



VINO E...
BISTROT | WINE BAR

MENÙ
estate 2026

— PER COMINCIARE —

CAPELANTE CON LARDO DI PATANEGRA, SALSA DI MANGO E PEPE DI TIMUT,
SALICORNIA.

16

GAMBERI CROCCANTI* CONDITI CON SALSA TERYAKI ADAGIATI SU INSALATA
DI CAVOLO VIOLA MARINATO.

14

ROAST BEEF ALLA NOSTRA MANIERA CON SALSA TONNATA, FRUTTI DEL
CAPPERO E POMODORINI SECCHI

15

TARTARE DI TONNO ROSSO, SALSA DI YOGURT E CURCUMA, MOUSSE DI
CAPRINO

12

ALICI DI LAMPARA FRITTE ACCOMPAGNATE CON MAYO AI PORCINI
HOMEMADE.

9

FRUTTO DEL FICO IN PASTELLA CON PROSCIUTTO PARMA 24 MESI E PERLE
DI ACETO BALSAMICO

12

TO SHARE

GRAN TAGLIERE MEDITERRANEO

SPADA AFFUMICATO, ALICI DEL CANTABRICO, DOLMAKIA, BLU DI CAPRA SARDO, OLIVE DI
CASTELVETRANO, TZATZIKI, BABAGANOUSH E PANE ARABO

20

**in mancanza di prodotto fresco, alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati*

PER EVENTUALI ALLERGIE ED INTOLLERANZE CONSULTARE PERSONALE DI SALA

LE NOSTRE PASTE

*"Uno non può pensare bene, amare bene o dormire bene se prima non ha mangiato bene."
(J. Joyce)*

CALAMARATA FORMATO GIGANTE "BALZANO", RAGÙ DI POLPO*, NDUJA E
CREMA DI BURRATA.

16

GNOCCHI DI PATATE CON COZZE, CREMA DI ZAFFERANO E POLVERE DI
LIQUIRIZIA

16

FUSILLONE FORMATO GIGANTE "BALZANO", RAGÙ DI COSTINE D'AGNELLO E
POLVERE DI OLIVA NERA.

16

AGNOLOTTI DEL PLIN FATTI IN CASA RIPIENI DI CACIO E PEPE, CONDITI DA
UNA SALSA DI PERE LEGGERMENTE SPEZIATA.

18

FREGOLA SARDA IN CREMA DI DATTERINO GIALLO, CARPACCIO DI GAMBERO
ROSSO, MOUSSE DI RICOTTA VACCINA, POLVERE DI PEPERONE CRUSCO.

18

**in mancanza di prodotto fresco, alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati*
PER EVENTUALI ALLERGIE ED INTOLLERANZE CONSULTARE PERSONALE DI SALA

— SI PROSEGUE... —

TRANCIO DI TONNO PINNA GIALLA CON CIPOLLE DI TROPEA, MANDORLE E
SALSA TERYAKI

20

TAGLIATA DI BAVETTA DI ANGUS IRLANDA CON BURRO KREUTER

18

COZZE CON FONDUTA DI GORGONZOLA E PANCETTA PEPATA

14

TENTACOLO DI POLPO CBT FRITTO, CREMA DI PATATE E ZENZERO, POMODORINO
CONFIT

22

ROLLÈ DI GALLETTO E FOIE GRAS SU CREMA DI CANNELLINI E ROSMARINO
CON PERLE DI ACETO BALSAMICO.

20

HUMMUS DI CECI, OLIO ALLE SPEZIE HOMEMADE, FUNGO “ORO”
SPADELLATO E ALGA LOMBI IN CARTA DI RISO.

15

CONTORNI

PATATE AL FORNO - PATATE FRITTE DOLCI - RATATOUILLE DI VERDURE

5

**in mancanza di prodotto fresco, alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati*
PER EVENTUALI ALLERGIE ED INTOLLERANZE CONSULTARE PERSONALE DI SALA



IN CONCLUSIONE

TRIS DI BABÀ CIOCCOLATO, CLASSICO, CREMA

7

MOUSSE DI RICOTTA (AZ, AGRICOLA “CARETTI”), AMARENA “FABBRI”, CIOCCOLATO FONDENTE E NOCCIOLE

7

PANNACOTTA ARTIGIANALE CON CARAMELLO SALATO E NOCCIOLE.

7

TORTA SACHER

7

CREMA DI MASCARPONE CON BISCOTTO AL SALAME AL CIOCCOLATO

7

CREMOSO AL CIOCCOLATO

7

BRILLAT SAVARIN E SAUTERNES.

lattosio

10

DIGESTIVI

AMARO DEL CAPO 4

MONTENEGRO 4

JEFFERSON 4

LIQUORI NEPETA 5

MIRTO ROSSO N°1 5

LIMONCELLO 4

LIQUIRIZIA 4

NOCINO 4

GRAPPA PAOLAZZI BIANCA 5

GRAPPA DISTILLERIA FRANCESCO
RISERVA SANTA MASSENZA 5

PER MAGGIORI INFO RIGUARDO DISTILLATI CONSULTARE PERSONALE DI SALA

ACQUA “alisea” 3 ACQUA depurata 1,5

COPERTO 3

CAFFÈ 2