

BISTROT

SOTTORETE

GRUMELLO DEL MONTE

**DALLA FAMIGLIA DEL RISTORANTE SOTTOGLIO DI PALAZZOLO,
NASCE
SOTTORETE BISTROT...**

Cit. :

*Sapori semplici ma raffinati in un'atmosfera sospesa
tra il profumo della natura e il fascino del fiume Oglio.*

[Sottoglio]

*Quando si tratta di mangiare in modo corretto
e fare esercizio fisico, non c'è un "lo inizierò domani..."*

[Sottorete]

Grazie per averci dato l'opportunità di crescere, promuovere
e realizzare un progetto che era un semplice pensiero.
Senza Clienti come voi, sarebbe rimasto solo un sogno.

Buon appetito.

**In caso di allergie o intolleranze varie si prega di comunicarle al personale di sala
o richiedere il manuale degli allergeni.**

* Prodotto sottoposto ad una procedura di abbattimento termico in loco
o, in base alla disponibilità, può essere acquistato già surgelato da fornitore terzo autorizzato

Coperto € 2,00



LA TARTARE

Tartare di manzo battuta a coltello con i suoi condimenti € 15,00
+ uovo cotto a bassa temperatura + € 2,00

CRUDO & BURRATA

Prosciutto crudo di Parma 24 mesi con burrata di bufala intera (125 gr) ... € 14,00

CARPACCIO DI SALMONE & CREMA DI BURRATA

Carpaccio di salmone (130 gr) con crema di burrata di bufala,
erba cipollina accompagnato da citronette fatta in casa € 17,00

IL TAGLIERINO

Taglierino sfizioso di salumi con prosciutto crudo di Parma,
mortadella con pistacchi, prosciutto cotto alla brace e salame nostrano € 13,00



IL CASONCELLO (del Ristorante Sottoglio)

Casoncello* fatto in casa con pancetta croccante, burro & salvia € 13,00

++ CASONCELLO* CELIACO con pancetta croccante, burro & salvia € 16,00

LO SPAGHETTINO

Spaghettono al pomodoro con una fogliolina di basilico € 10,00

++ SPAGHETTO* ANCHE PER CELIACI (cottura espressa 16 min) € 12,00

IL RISOTTO

Riso Carnaroli alla crema di pomodoro e stracciatella Km0 a crudo € 14,00

++ RISOTTO* ANCHE PER CELIACI € 14,00



TAGLIATA DI MANZO

Tagliata di scottona alla griglia con rucola & grana € 18,00

TAGLIATA DI TONNO

Tagliata di tonno cotta al giusto rosso con rucola & pomodorini € 20,00

TAGLIATA DI POLLO CBT

Tagliata di Pollo cotto a bassa temperatura e poi grigliato con spinacino saltato e crema di patate € 14,00



CAESAR SALAD 2.0

La ricetta storica dell'insalata di pollo in versione rivisitata 2.0 con lattuga croccante, grana padano, petto di pollo a fette, pane e salsa caesar fatta in casa € 15,00

NIZZARDA

La ricetta storica dell'insalata Nizzarda in versione rivisitata 2.0 con lattuga croccante, tonno, pomodorini, acciughe, olive taggiasche e uovo ... € 15,00



(consigliati in abbinamento con i secondi piatti)

| | |
|--------------------------------|--------|
| VERDURE GRIGLIATE | € 5,00 |
| PATATE AL FORNO | € 5,00 |
| PATATE FRITTE* | € 5,00 |
| INSALATA MISTA | € 5,00 |
| INSALATA VERDE | € 5,00 |
| FOCACCIA | € 6,00 |
| PANE NO GLUTINE | € 1,50 |



CHEESEBURGER

Hamburger di manzo con cheddar, insalata, pomodoro & maionese

accompagnato da patatine fritte rustiche € 15,00

+ Cipolla rossa di tropea caramellata + € 2,00

+ Pancetta spadellata + € 2,00

VEGGIE BURGER

Hamburger vegano & vegetariano composto da verdure miste,
con lattuga croccante & maionese vegana di soya

accompagnato da patatine fritte rustiche € 13,00

POLPO BURGER

Tentacolo di polpo cotto a bassa temperatura e poi scottato in padella
con stracciatella di bufala km0 di Seriate e pomodorino confit

accompagnato da patatine fritte rustiche € 18,00



MENU BAMBINI

PIATTO DI PROSCIUTTO COTTO € 5,00

PIATTO DI PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA € 8,00

PASTA AL POMODORO € 5,00

MINI COTOLETTA* ALLA MILANESE CON PATATINE FRITTE* € 6,00

MINI HAMBURGER* CON PATATINE FRITTE* € 6,00

GELATO (2 PALLINE)

a scelta tra: panna, fragola, cioccolato e limone.....

€ 4,00





LE CLASSICHE

LA REGINA MARGHERITA € 8,50

Pizza napoletana con impasto ad alta idratazione con farina di grano tenero e lievito naturale di grano tenero. Dal cornicione alveolato con pomodoro pelato italiano S. Marzano, mozzarella fior di latte Km0 di Seriate ed emulsione al basilico

SCROCCHIARELLA *

Tipica pizza dalle origini romane con impasto indiretto ad alta idratazione e digeribilità grazie al lievito naturale e grani ITALIANI.

È un prodotto LEGGERISSIMO ricco di profumi e sapori che solo il lievito madre può dare.

Le scrocchia “classiche” in presentazione Gourmet

LA NATURA € 13,00

Scrocchiarella con pomodoro pelato italiano S. Marzano, mozzarella fior di latte Km0 di Seriate e misto verdure contorno natura (Fresco Italia) con broccoli verdi, carotine belga, patate, taccole ed emulsione al basilico

LA COTTO € 14,00

Scrocchiarella con pomodoro pelato italiano S. Marzano, mozzarella fior di latte Km0 di Seriate e prosciutto cotto alla brace

LA CRUDO DI PARMA € 16,00

Scrocchiarella con pomodoro pelato italiano S. Marzano, mozzarella fior di latte Km0 di Seriate e crudo di Parma 24 mesi

LA DIAVOLA € 14,00

Scrocchiarella con pomodoro pelato italiano S. Marzano, mozzarella fior di latte Km0 di Seriate e spianata calabra piccante



Le “nostre scrocchia speciali” in presentazione Gourmet

LA 4 FORMAGGI & POLVERE DI CRUDO € 17,00

Scrocchiarella ai 4 formaggi fusi (zola, taleggio, grana e mozzarella fior di latte km0) con polvere di prosciutto crudo croccante e olio extra vergine d'oliva

LA BOLOGNA € 18,00

Scrocchiarella con scamorza affumicata Km0 di Seriate, mortadella con pistacchi, pesto di pistacchio, burrata di bufala intera, crema all'aceto balsamico e olio extravergine d'oliva

**** SENZA GLUTINE = PIZZA MARGHERITA** € 12,00

Pizza senza glutine ad alta idratazione caratterizzato da un sapore ricco e una struttura perfetta, leggera e fragrante.

*** MOZZARELLA NO LATTOSIO** + € 2,00

+ PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA + € 2,00

+ PROSCIUTTO COTTO ALLA BRACE + € 2,00



IL TIRAMISÙ

Il nostro Tiramisù fatto in casa € 6,00

IL PADEL A MODO NOSTRO "ESTIVO"

Semifreddo alla panna con cuore di mango e yuzu e crumble al limone € 7,00

LA PICCOLA PASTICCERIA (SFIZIOSITÀ PER DUE PERSONE)

2 mini Krapfen + 2 mini Bigné + 2 Macarons € 8,00

IL SEMIFREDDO AL CIOCCOLATO

Semifreddo al cioccolato con gelee e crumble ai frutti rossi € 7,00

IL SORBETTO

Sorbetto al limone € 5,00

+ WODKA € 1,00

+ GIN € 1,00

IL GELATO KMO BY LE DELIZIE

3 palline a scelta tra: panna, cioccolato, fragola & limone € 5,00

Affogato al caffè con una pallina di gelato € 4,00

"I MINI"

Mini tartelletta fatta in casa con crema del giorno € 4,00

Fetta di Crostata del giorno fatta in casa € 4,00



SENZA GLUTINE & SENZA LATTOSIO

Tiramisù sia senza glutine che senza lattosio € 8,00

Semifreddo con crema al cocco e crumble ai frutti rossi
sia senza glutine che senza lattosio € 8,00

BISTRÒT

SOTTORETE

GRUMELLO DEL MONTE

RESTA SEMPRE IN CONTATTO:



Tel. 035 2816648