

CONTRARIO BISTROT

Antipasti Di Terra :

Bresaola della Valtellina IGP con Valeriana e Scaglie di Parmigiano € 14 (7)

Dried Beef with salad, parmesan flakes and seasoned with oil and lemon

Crostini di Pane con Stracciatella e Scaglie di Tartufo Nero € 12 (1,7)

Toasted Bread, Stracciatella Cheese and Fresh Black Truffle Flakes

Crostini con Salsiccia di Norcia e Taleggio € 10 (1,7)

Toasted Bread with Norcia Sausage and Taleggio Cheese

Caprese di Bufala (Pomodoro Verde e Mozzarella) € 12 (7)

Caprese Salad (Green Garden Tomatoes and Bufala Mozzarella)

Piatto di Prosciutto di Parma azienda „ Parma Cotto “ 30 mesi e Burratina Pugliese € 15

Plate of Parma Ham aged 30 months and Apulian Burrata

Mozzarella di Bufala o Burratina Pugliese con Valeriana e Pomodorini Secchi € 10 (7)

Fresh Bufala Mozzarella or Apulian Burrata with salad and semi - dried tomatoes

Tagliere di Salumi Italiani Selezione „ Levoni “ € 15 (7,9)

Selection of Italian Salami

Gazpacho con Guanciale Croccante, Gorgonzola e Crostini di Pane € 12 (1,5,7,9)

Cold Tomatoes Soup with Crispy Pork Cheek, Gorgonzola and Toasted Bread

Antipasti di Mare :

Acciughe del Mar' Cantabrico, Burratina Pugliese e Crostini di Pane € 10 a pers. Min.2 (1,4,7)

Anchovies from the Cantabrian Sea with Apulian Burrata and Toasted Bread

Involtini di Baccala Mantecato avvolti in petali di patate e aromatizzati con olio alla menta € 14

Cod Rolls wrapped in potatoes petals and flavoured with mint olive oil (4,7)

Insalata di Totano con patate e sedano € 15 (9,14)

Red Sqiud Salad with Potatoes and Celery

Tartare di Spigola con Avocado e Menta Fresca € 15 (1,4)*

Sea bass Tartare with fresh avocado and mint

Primi :

- Cannelloni Ricotta e Spinaci € 14 (1,3,7)**
Homemade Cannelloni Stuffed with Ricotta and Spinach
- Parmigiana di Melanzane con Grana e Pomodoro € 14 (3,7)**
Aubergine Pie with Parmesan Flakes and Tomato sauce
- Lasagna Al Ragu' di Filetto di Manzo Danese € 14 (1,7)**
Homemade Lasagna with beef fillet ragu'
- Lasagna con Fiori di Zucca e Alici € 15 (1,4,7)**
Homemade Lasagna with Pumpkins Flower and Anchovies

Secondi Piatti :

- Costine di Maiale al Forno con Erbe del Mediterraneo e Patate al Forno € 22 (1)**
Baked pork ribs with mediterranean spices and potatoes
- Guancia di Manzo Brasata al Vino Rosso e Purea di Patate € 22 (8)**
Beef cheek braised in red wine and mashed potatoes
- Tartare di Fassona Piemontese a Modo Nostro (1,3,10) € 20**
Italian Beef Tartare in our way
- Baccalà alla Marinara (pomodoro, basilico e olive tagiasche) € 18 (4)**
Cod Fish Fillet with Tomatoes, Olives and Basil

Pinsa Romana Bianca € 6 (1)

Plane Roman Pizza

Contorni del giorno € 5

Daily side dishes

Pane € 1 a persona

Degustazione di Olio di Oliva Extravergine per il pane € 2.5 a persona

Extravergin Olive oil and Balsamic Vinegar for the bread € 2.5 each

Bread € 1 each (if you don't want the bread let us know at the beginning of the meal)

I prodotti contrassegnati () potrebbero essere abbattuti a temperature a fini igienico sanitarie per la tutela del consumatore*
Products marked () could be frozen at the origin for health and hygiene purpose for consumer protection*
Per consultare la lista degli allergeni si prega gentilmente di chiedere al personale di sala
For the list of allergens please ask the staff

Tutti i Nostri Piatti vengono preparati al momento; ci scusiamo fin da ora per gli eventuali tempi d'attesa.

Confidiamo nella vostra pazienza , e vi assicuriamo che apprezzerete il risultato finale!

All our dishes are freshly prepared; We apologize in advance for any time it may take.

We trust in our patience, and we assure you that you will appreciate the final result !

Oltre il Menu'

Antipasti :

- Carpaccio di Carne con Scaglie di Grana e Tartufo Nero Fresco € 20**
Beef Carpaccio with Salad, Parmesan Flakes and Fresh Black Truffle Flakes
- Insalata di Funghi Porcini Freschi con Cuore di Sedano e Scaglie di Grana € 16**
Fresh Porcini Mushrooms Salad with Celery and Parmesan Flakes
- Prosciutto di Parma 30 mesi con Melone € 13**
Parma Ham aged 30 month with fresh melon

Primi :

- Mezzelune ripiene di Spigola con salsa alle vongole € 18**
Homemade Ravioli stuffed with Sea Bass and clams

Secondi :

- Stinco di Prosciutto cotto al Forno Servito con Patate arrosto cc 600 gr. € 25**
Ham Shank cooked in the oven, served with roasted potatoes 600 gr.