



ALLERGENI

(Reg. ue n° 1169/2011)

Di seguito saranno elencati e numerati tutti i tipi di allergeni, ogni prodotto del menù riporterà il numero di riferimento del/degli allergeni presenti.

1. Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o ceppi ibridati/prodotti derivati.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci macadamia, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, del Queensland, pistacchi e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni >10 mg/kg o 10 ml/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti come proposti al consumo o ricostruiti come da istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Il nostro Bistrot manipola alimenti freschi e abbattuti per garantire la salubrità degli stessi, in alternativa usiamo prodotti già surgelati di altissima qualità.

* abbattuto (-22° per almeno 24h)

** surgelato (- 60 ° ultrafrozen)





APERINÓ

GIUSTO QUALCOSINA (1-12)

con bastoncini di carote vaporizzate con aceto al lampone, salamino, olive passoloni e scaldatella Molfettese artigianale

€ 5,00

QUALCOSINA IN PIÙ (1-4-7-8)

(consigliato per 2 persone - servito solo dalle 19:00 alle 21:00)

selezione di finger food e appetizer a cura dello Chef

€ 16,00

STUZZICHERIE

Olive € 2,00

Taralli (scaldatella Molfettese) (1) € 2,00

Mandorle (8) € 3,50

Bastoncini di carote (12) € 1,00

Chips di patate € 3,50

Salamino € 2,00

OSTRICHE CADORET®

chiedere disponibilità

Gillardeau

€ 4,00 al pezzo

COPERTO

€ 2,00

Portiamo in tavola i prodotti della nostra terra, utilizzando materie prime fresche e di stagione.
Per informazioni su ingredienti e disponibilità rivolgersi al personale di sala.
Riserviamo la massima attenzione ai clienti con allergie, intolleranze e specifiche esigenze alimentari.
Vi invitiamo a rivolgervi e ad indicare eventuali necessità al nostro personale di sala.





LE ECCELLENZE

ACCIUGHE E SARDINE

Filetti di Acciughe del Mar Cantabrico
gr. 50 / € 12,00

Filetti di Sardine "*Pilchardus*"
REAL CONSERVERA ESPANOLA
gr. 140 / € 15,00

Calamaretti del Mar Cantabrico in olio di oliva "*Loligo Vulgaris*"
REAL CONSERVERA ESPANOLA
gr. 130 / € 20,00

Filetti di Acciughe del Mar Cantabrico
"*Engraulis Encrasicolus*" Premium
REAL CONSERVERA ESPANOLA
gr. 215 / € 48,00

CAVIALE

Caviale Imperiale (Oscietra)
gr. 20 / € 40,00
gr. 50 / € 80,00
gr. 125 / € 200,00



VEGETARIANO



VEGANO

Portiamo in tavola i prodotti della nostra terra, utilizzando materie prime fresche e di stagione.
Per informazioni su ingredienti e disponibilità rivolgersi al personale di sala.
Riserviamo la massima attenzione ai clienti con allergie, intolleranze e specifiche esigenze alimentari.
Vi invitiamo a rivolgervi e ad indicare eventuali necessità al nostro personale di sala.





LE ECCELLENZE

TONNO E SGOMBRO

Tonno pinna gialla “*Albacares*”
in olio di oliva
gr. 112 / € 9,00

Ventresca di tonno pinna gialla “*Albacares*”
in olio di oliva
gr. 115 / € 13,00

Sgombro in olio di oliva
gr. 115 / € 10,00

SALMONE

Salmone Scozzese affumicato (Lock-fine)
gr. 100 / € 14,00

Salmone Scozzese affumicato lingotto
(Lock-fine Kinglas Fillet)
gr. 100 / € 22,00

Salmone Selvaggio Canadese affumicato
RED KING*
gr. 100 / € 35,00

Salmone Svizzero affumicato (Balik)*
gr. 100 / € 40,00



Portiamo in tavola i prodotti della nostra terra, utilizzando materie prime fresche e di stagione.
Per informazioni su ingredienti e disponibilità rivolgersi al personale di sala.
Riserviamo la massima attenzione ai clienti con allergie, intolleranze e specifiche esigenze alimentari.
Vi invitiamo a rivolgervi e ad indicare eventuali necessità al nostro personale di sala.





TAGLIERI CREATIVI

IL PICCOLO DI SALUMI

4 tipologie di salumi (senza lattosio e senza glutine)
accompagnati da sott'olii

€ 8,00

IL GRANDE DI SALUMI

consigliato per 2 persone

8 tipologie di salumi (senza lattosio e senza glutine)
accompagnati da sott'olii

€ 18,00

IL PICCOLO DI FORMAGGI

4 tipologie di formaggi
accompagnati da mostarde o confetture/marmellate

€ 8,00

IL GRANDE DI FORMAGGI

consigliato per 2 persone

8 tipologie di formaggi
accompagnati da mostarde o confetture/marmellate

€ 18,00

 **VEGETARIANO**  **VEGANO**

Portiamo in tavola i prodotti della nostra terra, utilizzando materie prime fresche e di stagione.
Per informazioni su ingredienti e disponibilità rivolgersi al personale di sala.
Riserviamo la massima attenzione ai clienti con allergie, intolleranze e specifiche esigenze alimentari.
Vi invitiamo a rivolgervi e ad indicare eventuali necessità al nostro personale di sala.





TAGLIERI CREATIVI

IL PICCOLO MIX

3 tipologie di salumi e 3 tipologie di formaggi
accompagnati da sott'olii e mostarde o confetture/marmellate

€ 10,00

IL GRANDE MIX

consigliato per 2 persone

5 tipologie di salumi e 5 tipologie di formaggi
accompagnati da sott'olii e mostarde o confetture/marmellate

€ 20,00

TAGLIERE IBERICO PICCOLO

Jamon Serrano e Chorizo Iberico Bellota

€ 7,00

TAGLIERE IBERICO GRANDE

consigliato per 2 persone

Jamon Serrano e Chorizo Iberico Bellota

€ 18,00

PATANEGRA

Prosciutto 100% de Bellota

gr. 100 / € 30,00



VEGETARIANO



VEGANO

Portiamo in tavola i prodotti della nostra terra, utilizzando materie prime fresche e di stagione.
Per informazioni su ingredienti e disponibilità rivolgersi al personale di sala.
Riserviamo la massima attenzione ai clienti con allergie, intolleranze e specifiche esigenze alimentari.
Vi invitiamo a rivolgervi e ad indicare eventuali necessità al nostro personale di sala.





SPIANATA GOURMET (BASE DI FOCACCIA A LENTA LIEVITAZIONE)

SPIANATA CON LARDO DI COLONNATA (1-7)

crema di burrata o stracciatella, lardo di colonnata IGP,
pomodori secchi in olio extra vergine di oliva "De Carlo", verdure/ortaggi di stagione*

€ 8,00

SPIANATA CON RICOTTA (1-7-12)

ricotta, Parmigiano Reggiano stagionato 24 mesi,
noci, pomodori secchi in olio extra vergine di oliva "De Carlo",
capocollo di Martina Franca "Santoro" (presidio Slow Food),
cotto di fichi "home made" e albicocche disidratate

€ 10,00

SPIANATA CON MOZZARELLA (1-7)

mozzarella di bufala Campana DOP, prosciutto crudo,
pomodoro solarino "La Pietra", olio extra vergine di oliva
e pepe nero del Sarawak macinato fresco

€ 10,00

SPIANATA CON SALMONE (1-4-7)

salmone affumicato, crema di robiola all'aneto e crispy di mango

€ 12,00



VEGETARIANO



VEGANO

Portiamo in tavola i prodotti della nostra terra, utilizzando materie prime fresche e di stagione.
Per informazioni su ingredienti e disponibilità rivolgersi al personale di sala.
Riserviamo la massima attenzione ai clienti con allergie, intolleranze e specifiche esigenze alimentari.
Vi invitiamo a rivolgervi e ad indicare eventuali necessità al nostro personale di sala.





PRIMISSIMI

MELANZANA RIPIENA 2.0 (1-7)

panko (panatura croccante tipica Giapponese)
mozzarella di bufala campana DOP,
pomodori secchi in olio EVO, basilico fresco
€ 12,00

RICCIOLA* (4, 12)

battuta al coltello condita con sale "Maldon",
zenzero in agrodolce e frutto del capperò
€ 16,00

TARTARE DI PODOLICA "KM 0" (8)

condita con extra vergine di oliva Felice Garibaldi "De Carlo",
sale del Galles (UK) "Halen Mon", petali di cipolla rossa di Tropea
in agrodolce e mandorle tostate
€ 14,00

MOZZARELLA DI BUFALA (7)

mozzarella di bufala campana DOP
gr. 250 / € 10,00



VEGETARIANO



VEGANO

Portiamo in tavola i prodotti della nostra terra, utilizzando materie prime fresche e di stagione.
Per informazioni su ingredienti e disponibilità rivolgersi al personale di sala.
Riserviamo la massima attenzione ai clienti con allergie, intolleranze e specifiche esigenze alimentari.
Vi invitiamo a rivolgervi e ad indicare eventuali necessità al nostro personale di sala.





FANTASIE DELLO CHEF

POLPO NOSTRANO** (4)

arrostito su cremoso di fave, pomodorini semiseccati,
polvere di olive e perlage di pesto di basilico
€ 20,00

CUBI DI SALMONE** (4)

scottati su crema di finocchi profumata all'arancia
e salsa yogurt
€ 20,00

GUANCIA DI MANZO (12)

cotta a bassa temperatura con ristretto all'amarone
della valpolicella e patate schiacciate al timo
€ 19,00

SCALOPIA DI FOIE GRAS

con chips di patate e passion fruit
€ 20,00



Portiamo in tavola i prodotti della nostra terra, utilizzando materie prime fresche e di stagione.
Per informazioni su ingredienti e disponibilità rivolgersi al personale di sala.
Riserviamo la massima attenzione ai clienti con allergie, intolleranze e specifiche esigenze alimentari.
Vi invitiamo a rivolgervi e ad indicare eventuali necessità al nostro personale di sala.





CARNI PREGIATE

(Abbiamo selezionato per voi dei tagli di razze pregiate,
che si gustano al meglio in cottura al sangue)

TAGLIATA DI MANZO (7,12)

con pomodorini semi-secchi in olio extra vergine di oliva "De Carlo", rucola
scaglie di Parmigiano Reggiano stagionato 24 mesi e perle di aceto balsamico
€ 20,00

TOMAHAWK

(podolica / galiziana)
l'etto € 6,00 / € 8,00

COSTATA

(polacca / finlandese / bavarese)
all'etto € 5,00 / € 8,00

BLACK ANGUS

(americana)
l'etto € 10,00

KOBE JAPAN

Kobe Wagyu Giapponese
l'etto € 30,00



VEGETARIANO



VEGANO

Portiamo in tavola i prodotti della nostra terra, utilizzando materie prime fresche e di stagione.
Per informazioni su ingredienti e disponibilità rivolgersi al personale di sala.
Riserviamo la massima attenzione ai clienti con allergie, intolleranze e specifiche esigenze alimentari.
Vi invitiamo a rivolgervi e ad indicare eventuali necessità al nostro personale di sala.





PANINI GOURMET E CONTORNI

HAMBURGER DI CHIANINA (1-7-11)

con mozzarella di bufala campana DOP "Leuci",
lardo di colonnata, insalatina e crema di pomodori secchi

€ 14,00

VERDURE AL FORNO

chiedere disponibilità

patate / verdure cottura in forno

€ 7,00

INSALATA LA FRESCA

misticanza di stagione con pomodorini "La Pietra"

€ 8,00

INSALATA SFIZIOSA** (2-8)

insalatine miste di stagione con gamberi, mele verdi
e noci macadamia

€ 12,00

 VEGETARIANO  VEGANO

Portiamo in tavola i prodotti della nostra terra, utilizzando materie prime fresche e di stagione.
Per informazioni su ingredienti e disponibilità rivolgersi al personale di sala.
Riserviamo la massima attenzione ai clienti con allergie, intolleranze e specifiche esigenze alimentari.
Vi invitiamo a rivolgervi e ad indicare eventuali necessità al nostro personale di sala.





FRUTTA E DESSERT

FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

€ 8,00

DESSERT

Hai voglia di dolce? Chiedi le proposte del giorno

€ 6,00 / € 7,00



VEGETARIANO



VEGANO

Portiamo in tavola i prodotti della nostra terra, utilizzando materie prime fresche e di stagione.
Per informazioni su ingredienti e disponibilità rivolgersi al personale di sala.
Riserviamo la massima attenzione ai clienti con allergie, intolleranze e specifiche esigenze alimentari.
Vi invitiamo a rivolgervi e ad indicare eventuali necessità al nostro personale di sala.





LE BEVANDE

ACQUA MINERALE

naturale "Panna"
effervescente "San Pellegrino"
0,75 l / € 2,00

effervescente "Perrier"
0,75 l / € 3,50

BIBITE

coca cola / fanta / limonata / chinotto / spuma / acqua tonica
acqua tonica ginger / ginger beer / ginger ale /
€ 2,50

BIRRA ALLA SPINA

bionda "Agricola" 5 %
0,20 cl / € 3,00
0,40 cl / € 4,50

VINI, SPUMANTI, CHAMPAGNE, LIQUORI

Le bottiglie dei vini, gli spumanti, gli champagne e i liquori richiesti al tavolo, rispetteranno rigorosamente i prezzi di vendita da Enoteca senza maggiorazione alcuna.

WINE PLEASE

vini a calice

Serviamo a calice vini bianchi, rosati e rossi nazionali e internazionali, selezionati rigorosamente in base ai gusti e alle esperienze di Antonio Enò.
I relativi prezzi varieranno a seconda delle etichette.

Portiamo in tavola i prodotti della nostra terra, utilizzando materie prime fresche e di stagione.
Per informazioni su ingredienti e disponibilità rivolgersi al personale di sala.
Riserviamo la massima attenzione ai clienti con allergie, intolleranze e specifiche esigenze alimentari.
Vi invitiamo a rivolgervi e ad indicare eventuali necessità al nostro personale di sala.

