



ANTIPASTI

STARTERS

Caprese, mozzarella di bufala Campana DOP, pomodoro datterino, basilico, olio evo. 14
(V-SG) [3]

Caprese, *PDO buffalo mozzarella from Campania, datterini tomatoes, basil, extra virgin olive oil.*
(V-SG) [3]

Insalata Caesar, dadini di pollo rosolato, bacon croccante, uova sode, insalata iceberg, crostini di pane saporito, scaglie di grana, salsa Caesar. 14
[1-3-4-9-10]

Caesar Salad, *diced chicken, crispy bacon, hard boiled egg, iceberg lettuce, savoury croutons, slivers of grana padano cheese, Caesar dressing.*
[1-3-4-9-10]

Classico all'Italiana, prosciutto crudo di Parma, mozzarella di bufala campana DOP e rucola. 15
(SG) [3]

Italian Classic, *cured Parma ham, PDO buffalo mozzarella from Campania, rocket.*
(GF) [3]

PRIMI *FIRST COURSES*

Ravioli di pasta fresca, patata viola, funghi di bosco, 15
crema di pecorino, croccante di Parma (*).
[3-4-9]

***Fresh pasta ravioli**, purple potato, woodland mushrooms,
pecorino cheese cream, crispy Parma ham (*).*
[3-4-9]

Spaghetto quadrato al pomodoro fresco, spaghetti trafilati al bronzo, 13
pomodori datterino, basilico.
(V) [4]

***Square spaghetti with fresh tomato**, bronze-drawn spaghetti,
datterini tomatoes, basil.*
(V) [4]

Paccheri freschi alla vongole, linguine trafilate al bronzo, vongole, 15
pomodorino datterino, prezzemolo.
[2-4]

***Fresh Paccheri pasta with clams**, bronze-drawn linguine pasta,
clams, datterino tomatoes, parsley.*
[2-4]

SECONDI

SECOND COURSES

Tagliata di manzo, entrecôte, rucola, datterini, grana. 20
(SG) [3]

Sliced grilled beef, entrecôte, rocket, datterini tomatoes,
grana padana cheese.
(GF) [3]

Polpetta vegana, verdure miste, pan grattato, vellutata di piselli (*). 17
(VV) [4-13]

Vegan patties, mixed vegetables, breadcrumbs, pea velouté (*).
(VV) [4-13]

Filetto di orata, patate, spinaci al burro, salsa al limone. 21
[1-3-4]

Fillet of gilthead sea bream, potatoes, spinach in butter,
lemon sauce.
[1-3-4]

ANGOLO PIZZA PIZZA CORNER

Fatta in casa con 48 ore di lievitazione
Homemade and leavened for 48 hours

Margherita, pomodoro, fior di latte, grana, olio evo, basilico. 11
(V) [3-4]

*Margherita, tomato, cow's milk mozzarella cheese,
grana padano cheese, extra virgin olive oil, basil.
(V) [3-4]*

Diavola, pomodoro, peperoncino, salame Napoli, 12
fior di latte, grana, basilico, olio evo.
[3-4]

*Diavola, tomato, chilli, Napoli salami, cow's milk mozzarella cheese,
grana padano cheese, extra virgin olive oil, basil.
[3-4]*

Tricolore, fior di latte, rucola, prosciutto crudo di Parma, 13
datterini, scaglie di grana, basilico, olio evo.
[3-4]

*Tricolore, cow's milk mozzarella cheese, rocket, cured Parma ham,
datterini tomatoes, slivers of grana padano cheese,
basil, extra virgin olive oil.
[3-4]*

DOLCI

DESSERTS

Selezione del “Maestro Sal De Riso”

A selection by “Maestro Sal De Riso”

Dolcezza del Vesuvio, cremoso all’arancia, albicocche alla vaniglia, mousse al cioccolato, frollini al cacao, fili di peperoncino (*). 9
[4-9-11]

***Dolcezza del Vesuvio**, orange cream, vanilla apricots, chocolate mousse, cocoa shortbread biscuit, slivers of chilli pepper (*).*
[4-9-11]

Cheese cake, formaggio, frutti di bosco (*). 9
[3-4-5-9]

***Cheese cake**, cheese, forest fruits (*).*
[3-4-5-9]

Millefoglie di melanzane al cioccolato, melanzane, cioccolato al liquore “Concerto” (*). 9
[3-4-5-7-9-11]

***Chocolate aubergine millefeuille**, aubergine, chocolate flavoured with Concerto liqueur (*).*
[3-4-5-7-9-11]

DOLCI

DESSERTS

Selezione dello Chef Cassese

Chef Cassese's selection

Tiramisù, biscotti Osvego Gentilini,
crema di mascarpone, caffè espresso.
[3-4-9]

9

Tiramisù, Osvego Gentilini biscuits,
mascarpone cream, expresso coffee.
[3-4-9]

Morbido al cioccolato con cuore fondente
[3-4-5-9]

9

Chocolate fondant pudding
[3-4-5-9]

Piatto vegetariano (V). Piatto vegano (VV). Piatto senza glutine (SG)

(*) Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine o congelati in loco.

I piatti somministrati possono contenere uno o più allergeni appartenenti alle 14 tipologie di allergeni indicate nell'all. II del Reg. UE 1169/2011, quali:

- 1 Pesce e prodotti a base di pesce
- 2 Molluschi e prodotti a base di molluschi
- 3 Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 4 Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
- 5 Frutta a guscio
- 6 Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 7 Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 8 Lupino e prodotti a base di lupino
- 9 Uova e prodotti a base di uova
- 10 Anidrite solforica e solfiti
- 11 Soia e prodotti a base di soia
- 12 Sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- 13 Senape e prodotti a base di senape
- 14 Sedano e prodotti a base di sedano

Per maggiori informazioni si invita la clientela a rivolgersi al personale.

Vegetarian dish (V). Vegan dish (VV). Gluten free dish (GF)

* Some products may have been frozen at the source or on site.

The dishes administered may contain one or more allergens appertaining to the 14 categories of allergens listed in Annex II of EU Reg. 1169/2011, including:

- 1 Fish and products thereof
- 2 Molluscs and products thereof
- 3 Milk and products thereof (including lactose)
- 4 Cereals containing gluten and products thereof
- 5 Nuts
- 6 Crustaceans and products thereof
- 7 Peanuts and products thereof
- 8 Lupin and products thereof
- 9 Eggs and products thereof
- 10 Sulphur dioxide and sulphites
- 11 Soybeans and products thereof
- 12 Sesame seeds and products thereof
- 13 Mustard and products thereof
- 14 Celery and products thereof

Executive Chef
Domenico Cassese

Maitre
Aldo Di Martino

bistrotnapoli.com

 facebook.com/ristorantebistrotnapoli

 instagram.com/bistrotnapoli/