

CROSTONI

ACCIUGHINO 9€

burrata, acciughe e scorze di limone

*(glutine, lattosio, pesce)

DUE TORRI 9€

burrata, mortadella e pistacchi

*(glutine, lattosio, frutta a guscio)

CINQUE TERRE 9€

**pesto genovese, olive taggiasche,
pomodorini sott'olio e granella di
pistacchi**

*(glutine, lattosio, uova, frutta a guscio, arachidi,
sedano, lupini)

VEGETARIANO 9€

friarielli, funghi trifolati e ricotta salata

*(glutine, lattosio)

SUL PANE

Per i nostri crostoni utilizziamo il pane artigianale a lunga lievitazione con grani di alta qualità del forno "Molino Urbano" di Bologna.

Menù del Banco

SPECIALITÀ

LASAGNA TRADIZIONALE 10€

*(glutine, lattosio, uova, sedano)

PARMIGIANA DI MELANZANE 10€

*(lattosio, uova)

BATTUTA DI FASSONA PIEMONTESE 11€ PUNTA DI COLTELLO

con senape e frutti del capperio

*(senape)

BACCALÀ MANTECATO 13€

con pomodorini secchi, pane carasau
e bacche rosa

*(pesce, glutine)

*ALLERGENI: alcuni alimenti potrebbero contenere
tracce di latte, sedano, pesci, crostacei, molluschi, frutta
a guscio, soia, uova, senape, glutine, lupini, solfiti.
IN CASO DI DUBBI RIVOLGERSI AL PERSONALE.

ENOTECA BISTROT

TACCIERE MISTO 24€

**Mortadella Bologna, Coppa piacentina,
Spianata di Cervo, Pecorino di Grotta,
Caprino con erba cipollina, Filetti di
melanzane sott'olio, Pomorodini secchi**
*(lattosio)

con cestino di pane e piada *(glutine)

CONSIGLIATO PER DUE PERSONE

CESTINO DI PANE AGGIUNTIVO 3€

DOLCEZZE

CREMA DI ZABAIONE ARTIGIANALE AL MARSALA 7€

con sbrisoline alle mandorle
*(uova, solfiti, lattosio, glutine, frutta a guscio)

BUNÈT ARTIGIANALE 7€

con quadretti alla cannella
*(lattosio, uova, frutta a guscio, glutine)

FLAN DELLE ANTILLE ALLE CASTAGNE 7€

*(lattosio, uova)