

## CROSTONI

**MEDITERRANEO** 9€

crema di avocado e polpo

\*(glutine, pesce)

**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 CHIANTINA** 13€

con senape e frutti del capperro

\*(senape)

**BATTUTA DI CHIANTINA ESTIVA** 14€

con stracciatella e germogli di stagione

\*(lattosio)

**BACCALÀ MANTECATO** 13€

con pomodorini secchi, pane carasau e bacche rosa

\*(pesce, glutine)

## DOLCEZZE

**CANTUCCI E ZIBIBBO** 6€

\*(lattosio, uova, frutta a guscio, glutine, solfiti)

**CREMA DI ZABAIONE** 7€

**ARTIGIANALE AL MARSALA**

\*(lattosio, uova)

## TAGLIERI

CONSIGLIATI PER DUE PERSONE

**TAGLIERE MISTO** 24€

Mortadella Bologna, Coppa piacentina, Salame campagnolo, Pecorino di Grotta, Pithiviers al Fieno a latte vaccino, Giardiniera in agrodolce

\*(lattosio, solfiti)

con cestino di pane e piada

\*(glutine)

**TAGLIERE VEGETARIANO** 18€

Crema di melanzane alla parmigiana, Funghi alla boscaiola, Pomodorini al forno, Tomino fresco alle erbe provenzali e bacche rosa

\*(lattosio)

con pizza bianca alla pala

\*(glutine)

**CESTINO DI PANE AGGIUNTIVO** 3€

\*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.