



B I S T R O T
N A P O L I

ANTIPASTI

- Antipasti a buffet** 14
Ampia scelta di antipasti della tradizione italiana ed internazionale.
Una proposta sempre attenta alla stagionalità e qualità dei prodotti.
Sul buffet sono disponibili antipasti vegetariani e vegani.
- Tartare di manzo**, maionese di nocciola, olio extravergine in polvere. 16
(SG) [5-9-11-13]
- Selezione di formaggi**, formaggi a pasta dura, 15
formaggi a pasta morbida, mostarda.
(V) [3-5-13]
- Baccalà mantecato**, soffice di patata al formaggio, crema di acciughe, 16
cialda al nero di seppia (*).
[1-3-4-13]
- Zuppetta di cannellini e vongole**, crostini di pane. 15
[2-4]
- Caprese**, mozzarella di bufala Campana DOP, 15
pomodoro datterino, basilico, olio evo.
(V-SG) [3]
- Classico all'Italiana**, prosciutto crudo di Parma, 14
mozzarella di bufala campana DOP e rucola.
(SG) [3]

PRIMI

- Ravioli di pasta fresca**, patata viola, funghi di bosco, crema di pecorino, croccante di Parma (*). 15
[3-4-9]
- Gnocchi alla Sorrentina**, gnocchi di patate, pomodorino datterino, provola affumicata, basilico. 14
(V) [3-4]
- Spaghetto quadrato al pomodoro fresco**, spaghetti trafilati al bronzo, pomodori datterino, basilico. 13
(V) [4]
- Misto corto di pasta**, patate, provola, grana. 14
(V) [3-4]
- Linguine alla vongole**, linguine trafilate al bronzo, vongole, pomodorino datterino, prezzemolo. 15
[2-4]
- Ziti alla Genovese di mare**, ziti Campani, cipolle, tonno (*). 16
[1-4]

SECONDI

Filetto di manzo , riduzione di Merlot, demi-glace, tortino di patata. [3-4-9]	22
Costina di agnello , pane verde, polenta, salsa al rosmarino. [3-4-9]	21
Tagliata di manzo , entrecôte, rucola, datterini, grana. (SG) [3]	20
Polpetta vegana , verdure miste, pan grattato, vellutata di piselli (*). (VV) [4-13]	17
Filetto di orata , patate, spinaci al burro, salsa al limone. [1-3-4]	21
Tonno scottato , scarola, noci, uvetta sultanina, salsa di soia e finocchietto (*). [1-5-6-11]	22

ANGOLO DELLA PIZZA

fatta in casa con 48 ore di lievitazione

Margherita , pomodoro, fior di latte, grana, olio evo, basilico. (V) [3-4]	11
Diavola , pomodoro, peperoncino, salame Napoli, fior di latte, grana, basilico, olio evo. [3-4]	12
Tricolore , fior di latte, rucola, prosciutto crudo di Parma, datterini, scaglie di grana, basilico, olio evo. [3-4]	13
Ortolana , fior di latte, grana, basilico, olio evo, verdure miste, (melanzane, zucchine, peperoni). (V) [3-4]	12
Pub , fior di latte, grana, basilico, wurstel, patate fritte, olio evo. [3-4]	12
Pistacchio, mortadella , stracciatella, basilico, olio evo. [3-4-5]	12

TENTAZIONI

- Insalata Caesar**, dadini di pollo rosolato, bacon croccante, uova sode, insalata iceberg, crostini di pane saporito, scaglie di grana, salsa Caesar. 14
[1-3-4-9-10]
- Clubhouse Sandwich**, petto di pollo, pane bianco, bacon, uova, lattuga, pomodoro, maionese. 15
[3-4-9-13]
- Bistrot Cheese Burger**, pane al sesamo, hamburger di manzo, formaggio Cheddar, lattuga, pomodoro, cipolla rossa, cetriolo, patate (*). 16
[3-4-10-12]
- Bistrot Burger**, pane al sesamo, hamburger di manzo, lattuga, pomodoro, cipolla rossa, cetriolo, patate (*). 15
[3-4-10-12]
- Vburger**, pane al sesamo, Vburger, lattuga, pomodoro, cipolla rossa, cetriolo, patate (*). 14
(V) [3-4-5-10-11-12-13]

DOLCI

SELEZIONE DEL “MAESTRO SAL DE RISO”

Dolcezza del Vesuvio, cremoso all’arancia, albicocche alla vaniglia, mousse al cioccolato, frollini al cacao, fili di peperoncino (*).
[4-9-11] 9

Cheese cake, formaggio, frutti di bosco (*).
[3-4-5-9] 9

Panarea, biscotto al pistacchio, ricotta, vaniglia, cremoso al pistacchio (*).
[3-5-9-11] 9

Millefoglie di melanzane al cioccolato, melanzane, cioccolato al liquore “Concerto” (*).
[3-4-5-7-9-11] 9

SELEZIONE DELLO CHEF CASSESE

Tiramisù, biscotti Osvego Gentilini, crema di mascarpone, caffè espresso.
[3-4-9] 9

Buffet con ampia scelta di dolci della tradizione e frutta. 8

Piatto vegetariano (V). Piatto vegano (VV). Piatto senza glutine (SG)
(*) Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine o congelati in loco.

I piatti somministrati possono contenere uno o più allergeni appartenenti alle 14 tipologie di allergeni indicate nell'all. II del Reg. UE 1169/2011, quali:

- 1 Pesce e prodotti a base di pesce
- 2 Molluschi e prodotti a base di molluschi
- 3 Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 4 Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
- 5 Frutta a guscio
- 6 Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 7 Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 8 Lupino e prodotti a base di lupino
- 9 Uova e prodotti a base di uova
- 10 Anidrite solforica e solfiti
- 11 Soia e prodotti a base di soia
- 12 Sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- 13 Senape e prodotti a base di senape
- 14 Sedano e prodotti a base di sedano

Per maggiori informazioni si invita la clientela a rivolgersi al personale.

Executive Chef
Domenico Cassese

bistrotnapoli.com

 facebook.com/ristorantebistrotnapoli

 instagram.com/bistrotnapoli/