





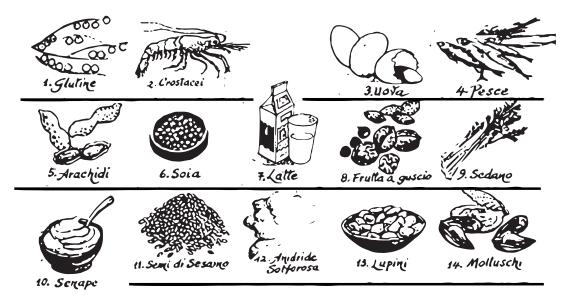
Lasciaci una recensione!

## **ANTIPASTI**

Chiedi al cameriere

ဖာ	Ombrina cruda con cipolle in agrodolce, kiwi e primosale
ဏ	Flan di zucca con crema di burrata, funghi galletti e
	mazzancolle crude
ဖာ	Fonduta di fontina, tortino di broccoli, noci e tuorlo d'uovo fritto ALL 3, 7, 8 . ♡ 9 €
	PRIMI
	Gnocchi di zucca con gorgonzola e pesto di pomodori secchi
	Risotto con gamberoni, porri e melograno
ဏ	Bottoni di farina di farro "della venza" ripieni di pecorino e
	speck con crema di cavolfiori, rape e porcini
	CLOONDI
	SECONDI
ဖာ	Petto di faraona ripieno di verza con castagne, pancetta e miele
	Coscio d'agnello stracotto con purè di carciofi e broccolo romano
ω,	Polipo arrostito con zucca, paprika affumicata e ricotta di
	bufala al mandarino
	CONTORNI
	CONTORNI
	Chiadi al gamaviara
	Chiedi al cameriere
	DULCIS IN FUNDO
	DOFOIO IN LANDO

## TABELLA DEGLI ALLERGENI



- 1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1); b) maltodestrine a base di grano (1); c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei 3.Uova e prodotti a base di uova
- **4.Pesce e prodotti a base di pesce**, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
- 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6. Soia e prodotti a base di soia, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato (1); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
- 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio),

tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) lattiolo.

- 8.Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan [Carya illinoinensis (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia), 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 semi di sesamo
- **12.** Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO 2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti
- 13. Lupini e prodotti a base di lupini
- 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi
- \* Alcune materie prime / prodotti abbattuti a bordo. Selezioniamo e prediligiamo prodotti freschi. Per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati potrebbero essere sottoposti ad abbattimento a te mperatura negativa.
- \*\* Alcune materie prime / prodotti surgelati. I piatti contrassegnati con questo simbolo potrebbero essere preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.
- ALL **Allergeni.** Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina non si possono escludere contaminazioni.Pertanto i nostri piatti possono contenere sostanze allergeniche ai sensi del Reg. Ue 1169/11







#### **SLOW WINE**

-

Vini e cantine capaci di interpretare al meglio "i valori organolettici, territoriali e ambientali in sintonia con Slow Food



#### SENZA SOLFITI AGGIUNTI

-

Vini naturali, biologici, biodinamici, senza solfiti (quindi intendendosi zero) e senza solfiti aggiunti.
I solfiti sono degli additivi utilizzati nel settore alimentare e nella produzione di vino ed hanno due scopi principali.
Rappresentano un conservante che rallenta la crescita e lo sviluppo di microbi all'interno del prodotto ed un antiossidante che previene l'ossidazione dovuta al contatto con l'ossigeno.



#### BIO

D

L'agricoltura biologica è un metodo di coltivazione che prevede esclusivamente l'utilizzo di sostanze naturali per la cura della pianta. Esclude quindi concimi, insetticidi e altri prodotti chimici. Questo metodo permette di non interferire con il ritmo naturale della coltivazione, evitando forzature che tendono a stimolare la quantità del raccolto, a discapito della qualità.



#### TRIPLE "A" Agricoltori Artigiani Artisti

Questo manifesto nasce in seguito alla constatazione che buona parte dei vini attualmente prodotti nel mondo sono standardizzati, cioè ottenuti con tecniche agronomiche ed enologiche che mortificano l'impronta del vitigno, l'incidenza del territorio e la personalità del produttore. La standardizzazione sta generando vini simili in ogni angolo d

standardizzazione sta generando vini simili in ogni angolo del pianeta, appiattiti nei caratteri organolettici e incapaci di sfidare il tempo.

#### "A" come agricoltori

soltanto chi coltiva direttamente il vigneto può instaurare un rapporto corretto tra uomo e vite, ed ottenere un'uva sana e matura esclusivamente con interventi agronomici naturali

#### "A" come artigiani

occorrono metodi e capacità "artigianali" per attuare un processo produttivo viticolo ed enologico che non modifichi la struttura originaria dell'uva, e non alteri quella del vino

## "A" come artisti

solamente la sensibilità "artistica" di un produttore, rispettoso del proprio lavoro e delle proprie idee, può dar vita ad un grande vino dove vengano esaltati i caratteri del territorio e del vitigno.

## I vini Triple "A" possono nascere solo:

- da una selezione manuale delle future viti, per una vera selezione massale.
- da produttori agricoltori, che coltivano i vigneti senza utilizzare sostanze chimiche di sintesi rispettando la vite e i suoi cicli naturali.
- da uve raccolte a maturazione fisiologica e perfettamente sane.
- da mosti ai quali non venga aggiunta né anidride solforosa né altri additivi. L'anidride solforosa può essere aggiunta solo in minime quantità al momento dell'imbottigliamento.
- utilizzando solo lieviti indigeni ed escludendo i lieviti selezionati.
- senza interventi chimici o fisici prima e durante la fermentazione alcolica diversi dal semplice controllo delle temperature. (Sono tassativamente esclusi gli interventi di concentrazione attuati con qualsiasi metodo).
- maturando sulle proprie "fecce fini" fino all'imbottigliamento.
- non correggendo nessun parametro chimico.
- non chiarificando e filtrando prima dell'imbottigliamento.
- dalla migliore espressione del terroir al quale appartengono.









## BOLLICINE

PASSERINA BRUT DOCG	_€ 16
VERDICCHIO BRUT metodo charmat Garofoli   Loreto (AN) Verdicchio	_€ 16
#CLANDESTINO PROSECCO DOC BRUTCantine Clandestine   Treviso (TV) 100% Glera	_€ 18
CARTIZZE PROSECCO VALDOBBIATE SUPERIORE Cantina Bortolomiol   Treviso (TV) 100% Glera	_€ 34
TRENTO DOC BLANC THE BLANCS BRUT DOC  Metodo Classico, Casata Maso Martis   Trento (TN) 100% Chardonnay	_€ 34
FERRARI PERLE' BIANCO RISERVA DOC, Metodo Classico Ferrari Trento Doc   Trento (TN) 100% Chardonnay	_€ 60
FRANCIACORTA SOLOUVA BRUT, Metodo SoloUva Azienda agricola SoloUva   Brescia (Bs) 100% Chardonnay	_€ 26
FRANCIACORTA SOLOUVA Dosaggio Zero  Azienda agricola SoloUva   Brescia (Bs)  100% Chardonnav	_€ 32











## VINI BIANCHI MARCHE

VERDICCHIO DI MATELICA DOC CLASSICO BISCI Cantina Bisci   Matelica (MC) 100% Verdicchio	_€ 16
MILLO VERDICCHIO DI MATELICA DOCG RISERVA Cantina Gatti   Matelica (MC) 100% Verdicchio	<b>_€ 26</b>
MIRUM VERDICCHIO MATELICA DOCG RISERVA  Cantina La Monacesca  Matelica (MC)  100% Verdicchio	_€ 32
PROLOGO VERDICCHIO dei CASTELLI DI JESI SUPERIORE——————————————————————————————————	_€ 18
VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO, LE OCHE Fattoria di San Lorenzo   Montecarotto (AN) 100% Verdicchio	<b>-€ 20</b>
CAMPODARCHI ARGENTO BIANCHELLO DEL METAURO SUPERIORE DOC Terracruda   Fratte Rosa (PU) 100% Bianchello	<b>.€18</b>
OFFIDA PASSERINA DOCG Cantina Centanni   Montefiore dell' Aso (AP) 100% Passerina	_€ 16
OFFIDA PECORINO DOCG	_€ 18
"PURO" FALERIO PECORINO DOC  Cantina Centanni   Montefiore dell'Aso (AP) Pecorino e Pino grigio	_ € 26











## VINI ROSSI MARCHE

PICUS ROSSO PICENO SUPERIORE DOC	_€ 20
Simone Capecci  San Savino di Ripatransone (AP) Montepulciano e Sangiovese	
PAIÀ ROSSO PICENO SUPERIORE DOC  Cameli Irene   Castorano (AP)  Montepulciano e Sangiovese	_€ 16
K'UN MARCHE ROSSO IGT  Clara Marcelli   Castorano (AP)  Montepulciano	_€ 28
GELSOMORO MARCHE ROSSO IGT  Azienda Agricola II Gelso Moro   Morro d'Alba (AN) 60% Montepulciano 30% Sangiovese 10% Lacrima Morro d'Alba	_€ 20
ROSSO CONERO DOC Cantina Lanari   Varano (AN) 100% Montepulciano	_€ 16
NIMPHA CONERO DOCG Fattoria Lucesole   Varano (AN) 100% Montepulciano	_€ 28
ARTÙ Fattoria di San Lorenzo   Montecarotto (AN) 60% Montepulciano 40% Sangiovese	_€ 22
NOVE LACRIMA DI MORRO D'ALBA DOC  Luigi Giusti   Castelferretti (AN)  Lacrima di Morro d'Alba	_€ 20
ABATE PALLIA MERLOT IGT MARCHE Cantina Saputi   Colmurano (MC) Merlot	_€ 26









## bio

## FUORI REGIONE BIANCHI

FRIULI V. GIULIA	RIBOLLA GIALLA DOC	_€ 16
H H	DELFINO DELLA MARCHESA	_€ 18
VENETO	COCAI	_€ 22
TOSCANA	VERMENTINO TOSCANA IGT  Cantina San Ferdinando   Civitella in Val di Chiana (AR) 100% Vermentino	_€ 22
— ABRUZZO	TREBBIANO D'ABRUZZO ANFORA Azienda Agricola Cirelli   Atri (TE) 100% Trebbiano	_ € 36
	PECORINO Cantina Emidio Pepe   Torano nuovo (TE) 100% Pecorino	_ € 70
CAMPANIA	FIANO DI AVELLINO DOCG  Ciro Picariello   Summonte (AV) 100% Fiano di Avellino	_€ 24
SICILIA	ETNA BIANCO DOC  Azienda Agricola Crasà   Randazzo (CT)  Grecanico e Carricante	_€ 36
SARDEGNA	GRANAZZA	_€ 24











## FUORI REGIONE ROSSI

)(GE	PINOT NERO DOC	_€ 24
ALTO ADIGE	Cantina Andrian   Bolsano (BZ) 100% Pinot Nero	
PIEMONTE	LANGHE NEBBIOLO DOC  A.A. Principiano   Monforte d'Alba (CN) 100% Nebbiolo	_€ 22
	BAROLO CASINA BRIC DOCG 460 Casina Bric   Barolo (CN) 100% Nebbiolo	_€ 42
VENETO	VALPOLLICELLA RIPASSO SUPERIORE DOC  Azienda Agricola Musella   San Martino Buonalbergo (VR) Corvina e Corvinone, Barbera e Rondinella	_€ 32
	AMARONE DELLA VALPOLLICELLA DOCG  Azienda Agricola Terre di Grinega   Valgatara (VR) Corvina e Corvinone, Rondinella, Molinara	_€ 48
TOSCANA	CHIANTI CLASSICO  Buondonno   Castellina in Chianti (SI) 100% Sangiovese	_€ 24
	IL BRUCIATO BOLGHERI DOC  Marchesi Antinori Tenuta Guado al Tasso   Bolgheri (LI) Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah	_€ 40
	UGOLFORTE BRUNELLO DI MONTALCINO DOC Cantina San Giorgio   Castelnuovo dell'Abate (SI) 100% Sangiovese	_€ 60
	DÙGALLI MORELLINO DI SCANZANO  Cantina Poggio Trevvalle   Scanzano (GR) 100% Sangiovese	_€ 18
UMBRIA	MONTEFALCO SAGRANTINO COLLENOTTOLO Tenuta Bellafonte   Bevagnoa (PG) 100% Sagrantino	_€ 48
CAMPANIA	ZI' FILICELLA IRPINIA AGLIANICO DOP Ciro Picariello   Summonte (AV) 100% Aglianico	_€ 22
PUGLIA	NIURU MARU NEGRAMARO IGT Coltiv agric sinergica  L'Archetipo   Castellaneta (BA) 100% Negramaro	_€ 22



Slow wine TRIPLE A"
Microbi Micro Addison

triple
"A"

*ii* bio

	GIOIA DEL COLLE PRIMITIVO RISERVACantina Fatalone   Gioia del colle (BA) 100% Primitivo	72	_€ 26
SICILIA	ROSSO DI CONTRADA TERRE SICILIANA IGT Cantina Marabino   Noto (SR) 100% Nero D'Avola	22	_€ 18
	'A RINA DOC ETNA ROSSO	72	_€ 36
SARDEGNA	CANNONAU DI SARDEGNA DOC, MAMUTHONE A.A. Giuseppe Sedilesu   Mamoiada (NU) 100% Cannonau di Sardegna	<b>(3)</b>	_€ 24

## VINI ROSATI

CERASUOLO D'ABRUZZO ANFORA DOC

Azienda Agricola Cirelli | Atri (TE )

100% Montepulciano

CERASUOLO D'ABRUZZO DOC ROSATO
Cantina Emidio Pepe | Torano nuovo (TE)

100% Montepulciano

ANIMA ROSA ROSATO MARCHE IGT
Azienda Agricola Luigi Giusti | Castelferretti (AN)

100% Lacrima di Morro d'Alba



# **BISTROT DRINKS**



## DRINKS INSPIRED BY NICK DRAKE

Pink Moon	€ 8
Mezcal infuso al pompelmo rosa	
Sciroppo di cannella	
HIbiscus tonic	
Succo di mandarino e bergamotto	
Thyme has told me	€ 8
Cognac vs	
Italicus – liquore al bergamotto	
Sciroppo al timo HM	
Lime	
Stillabunt	
Day is done	€ 8
Teguila Rooster Rojo	
Adriatico	
Chartreuse verde	
Lime	
Bitter al sedano	





