Pasta di Gragnano alla carbonara con Guanciale croccante

Ravioli di ricotta e pecorino con salsa di Pomodoro e Basilico

Tagliatelle fresche al ragù casereccio con pecorino dop

I secondi di Pesce...

Fritto di calamari, gamberetti e verdure in pastella con salsa piccante

*Tagliata di Tonno rosso del mediterraneo
alla moda dello chef*

*Pescato del giorno “Al Bistrot”
s.p.*

I secondi di Carne...

Costoletta di vitello alla vecchia milano

*Fiorentina di scottona servita con sale Maldon e pepe arlecchino
(Minimo 2 persone)*

“Zigogna” di manzo al lardo di Pata Negra

Tagliata di Angus con patate al rosmarino

Verdure alla griglia con Tomino caldo Piemontese

Le Insalatone

Insalata “Al Bistrot”

(Misticanza con striscioline di filetto scottato alla soia)

Insalata “Mediterranea”

(Rucola, calamari, gamberi, olive, pomodorini)

Insalata di “Bufala”

(Misticanza, pomodori Pachino e mozzarella di Bufala)

(Informazioni su Allergeni presenti, visionare la bacheca)

I Formaggi

*Selezione di Formaggi di capra
con miele e confettura di frutta*

*Tagliere di formaggi selezione “Al Bistrot”
servito con gherigli di noci e marmellata di mostarda*

I Dessert “Al Bistrot”...

Carpaccio di ananas marinato con gelato

Tarte Tatin

Torta al Bistrot

*Millefoglie scomposta con crema fresca gocce di cioccolato
e frutti di bosco*

Fondente caldo al cuore morbido

Crema di Tiramisù alle Fragole

*Formaggi e Desserts...
...accompagnateli ad un bicchiere della nostra selezione di passiti....*

Le Pizze Tradizionali

Margherita

(Pomodoro e mozzarella)

Prosciutto cotto

(Pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto)

Napoli

(Pomodoro, mozzarella, origano e filetti di acciughe)

Romana

(Pomodoro, mozzarella, olive nere, filetti di acciughe, capperi e origano)

4 Formaggi

(Pomodoro, mozzarella, taleggio, gorgonzola e scamorza)

4 Stagioni

(Pomodoro, mozzarella, carciofi, olive, champignon e prosciutto cotto)

Porcini

(Pomodoro, mozzarella e funghi Porcini)

Calabrese

(Pomodoro, mozzarella, salame piccante ed origano)

Monzese

(Pomodoro, mozzarella e salsiccia)

Parmense

(Pomodoro, mozzarella e prosciutto crudo di Parma e grana)

Vegetariana

(Pomodoro e mozzarella con selezione di verdure alla griglia)

Le Fornarine

Al crudo di Parma

Al lardo nostrano

Allo speck

[E' possibile su richiesta l'impasto integrale!]

Selezione “Al Bistrot”

“Al Bistrot”

(Pomodoro, mozzarella, bufala, pomodorini Pachino e basilico)

Rustica

(Pomodoro, mozzarella, patate, salsiccia e rosmarino)

Tirolese

(Pomodoro, mozzarella, scamorza e speck)

Valtellinese

(Pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola e funghi Porcini)

Frutti di Mare

(Pomodoro, mozzarella, frutti di mare)

Contadina

(Pomodoro, mozzarella, taleggio e salame dolce)

Saporita

(Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla e gorgonzola)

Detta

(Pomodoro, mozzarella, gamberetti e zucchine)

Bruco

(Pomodoro, mozzarella, Brie e rucola)

Trevisola

(Pomodoro, mozzarella, zola e trevisana)

Tronchetto

(Calzone farcito con mozzarella, taleggio, scamorza, zola e a freddo prosciutto crudo, rucola, pomodorini e grana)

Le Pizze Bianche

Brià

(Mozzarella, bufala e Brià: pancetta cotta affumicata)

Zola e noci

(Mozzarella, zola e noci)

Bergamasca

(Mozzarella, taleggio e radicchio)

Partenopea

(Mozzarella, salsiccia e friarelli)

[Durante il corso della stagione ed in funzione delle condizioni del tempo e del mercato, alcuni generi potranno essere surgelati.]