



R A B A C C O

B I S T R O T

INIZIAMO CON UN APERITIVO

Boulevardier (Bitter, Vermouth, Whisky)

E. 14,00 -15,00

*Giappone-Brasile (sakè, chachaca, limeolè, sciroppo di zucchero e
peperoncino)*

*Limeolè cocktail (pestato di zucchero di canna, lime e basilico con
aggiunta di limeolè e soda)*

*Gin basil (pestato di basilico, sciroppo di zucchero, limeolè, aggiunta
di gin e tonica)*

E. 10,00

Gin Tonic (gin dalla nostra selezione E.10,00)

Gin lemon (gin dalla nostra selezione E.10,00)

E. 9,00 *Bombay*

Negroni

Negroni sbagliato

Americano

E. 9,00

Negrosky

Negroni corretto (Bitter, Vermouth , Yerbito)

Hugo

Spritz alle pere o more (Cognac alle pere o more e prosecco)

E. 9,00

Gin Tonic o lemon ANALCOLICO

Milano – Torino

Spritz Venturo (liquore al rosmarino, camomilla blu, sale marino e
limoni siciliani con prosecco)

E. 8,00

Aperol Spritz

Campari Spritz

Cocktail Rabacco (Vino rosso, whisky alla cannella e scorza d'arancio)

E. 6,00

Con maggiorazione di E 3,00 si può aggiungere il **tartufo** (1-4-7-8-12)

di Acqualagna su tutte le pietanze

5Pz. Ravioli di gamberi *1-2-4-6-11-12

ripieni di fecola di patate e pezzetti di gamberetto accompagnati da

salsa di soia/salsa agrodolce

E. 6,00 – 7,00 Fritti

4Pz. Ravioli coreani di gamberi *1-2-3-4-6-11-14

ripieni di polpa di gambero e verdure accompagnati da salsa di soia

E. 6,00

5Pz. Ravioli di carne *1-6-11-12

con sfoglia fine ripieni di carne di maiale e verdure accompagnati da

salsa di soia/salsa agrodolce

E. 5,00 – 6,00 Fritti

4Pz. Ravioli di pollo *1-2-3-4-6-11

ripieni di pollo e kimchi (verdure fermentate) leggermente piccanti,
accompagnati da salsa piccante

E. 5,00

4Pz. Ravioli coreani di pollo e verdure *1-2-3-4-6-14

accompagnati da salsa di soia

E. 5,00

3Pz. Ravioli coreani BBQ *1-2-3-4-6-11-14

Ripieni di manzo e salsa BBQ accompagnati da salsa di soia

E. 5,00

4Pz. Ravioli di verdure * 1-2-3-6-9

accompagnati da salsa di soia

E. 5,00

5Pz. Mini involtini fritti *1-6-11

ripieni di verdure accompagnati con salsa agrodolce

E. 5,00

Gohan 11

Riso bianco con sesamo

E. 3,00

Salvia frita *1-2-7-10

E. 6,00

Ramen di pesce 1-2-3-4-6-7-9-11-14

Brodo di pesce e zenzero accompagnato da noodles di farina di frumento, gamberi* grigliati, cavolo o spinaci, uovo Nitamago, uova di lompo e pane grigliato

E. 17,50

Ramen con agnello 1-2-3-4-6-7-9-10-11-14

Brodo di miso accompagnato da udon di farina di frumento, fettine sottili di agnello saltate in padella, uovo Nitamago e cipolla caramellata in vino rosso

E. 17,00

Ramen con pancetta arrosto 1-2-3-4-6-7-9-11-14

Brodo di carne con aggiunta di soia accompagnato da noodles di farina di frumento, pancetta arrosto marinata in salsa di soia, cavolo o spinaci, uovo Nitamago, fiore di zucca fritto* e pane grigliato

E. 16,00

Ramen con lampredotto 1-2-3-4-6-7-9-11-12-14

Brodo di carne accompagnato da noodles di farina di frumento, lampredotto, petali di cipolla, uovo Nitamago, salsa verde e pane

grigliato

E. 15,00

Ramen di carne 1-2-3-4-6-7-9-11-14

Brodo di carne con aggiunta di soia accompagnato da noodles di farina di frumento, scamerita grigliata, cavolo o spinaci, uovo

Nitamago e pane grigliato

E. 15,00

Ramen di verdure – da 1 a 14

Brodo vegetale accompagnato da noodles di farina di grano, tofu, funghi porcini*, uovo Nitamago, spinaci/cavolo, raviolo* ripieno di

verdure, fiore di Loto fritto* e pane grigliato

E. 15,00

Ramen Hot spicy curry – da 1 a 14

Brodo di pollo e curry piccante accompagnato da noodles di farina di grano, Pak-choi, uovo Nitamago e ragù di manzo e maiale.

E. 15,00

Tom kha gai – da 1 a 14

Zuppa thailandese con pollo, latte di cocco e curry con una nota agrumata, accompagnata da riso bianco

E. 15,00

Trippa Fritta 1-3-6-11

servita con riso Basmati e salsa Teryaki

E. 13,00

Avocado toast 1-3-4-6-11

Fetta di pane grigliato con avocado, salmone affumicato, uovo in camicia e sesamo

E. 12,00

Crostone burrata 1-4-7-8-12

fetta di pane grigliato con burrata, tartufo di Acqualagna e crudité di zuccina

E. 12,00

Crostone con aringa 1-4-7

stracciatella e filetto di aringa affumicata

E. 12,00

Rane fritte* 1-3-7-12

E 8,00

Uovo al cocchio 1-3-4-7-8-12

2 uova con tartufo di Acqualagna, pomodori secchi e pane grigliato

E. 13,00

2 uova con tartufo di Acqualagna e pane grigliato

E. 10,00

2 uova con pomodori secchi e pane grigliato

E. 10,00

MENÙ BAMBINO 1-3-7-9-12

Tortellini al ragù di carne o al burro o all'olio

e

Wurstel con patatine fritte*

E. 12,00

Porzioni ridotte e riservate solo ai bambini

BEVANDE

Acqua

1/2L E. 1,00

1L. E. 2,00

Vino

1/2L E. 6,00

1L. E. 12,00

Calice E. 4,00

Birra bionda o artigianale

Birra 0,33cl E. 5,00 – 6,00

Sake' 180ml

E. 7,00

Coca-Cola o the alla pesca

E. 4,00

DOLCI

Babà 1-3-7

refrigerato in vetro, imbevuto in vari cocktail (chiedere al personale)

E. 9,00

Cantuccini con Vinsanto o Yerbito o cognac alle pere o alle more 1-3-7-

8-10

E. 6,50 – 7,50

Flan al cioccolato - da 1 a 14

E. 7,00

Salame al cioccolato con panna 1-3-5-7-8-10

E. 5,00

Cheesecake fredda 1-3-6-7

Servita bianca o guarnita con sciroppo d'acero, cioccolata o sciroppo

all'amarena

E. 5,00

AMARI

China Gambacciani

Limoncello Gambacciani

Amaro finitivo Gambacciani

Sambuca Gambacciani

Amaro al carciofo Gambacciani

Amaro del capo

Grappa bianca (Chardonnay o di Brunello)

E. 4,00 – 7,00

Grappa di rose

Montenegro

Unicum

E. 4,00

Grappa di Amarone barricata 12 mesi

Passito

Sheridan's

Cognac alle pere

Cognac alle more

Rum Santiago

Jefferson

Whisky alla cannella

E. 5,00

Rum Barcelò Imperial Onyx

Armagnac

E. 6,00

Whisky Laphroaig 10

Whisky Tokinoka

Whisky Yukisato

E. 8,00

Whisky Nikka

E. 9,00

Grappa barricata Moet & Chandon o Sassicaia

E. 8,00 – 10,00

Caffetteria

Caffè – Caffè corretto

E. 1,30 – 1,60

Caffè macchiato freddo

E. 1,40

Caffè decaffeinato

Ginseng

Caffè d'Orzo

E. 1,50

+ 0,30 cent la correzione

+0,10 cent macchiato

Coperto

E. 2,50

***Prodotto congelato**

Per qualsiasi allergia o intolleranza siete pregati di informare la cucina

