KR

Cafè

Bistrot Gitan

Menù

Il Nostro Chef Kelly Yasmin Enhairi



Nasco nel 1983 da mamma italo-inglese pittrice e papà arabo stilista!

Ho avuto la fortuna di crescere in giro per il mondo e questo mi ha permesso di ampliare non solo la mente ma anche il palato.

Dopo lunga e dura gavetta, grazie a tanta dedizione, entro a soli 18 anni nel Team Regionale Cuochi Marche.

Grazie al concorso Antonio Nebbia del 2002 inizio il mio viaggio nel mondo dell'arte culinaria; con la nostra squadra ho raggiunto diversi obiettivi, tra cui Campioni Italiani Assoluti di sculture in cioccolato, ghiaccio e piatti di cucina fredda a Marina di Carrara durante le nazionali del 2003 e Campioni del Mondo nel 2009.

Dopo una breve ma intensa esperienza con una grande multinazionale, eccomi in centro storico dove vorrò unire cultura e gusto.

L'avventura continua con tanti altri traguardi ma ora inizia forse realmente... Eccomi qui pronta a mettermi ancora alla prova proponendo in una location storica la mia cucina del cuore!

Grazie anticipatamente per aver scelto il nostro locale

Buon Appetito!!

Chef Kelly

Aperitivi – Antipasti

Tartare di Gamberi Rossi di Mazara 50gr servita su insalata di stagione (limone, olio evo, 3 pepi)	*28,00€*
Degustazione di Pesce Freddo e Caldo Fantasia dello Chef	*25,00€*
Salmone Affumicato con Insalatina Multicolor ,Pane Caldo e Burro	*14,00€*
Salmone Marinato agli Agrumi in Insalata di Stagione e Crostini	*14,00€*
Tris di Marinati Salmone, Palombo ed Alici	*14,00€*
Cozze, Capesante e Sardoncini Gratinati	*14,00€*
Insalatina di Mare	*16,00€*
Impepata di Cozze	*9,50€*
Cozze a Limone	*9,50€*
Alta Selezione di Salumi Tipici di Petritoli accompagnata da pane Brusco e Sottoli	*16,00€*
Mix Fritto Fantasia	*16,00€*
Degustazione di Carne (Caldo e Freddo) Fantasia dello Chef	*20,00€*
Falafel 6pz	*7,00€*

Primi di Pescetto Bonetto KR

Spaghetti con le Vongole	*15,00€*
Pennette Panna e Salmone al profumo di Limone	*14,00€*
Tagliatella Recanatese alla Marinara	*17,00€*
Chitarrine Rosse agli Scampi/Astice	*18,00€*
Tagliatelle KR alle Vongole, Rosmarino e Ciauscolo	*16,00€*
Gnocchi allo Scoglio	*18,00€*
Risotto alla Marinara	*16,00€*
Cappellacci al Pecorino KR (3pz) serviti su Ragù di Scorfano e Pomodorini Freschi	*18,00€*
Spaghetti alla Carbonara di Pesce	*16,00€*
Gnocchi Cozze e Pecorino	*15,00€*

Primi di Carne Bonetta....

Tagliatelle Recanatesi al Ragu'Espresso dello Chef	*14,00€*
Spaghetti alla Carbonara	*12,00€*
Spaghetti Aglio Olio e Peperoncino	*10,00€*
Tagliatelle Ciauscolo e Varnelli	*16,00€*
Cappellacci al Pecorino KR con Pomodorini Freschi e Basilico	*16,00€*

E possibile ordinare massimo tre tipi di primi diversi per tavolo. Grazie

Secondi di Pescetto Bonetto KR...

Tagliatelle Rustiche della Tradizione con Crostacei alla Busara	*26,00€*
Frittura Calamari, Gamberi e Scampi	*20,00€*
Frittura dell'Adriatico	*22,00€*
Spiedini Calamari e Gamberi	*18,00€*
Orata al Cartoccio farcita con Zucchine e Pomodorini	*25,00€*
Scampi alla Busara con Crostini	*25,00€*
Scampi alla Griglia su Insalatina di Stagione	*25,00€*
Spigola Arrosto della Tradizione	*24,00€*
Rana Pescatrice in Potacchio	*27,00€*
Tagliata di Spada servita su Insalatina di Stagione e Pomodorini	*18,00€*
Grigliata di Pesce *Scampo, Capasanta, Cozze, Spiedino, Rana Pescatrice e Sogliola*	*26,00€*

Secondi di Carne Bonetta....

Carne Bianca Scaloppata con Verdure Gratinate	*16,00€*
Agnello Irlandese alla Griglia con Insalata	*18,00€*
Cous Cous e Pollo al Curry	*18,00€*
Tagliata di Pollo servita su Insalatina di Stagione e Pomodorini	*15,00€*
Filetto Pregiato di Vitello Rosato Iberico 300gr *servito su Insalatina di Stagione*	*28,00€*
Arrosticini di Castrato (6pz)	*16,00€*
Tagliata di Vitello Iberico Rucola, Pomodorini e Grana	*28,00€*

È possibile ordinare massimo tre tipi di secondi diversi per tavolo. Grazie

Contorni

Insalata Mista	*5,00€*
Patate Fritte	*5,00€*
Olive all'Ascolana 8pz	*8,50€*
Olive all'Ascolana al Tartufo 6pz	*8,00€*
Fritto Misto Ascolano Vegetariano	*12,00€*
Patate Arrosto della Nonna	*5,00€*
Verdure Gratin	*5,00€*
Verdure Cotte di Stagione	*5,00€*
Verdure Grigliate alle Erbette Aromatiche	*5,00€*

Insalate Speciali

Yasmin
Verdure dello Chef saltate, Cous Cous, Pomodori Secchi,
Spezie Orientali, Olivette Denocciolate, Vongole e Rosmarino *16,00€*

Dolci KR

Dolce del Giorno
tutti fatti in casa, chiedi al nostro staff *6,00€*

Carta dei Vini

Bolle

Bianco Frizzante "Gassstone"	*20,00€*
Tenuta dell'Ugolino - 100% Verdicchio	*4,00€*
Metodo Charmat Brut Pecorino	*20,00€*
Cherri - 100% Pecorino	
Metodo Charmat Extra Dry "Cuvee Prestige"	*14,00€*
De Bernard - 100% Glera	
Prosecco DOC Treviso Masottina Extra Brut	*20,00€*
Mirabella - 100% Glera	*4,00€*
Prosecco DOC Treviso Masottina Brut Rosé	*20,00€*
Mirabella	*4,00€*
Franciacorta DOCG Brut Blanc de Blancs	*38 ,00€*
Mirabella	
Franciacorta DOCG Brut Rosé	*38 ,00€*
Mirabella	
Franciacorta DOCG Brut	*35,00€*
La Fiorita - 65% Chardonnay - 35% Pinot Nero	
Oltrepò Pavese DOCG Extra Brut "Cuvée 59"	*42 ,00€*
Travaglino - 100% Pinot Nero	
Oltrepò Pavese DOCG Extra Brut Rosé "Monteceresino"	*45,00€*
Travaglino - 100% Pinot Nero	
Champagne Gaston Burtin Brut	*60,00€*
Gaston Burtin - 53% Meunier - 26% Chardonnay - 21% Pinot Noir	

Bianchi

Bianchello del Metauro DOC Superiore "Tenuta Campioli"	*20,00€*
Fiorini - 100% Bianchello	*4,00€*
Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico	*16,00€*
Vigne di Leo - 100% Verdicchio	
Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore	*25,00€*
La Staffa - 100% Verdicchio	
Verdicchio di Matelica DOC	*20,00€*
I Tre Monti - 100% Verdicchio	*4,00€*
Falerio Pecorino DOC "Al Monte Nero"	*25,00€*
Quntì - 100% Pecorino	
Offida DOCG Passerina "Bonaria"	*18,00€*
Saladini Pilastri - 100% Passerina	*3,50€*
Offida DOCG Pecorino "Cerì"	*20,00€*
Le Vigne di Clementina Fabi - 100% Pecorino	*4,00€*
Alto Adige DOC Gewurztraminer "Arenis"	*28,00€*
Kurtatsch - 100% Gewurztraminer	*5,00€*
Alto Adige DOC Muller Thurgau	*24,00€*
Kurtatsch - 100% Muller Thurgau	
Vigneti delle Dolomiti IGT Cuvee Bianco "Libel"	*18,00€*
Kurtatsch - Pinot Bianco - Sauvignon - Pinot Grigio - Chardonnay	*3,50€*
Venezia Giulia IGP Ribolla Gialla	*18,00€*
Alturis - 100% Ribolla Gialla	
Vermentino di Gallura DOCG "Spéra"	*34,00€*
Siddùra - 100% Vermentino di Gallura	

Rosati

Marche IGT Rosato "A Nonna Rosa"	*20,00€*
Bisci - 100% Sangiovese	
Marche IGT Rosato "Albae"	*20,00€*
Filodivino - Lacrima - Syrah	
Salento IGP Rosato "Aka"	*18,00€*
Produttori di Manduria - 100% Primitivo	*4,00€*

Rossi

Lacrima di Morro d'Alba DOC	*20,00€*
Podere Santa Lucia - 100% Lacrima	*4,00€*
Rosso Conero DOC	*22,00€*
Fattoria le Terrazze - 100% Montepulciano	*5,00€*
Serrapetrona DOC	*22,00€*
Alberto Quacquarini - 100% Vernaccia Nera	*5,00€*
Rosso Piceno DOC "Casal del Piano"	*18,00€*
Tenuta dell'Ugolino - 60% Montepulciano - 40% Sangiovese	*3,50€*
Marche IGT Rosso	*20,00€*
Le Vigne di Clementina Fabi - 100% Cabernet Sauvignon	*4,00€*
Alto Adige DOC Pinot Nero Blauburgunder	*28,00€*
Kurtatsch - 100% Pinot Nero	
Valpollicella DOC Valpantena Superiore	*34,00€*
Leone Alato - Corvina - Corvinone - Rondinella - Altri Vitigni	
Puglia IGT Rosso	*20,00€*
Produttori di Manduria - 100% Primitivo	*4,00€*

Mezze Bottiglie

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore "Le Piaole" 12,00€

Tenuta dell'Ugolino - 100% Verdicchio

Rosso Piceno DOC "Stè" 12,00€

Santa Barbara - Montepulciano - Sangiovese

Vini Dolci

Moscato d'Asti DOCG 16,00€

Matteo Soria - 100% Moscato

Primitivo di Manduria DOCG Dolce Naturale "Chicca" 4,00€

Varvaglione - 100% Primitivo

Terre Siciliane IGT Zibibbo 3,00€

Fratelli Lombardo - 100% Moscato

Vicotto Invecchiato 20 Anni 4,00€

Midea Vini

Bibite

Acqua Naturale/Gassata 1lt	2,00€
Acqua Naturale/Gassata 0,5lt	1,20€
Bibite lattina	2,50€
Coca Cola in vetro 1lt	4,50€
Succhi di Frutta	2,50€
Birra alla Spina Heineken Piccola	3,00€
Birra alla Spina Heineken Media	5,00€
Birra Becks 33cl	3,00€
Birra Ceres 33cl	3,50€
Birra Corona 33cl	3,50€
Birra Forst 00 alcool 33cl	3,00€
Birra Aero Granda 33cl gluten free	4,50€
Birra non filtrata Bionda Guglielmo 50cl	5,00€
Birra non filtrata Rossa Amleto 50cl	5,00€
Birra non filtrata IPA Cordelia 50cl	5,50€

Coperto 2,50€

Per informazioni su allergeni chiedere al personale il libro degli ingredienti a vostra dispozione.

Lo staff

Tieniti aggiornato sui nostri menù ed offerte, chiedi di essere aggiunto al ns gruppo WhatsApp al 338.1712153

KR Cafè Bistrot di Enhairi Kelly Yasmin – Via Cavour,39 – Recanati (MC)

Tel. 071.7136720 – www.krcafebistrot.com – kr.cafebistrot@gmail.com