



**BISTROT**

N A P O L I

# ANTIPASTI

## **Polpo**

Polpo (\*) scottato con friarielli, stracciata di bufala e tarallo alle mandorle.

[1-7-8-14]

18

## **Baccalà**

Baccalà mantecato su crema di ceci, spugna al prezzemolo olive taggiasche e cipolla caramellata.

[1-4-7-12]

17

## **Cremoso**

Crema di zucca con porcini (\*), crumble di pane al prezzemolo e parmigiano reggiano 22 mesi.

[1] (SL-V)

16

## **Polpetta**

Di manzo con pinoli tostati, coulis di datterino, parmigiano reggiano 22 mesi e cialda al pepe nero.

[1-3-7-8]

16

## **Le Eccellenze Italiane**

Prosciutto crudo di Parma 24 mesi, parmigiano reggiano 22 mesi, salame felino IGP.

[7] (SG)

15

# PASTE

## **Tagliolini cacio, pepe e gambero rosso**

Crema di pecorino con tartara di gambero rosso (\*)  
e polvere di limoni.

[1-7-8]

18

## **Patate e astice**

Tubetti di pasta con crema di patate, bisque e astice scottata.

[1-2-9]

19

## **Pacchero alla zucca**

Con zucca al rosmarino, porcini, anacardi tostati, parmigiano  
reggiano 22 mesi e basilico.

[1-7-8] (V)

16

## **Carbonara**

Tonnarelli con crema di tuorlo, pecorino, guanciale croccante  
e tartufo nero.

[1-3-7]

15

## **Gnocchi alla Sorrentina**

Gnocchi di patate con coulis di datterino e pomodorini confit,  
fior di latte di Agerola, crema di parmigiano reggiano e basilico.

[1-7] (V)

15

## SECONDI

### **Filetto di orata**

Scottato con zucca montata, porcini confit, polvere di olio evo e gel al pecorino.

[4-7] (SG)

24

### **Tonno scottato**

Tonno scottato (\*), scarola saltata con uvetta sultanina, pinoli tostiti e olive nere.

[4-8] (SL-SG)

22

### **Bistecca di manzo**

Cotta alla griglia con carciofo confit ricoperto di sedano rapa al tartufo e cristalli di sale Maldon.

[7-9] (SG)

25

### **Filetto di maiale**

Cotto a bassa temperatura, glassato con il suo fondo alla mela annurca, servito con morbido di patate al formaggio e chips di prosciutto crudo.

[1-7-12] (SG)

26

### **Galletto arrosto**

Glassato con salsa barbecue e patate al rosmarino.

(SG-SL)

21

# ANGOLO DELLA PIZZA

fatta in casa con 48 ore di lievitazione

## **Margherita**

Pomodoro San Marzano con fior di latte di Agerola, parmigiano reggiano, olio evo e basilico. 11

[1-7] (V)

## **Ortolana**

Selezione di verdure con fior di latte di Agerola, parmigiano reggiano, olio evo e basilico. 12

[1-7] (V)

## **Diavola**

San Marzano con peperoncino, salame Napoletano, fior di latte di Agerola, parmigiano reggiano, olio evo e basilico. 12

[1-7]

## **Fritta**

Ricotta di pecora, salame Napoletano, San Marzano fior di latte di Agerola, parmigiano reggiano e pepe nero. 13

[1-7]

## **Tricolore**

Prosciutto crudo di Parma, rucola, pomodorini datterino, fior di latte di Agerola, scaglie di parmigiano reggiano, olio evo e basilico. 13

[1-7]

# TENTAZIONI

## **Clubhouse Sandwich**

Petto di pollo cotto a bassa temperatura, pane bianco tostato, bacon, 15  
crema di uova sode, iceberg, pomodoro, maionese, salsa tartara e patate (\*).  
[1-3-10]

## **CHC Burger**

Panino, hamburger di manzo (\*), scamorza affumicata, 17  
crema di pomodori secchi, cipolla caramellata, bacon, rucola e patate (\*).  
[1-3-7]

## **Chicken Burger**

Panino, petto di pollo impanato (\*), bacon, iceberg, pomodoro, 16  
salsa maionese e patate (\*).  
[1-3]

## **Fish Burger**

Panino, filetto di tonno (\*), iceberg, pomodoro, cipolla rossa caramellata 17  
e patate (\*).  
[1-3-4]

## **Vburger**

Panino, Vburger (\*), iceberg, pomodoro, 15  
cipolla rossa caramellata, cetriolo e patate (\*).  
[1-3-10] (VV)

## LE NOSTRE INSALATE

### **Caesar**

Straccetti di pollo cotti a bassa temperatura, bacon croccante, 15  
insalata iceberg, crostini di pane, scaglie di parmigiano reggiano 22 mesi  
e salsa Caesar.  
[1-3-7]

### **Tonno**

Iceberg, rucola, tonno (\*), pomodorini datterino e 15  
scaglie di parmigiano reggiano 22 mesi.  
[4-7] (SG)

### **Salmone**

Salmone affumicato, rucola, mozzarella di bufala 15  
Campana DOP e pomodorini datterino.  
[4-7] (SG)

### **Mediterranea**

Pomodorini datterino, olive nere di Gaeta, feta e basilico. 15  
[7] (V-SG)

### **Caprese**

Coulis di pomodori, selezione di pomodori, bocconcini di mozzarella 15  
di Bufala Campana DOP e crema al basilico.  
[7] (V-SG)

# DOLCI

## **Tiramisù**

Crema al mascarpone con biscotto bagnato al caffè e cacao amaro. 8  
[1-3-7]

## **Cheesecake ai frutti bosco**

Biscotto alla mandorla, crema di formaggio, gelé di bosco e frutti di bosco. 8  
[1-3-7-8] (\*)

## **Tronchetto arachide e caramello**

Crocantino e chantilly alle arachidi con copertura di caramello alla nocciola. 8  
[1-3-7-8] (\*)

## **Delizia al limone**

Pan di spagna bagnato al limoncello, ricoperto di crema pasticcera al limone. 8  
[1-3-7] (\*)

## **Babà Napoletano**

Bagnato al rum con crema pasticcera e frutti di bosco. 8  
[1-3-7] (\*)

## **Tagliata di frutta di stagione**

Selezione di frutta stagionale. 7  
(VV)

## **Coperto per persona**

2

Piatto vegetariano (V). Piatto vegano (VV). Piatto senza lattosio (SL). 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 Cereali contenenti glutine e 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
- 9 Sedano e prodotti a base di sedano
- 10 Senape e prodotti a base di senape
- 11 Sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- 12 Anidride solforica e solfiti
- 13 Lupino e prodotti a base di lupino
- 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi

### **Senza Glutine**

Sono disponibili piatti senza glutine con assenza di ingredienti contenenti glutine. Non possiamo tuttavia garantire il processo produttivo da parte della nostra cucina entro limiti dei 20 ppm (20 mg di glutine per kg. di alimento).

Vi preghiamo di rivolgervi allo staff del ristorante in caso di allergie o forti intolleranze.

Chef Executive  
Domenico Cassese

[bistrotnapoli.com](http://bistrotnapoli.com)

 [facebook.com/ristorantebistrotnapoli](https://facebook.com/ristorantebistrotnapoli)

 [instagram.com/bistrotnapoli](https://instagram.com/bistrotnapoli)