

BAR / CAFFETTERIA

Aperitivi / Digestivi / Coctails and digestives

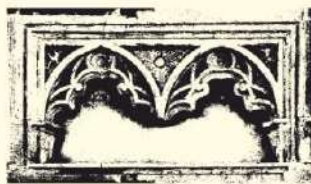
Aperol / Campari Spritz	7
Long drinks	a partire da 9
Campari soda	4
Mirto / Limoncino / Filu e Ferru	4
Amari e Grappe	a partire da 4
Vino Passito al calice	a partire da 6
Rum e altri distillati	a partire da 6

Soft drinks and coffe

Acqua Smeraldina gasata / naturale cl 75	3
Coca cola / Fanta / Sprite	3,5
Redbull	4
Ice Tea	3,5
Succhi di frutta	3,5
Caffè	2
Decaffeinato	2,5
Ginseng	2,5
Cappuccino	3

BIRRE

Warsteiner premium lager alla spina 0,30	4
Warsteiner premium lager alla spina 0,50	6
Warsteiner premium lager alla spina 1,50 lt	15
Ichnusa non filtrata	4,5
Ichnusa 33cl	4
Heineken no alcol 33cl	5
Corona extra 33cl	5



LA BIFORA

RISTORANTE - PIZZERIA - LOUNGE BAR



I numeretti che accompagnano i piatti stanno a contrassegnare gli allergeni riportati in leggenda.
Come previsto dalla normativa CE 1169/11

* Alcuni dei nostri prodotti vengono abbattuti di temperatura per preservare le qualità organolettiche secondo le normative UE.

** In mancanza di reperibilità del prodotto fresco, potremo utilizzare un congelato di buona qualità.
The small numbers that accompany the dishes mark the allergens listed in the legend.
As required by the CE 1169/11 regulation

ANTIPASTI / STARTERS

	Euro
Plateau dei nostri crudi* 1,2,6 Secondo disponibilità giornaliera Plateau of our raw	29
Ostriche locali 2 Local Oysters	Al pz. 4,5
Tartare di tonno*, olio evo e capperi fiore 1,7 Tuna tartare*, extra vergin oil and cappero	19
Tris di mare LA BIFORA 1,2,6,14 (Mix antipasti freddi e caldi) LA BIFORA seafood mix selection	22
Polpette di pesce* fritte con cipolle caramellate 1,4 Fried bombs fish with caramelized onion	15
Agliata Algherese (a seconda del pescato) 1,2,6 Algherese sauce agliata with catch of the day	15
Pepata di cozze con crostini di pane 2,4 Sardinian mussels with crouton	15
Catalana di rana pescatrice* Catalan style monkfish	16
Polpo* e patate 1,2,14 Octopus and potatoes	14
Bruschette acciughe del Cantabrico burro e pomodorini 1,4,10 Bruschetta with Cantabrian anchovies, cherry tomatoes and butter	16
Caprese di burrata e olio evo al basilico 1,2,14 Burrata caprese with tomato and basilo extra vergin oil	14
Selezione di salumi e formaggi tipici 3 Selection of local cured meats and chees	19
Pecorino arrosto su pane carasau 3,4 Roasted pecorino chees on carasau bread	12

NB. *per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati sono congelati all'origine dal produttore sono stati sottoposti ad abbattimento e conservazione negativa, come descritto nel piano Haccp ai sensi del Reg. CE 852/04
The courses made by * could be frozen
Coperto - Cover charge Euro 3



IN CASO DI ALLERGIE O INTOLLERANZE, RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SALA CHE VI FORNIRÀ IL LIBRO INGREDIENTI ALLERGENI. | IN CASE OF ALLERGIES OR INTOLERANCES, CONTACT THE RESTAURANT STAFF WHO WILL PROVIDE YOU WITH THE ALLERGENS INGREDIENTS BOOK.

PIZZE

Margherita 3,4	10
Pomodoro bio, fiordilatte di battipaglia, basilico, olio evo <i>Organic tomato, battipaglia fiordilatte, basil, extra virgin olive oil</i>	
Sarda 3,4,10	13
Pomodoro bio, fior di latte, salsiccia sarda, pecorino sardo <i>Organic tomato, fior di latte, Sardinian sausage, Sardinian cheese</i>	
Carbonara (bianca) 3,4,9,14	15
Fior di latte, guanciale croccante, crema uovo pastorizzato, pecorino romano, pepe nero <i>Fior di latte, crispy bacon, pasteurized egg cream, pecorino romano, black pepper</i>	
Napul'e' (bianca) 3,4,14	14
Fior di latte, salsiccia fresca, friarielli, mozz. di bufala fuori cottura, basilico, olio evo <i>Fior di latte, fresh sausage, friarielli, mozz. uncooked buffalo mozzarella, basil, extra virgin olive oil</i>	
Tropea 3,4,10	15
Pom.bio, fior di latte, melanz. fritte, guanc. croccante, ovinforth, cip. rossa in agrod. basilico <i>Organic tomato, fior di latte, aubergine fries, bacon crunchy, ovinforth, onion red sourdough basil</i>	
Pastorella 3,4,14	16
Pom. bio, fior di latte, p. crudo pepato sardo, rucola, datterino, ciuffi di ricotta di pecora <i>Organic tomato, fior di latte, Sardinian peppered raw p.rudo, rocket, datterino tomatoes, tufts of sheep's ricotta</i>	
Mortazza (bianca) 3,4,5	15
Fior di latte, mortadella Bologna igp, burrata vaccina, pesto di pistacchio e basilico <i>Fior di latte, Bologna igp mortadella, cow's milk burrata, pistachio and basil pesto</i>	
Calabrese 3,4	14
Pom. bio, fior di latte, spianata calabrese, n'duja, stracciatella vaccina e basilico <i>Organic tomato, fior di latte, Calabrian esplanade, n'duja, cow's milk stracciatella and basil</i>	
Contadina 3,4,14	13
Pom. bio, mozzarella fior di latte, mix di verdure del giorno <i>Organic tomato, fior di latte mozzarella, mix of vegetables of the day</i>	
Marinara a modo mio 1,4,11,14	16
Pom. bio, acchiughe del cantabrico, capperi fiore, olive taggiasche, origano, olio evo all'aglio, basilico <i>Organic tomato, Cantabrian anchovies, caper flowers, Taggiasca olives, oregano, extra virgin olive oil with garlic, basil</i>	
Bastioni Magellano 1,2,4,6	18
Pom.bio, mix frutti di mare del giorno, olio evo, basilico <i>Organic tomato, seafood mix of the day, extra virgin olive oil, basil</i>	
La Bifora 1,2,4,6,7,14	20
Focaccia, valeriana, tartare di tonno, datterino, stracciatella, gocce di pesto di pistacchio basilico e olio evo <i>Focaccia, lettuce, tuna tartare, datterino tomatoes, stracciatella, drops of pistachio pesto basil and extra virgin olive oil</i>	
Fresca 3,4,9,14	13
Fior di latte, datterino, zest al limone e basilico <i>Fior di latte mozzarella, tomato datterino, lemon zeste and basil</i>	
Unica 3,4,9,14	14
Fior di latte, cipolle in agrodolce, salsiccia fresca, polvere d'oliva e pesto al basilico <i>Fior di latte mozzarella, sweet and sour onion, fresh sausage, olive powder and basil pesto</i>	

Il nostro impasto è composto da farina 0 di grano tenero e arricchita da germe di grano fresco con una lievitazione minima di 72 ore.



IN CASO DI ALLERGIE O INTOLLERANZE, RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SALA CHE VI FORNIRÀ IL LIBRO INGREDIENTI ALLERGENI. | IN CASE OF ALLERGIES OR INTOLERANCES, CONTACT THE RESTAURANT STAFF WHO WILL PROVIDE YOU WITH THE ALLERGENS INGREDIENTS BOOK.

PIZZE

Margherita 3,4	10
Pomodoro bio, fiordilatte di battipaglia, basilico, olio evo <i>Organic tomato, battipaglia fiordilatte, basil, extra virgin olive oil</i>	
Sarda 3,4,10	13
Pomodoro bio, fior di latte, salsiccia sarda, pecorino sardo <i>Organic tomato, fior di latte, Sardinian sausage, Sardinian cheese</i>	
Carbonara (bianca) 3,4,9,14	15
Fior di latte, guanciale croccante, crema uovo pastorizzato, pecorino romano, pepe nero <i>Fior di latte, crispy bacon, pasteurized egg cream, pecorino romano, black pepper</i>	
Napul'e' (bianca) 3,4,14	14
Fior di latte, salsiccia fresca, friarielli, mozz. di bufala fuori cottura, basilico, olio evo <i>Fior di latte, fresh sausage, friarielli, mozz. uncooked buffalo mozzarella, basil, extra virgin olive oil</i>	
Tropea 3,4,10	15
Pom.bio, fior di latte, melanz. fritte, guanc. croccante, ovinforth, cip. rossa in agrod. basilico <i>Organic tomato, fior di latte, aubergine fries, bacon crunchy, ovinforth, onion red sourdough basil</i>	
Pastorella 3,4,14	16
Pom. bio, fior di latte, p. crudo pepato sardo, rucola, datterino, ciuffi di ricotta di pecora <i>Organic tomato, fior di latte, Sardinian peppered raw p.rudo, rocket, datterino tomatoes, tufts of sheep's ricotta</i>	
Mortazza (bianca) 3,4,5	15
Fior di latte, mortadella Bologna igp, burrata vaccina, pesto di pistacchio e basilico <i>Fior di latte, Bologna igp mortadella, cow's milk burrata, pistachio and basil pesto</i>	
Calabrese 3,4	14
Pom. bio, fior di latte, spianata calabrese, n'duja, stracciatella vaccina e basilico <i>Organic tomato, fior di latte, Calabrian esplanade, n'duja, cow's milk stracciatella and basil</i>	
Contadina 3,4,14	13
Pom. bio, mozzarella fior di latte, mix di verdure del giorno <i>Organic tomato, fior di latte mozzarella, mix of vegetables of the day</i>	
Marinara a modo mio 1,4,11,14	16
Pom. bio, acchiughe del cantabrico, capperi fiore, olive taggiasche, origano, olio evo all'aglio, basilico <i>Organic tomato, Cantabrian anchovies, caper flowers, Taggiasca olives, oregano, extra virgin olive oil with garlic, basil</i>	
Bastioni Magellano 1,2,4,6	18
Pom.bio, mix frutti di mare del giorno, olio evo, basilico <i>Organic tomato, seafood mix of the day, extra virgin olive oil, basil</i>	
La Bifora 1,2,4,6,7,14	20
Focaccia, valeriana, tartare di tonno, datterino, stracciatella, gocce di pesto di pistacchio basilico e olio evo <i>Focaccia, lettuce, tuna tartare, datterino tomatoes, stracciatella, drops of pistachio pesto basil and extra virgin olive oil</i>	
Fresca 3,4,9,14	13
Fior di latte, datterino, zest al limone e basilico <i>Fior di latte mozzarella, tomato datterino, lemon zeste and basil</i>	
Unica 3,4,9,14	14
Fior di latte, cipolle in agrodolce, salsiccia fresca, polvere d'oliva e pesto al basilico <i>Fior di latte mozzarella, sweet and sour onion, fresh sausage, olive powder and basil pesto</i>	

Il nostro impasto è composto da farina 0 di grano tenero e arricchita da germe di grano fresco con una lievitazione minima di 72 ore.