



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...

“Variazione” di Pesce caldo e freddo del nostro mare

Tronchetti di Polpo con vellutata di patate viola e le sue chips

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

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

Vulcano di Bufala campana Dop con verdure al salto

Lumache alla bourguignonne

...i nostri Primi...

Risotto Carnaroli mantecato con Taleggio Dop e Tartufo nero

Garganelli con polpa di Granchio e pomodoro datterino

Pasta di Gragnano alla carbonara con guancialetto croccante

*Caramella di ricciola marmorizzata al nero di seppia
con pesto di zucchine*

Corde fresche al ragù casereccio con pecorino dop

(Informazioni su possibili Allergeni presenti, in fondo al Menu)

I secondi di Pesce...

Fritto di calamari, gamberetti e zucchine con salsa piccante

Tagliata di tonno rosso 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

"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)

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

Tagliata di frutta fresca con gelato

Torta al Bistrot

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

Fondente caldo al cuore morbido

Tiramisù scomposto al caffè

*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 e zola
con sopra 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.]*