

Bistro'

Da Cici

Per cominciare

<i>Insalatina di moscardini morbidi con patate, sedano e salsa di crostacei</i> <i>Curled octopus salad with potatoes, celery and shellfish sauce</i>	18
<i>Bruschettone integrale con roast-beef di manzo, spinacini, noci, senape e parmigiano</i> <i>Whole wheat bruschetta with roast-beef, spinaches, walnuts, mustard and parmesan</i>	18
<i>Capesante arrostitite con guanciale, crema di topinambur e finferli</i> <i>Roasted sea scallops with jowl bacon, jerusalem artichokes cream and chanterelles mushrooms</i>	19
<i>Flan di carciofi con salsa allo zafferano e formaggio ubriaco</i> <i>Artichokes flan, saffron sauce and drunk cheese</i>	16
<i>Calamaro dorato con zucca, cime di rapa piccanti e ristretto di porto rosso</i> <i>Pan-fried squid with pumpkin, turnip tops and red wine porto reduction</i>	16

Paste

<i>Crema di porri e patate con insalatina di verdure croccanti</i> <i>Leeks and potatoes cream with crispy vegetable salad</i>	15
<i>Spaghettoni quadrati, aglio olio e peperoncino con broccoli e garusoli</i> <i>Spaghettoni, garlic, oil, chilly pepper broccoli and murex</i>	18
<i>Ravioli farciti al branzino, crema di lattuga e finocchietto con acciughe del Mar Cantabrico</i> <i>Seabass stuffed big ravioli, lettuce cream and fennel with Cantabrian anchovies</i>	20
<i>Bigoli al torchio con ragout d'anatra al profumo d'arancia e pinoli tostati</i> <i>Bigoli al torchio with duck orange scented ragout and toasted pine nuts</i>	19
<i>Risotto al nero di seppia con seppia cruda marinata e pesto di dragoncello con erba cipollina (min 2 pax)</i> <i>Black cuttlefish risotto with raw marinated cuttlefish and tarragon with chive pesto sauce</i>	18

Pesce e Carne

<i>Carré di agnello alla senape con pane alle erbe, patate e verdure</i> <i>Mustard lamb loin with herbs bread, potatoes and vegetables</i>	23
<i>Fegato di vitello alla veneziana</i> <i>Veal liver Venetian style</i>	21
<i>Scaloppa di merluzzo in olio cottura, rapa rossa e bieta</i> <i>Cod escalope cooked in low temperature oil, beetroot and wedge</i>	22
<i>Pesce spada grigliato, verdure e salsa al basilico</i> <i>Grilled swordfish, vegetables and basil sauce</i>	23
<i>Hamburger vegano con pomodori, rucola e patate</i> <i>The vegan burger with tomatoes, rocket salad and potatoes</i>	17

Dessert

<i>Cheese cake limoncello e curcuma, crumble al cocco e salsa ai frutti rossi</i> <i>Limoncello and tumeric cheese cake, coconut crumble and red fruits sauce</i>	9
<i>Brownie al cioccolato fondente, noci e salsa d'arancio</i> <i>Dark chocolate brownie, walnuts and orange sauce</i>	10
<i>Crème brûlée agli agrumi e vaniglia</i> <i>Citrus fruits and vanilla crème brûlée</i>	9
<i>Strudel di mele, salsa di vaniglia e meringa alla cannella</i> <i>Apple strudel, vanilla sauce and cinnamon meringue</i>	9
<i>Selezione di formaggi italiani con mostarda e miele</i> <i>Selection of Italian cheeses with homemade mustard and honey</i>	12

Giardino interno *Inside Terrace*

Orario tutti i giorni: *Lunch* 12,30-14,30 *Dinner* 19,30-22,00

Gentile ospite/cliente, se ha delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi. Al solo fine di garantire la massima qualità delle materie prime impiegate, viene utilizzato la tecnica dell'abbattimento rapido di temperatura. Il pesce destinato ad essere marinato o praticamente crudo viene sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conformemente alle prescrizioni del regolamento n.853/2004, allegato III, sezione VIII, lettera D, punto 3.

Dear customers, please inform our staff of any food allergies or intolerances and they will be happy to help you to select dishes suited to your specific needs. In order to ensure the highest quality of ingredients used, the technique of flash-freezing is employed. Fish that is served marinated or raw undergoes pre-cleaning treatment in accordance with the requirements of EC regulation 853/2004, annex III, section VIII, part D, point 3.