

CROSTONI

NORDICO 10€

crema di avocado, salmone norvegese
affumicato e semi di sesamo

*(glutine, pesce, sesamo)

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)

NORMA 9€

pomodoro, melanzane 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

ENOTECA BISTROT

SPECIALITÀ

PARMIGIANA DI MELANZANE 10€

*(lattosio, uova)

BATTUTA DI CHIANINA 13€

con senape e frutti del capperio

*(senape)

BATTUTA DI CHIANINA ESTIVA 14€

con stracciatella e germogli di stagione

*(senape, lattosio)

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.

TAGLIERI

CONSIGLIATI PER DUE PERSONE

TAGLIERE MISTO 24€

Mortadella Bologna, Prosciutto Iberico,
Salame campagnolo, Pecorino di Grotta

*(lattosio)

con cestino di pane e piada

*(glutine)

TAGLIERE IBERICO 18€

Prosciutto iberico e mozzarella di bufala

*(lattosio)

con cestino di pane e piada

*(glutine)

CESTINO DI PANE AGGIUNTIVO 3€

DOLCEZZE

BUNÈT ARTIGIANALE 7€

*(lattosio, uova, frutta a guscio)

CREMA DI ZABAIONE 7€

ARTIGIANALE AL LIMONCELLO

*(lattosio, uova)