



**BISTROT**  
N A P O L I

## ANTIPASTI

- Gamberoni mandorlati**, gamberoni, mandorle lamellate, salsa in agrodolce piccante(\*).  
(SG) [5-6-9] 17
- Tartara di tonno rosso**, burrata, liquirizia, mojito ghiacciato.  
(SG) [1-3] 17
- Selezione di formaggi**, formaggi a pasta dura, formaggi a pasta morbida, focaccia fatta in casa, mostarda.  
(V) [3-4-5] 16
- Zuppetta campagnola**, cannellini, funghi misti, castagne, pane all'olio(\*).  
(V) [4-5] 15
- Insalata Caprese**, tris di pomodori datterino, mozzarella di bufala Campana DOP, basilico, olio evo in polvere.  
(V-SG) [3] 15
- Classico all'Italiana**, prosciutto crudo 24 mesi, mozzarella di bufala campana DOP.  
(SG) [3] 16

# PRIMI

- Ravioli di pasta fresca**, patata affumicata e limone, calamari (\*), pomodorini datterino, pane al prezzemolo. 17  
[1-3-4-9]
- Linguine al gambero**, crema di zucchine, tartara di gambero rosso (\*), lime, mandorle tostate. 17  
[4-5-6]
- Pappardelle all'uovo**, zucca arrostita al rosmarino, porcini (\*), pinoli tostatati. 16  
(V) [4-5-9]
- Gnocchi alla Sorrentina**, gnocchi di patate, pomodorino datterino, tartara di fior di latte di Agerola, basilico fresco. 14  
(V) [3-4]
- Paccheri Bistrot**, crema di friarielli, tarallo sugna e pepe, provolone del Monaco DOP. 16  
(V) [3-4-5]
- Tagliolini**, crema di pecorino, pistacchi, prosciutto crudo croccante, profumo all'arancia. 16  
[3-4-5-9]

## SECONDI

<b>Filetto di manzo alle castagne</b> , castagne, riduzione di Merlot, chips di topinambur. (SG) [3-4-5-7]	23
<b>Coniglio</b> , olive taggiasche, scarole, noci, aglio nero, salsa demi galce. [3-4-5]	21
<b>Tagliata di manzo</b> , sale bianco di Bali in fiocchi, patate al forno burro e rosmarino. (SG)	22
<b>Polpette vegane</b> , verdure miste di stagione, pan grattato(*). (VV) [4-13]	17
<b>Tonno in crosta di pistacchio</b> , tonno rosso, pistacchio, cipolle rosse caramellate con aceto di mele. (SG) [1-5]	23
<b>Filetto di baccalà (*)</b> , crema di ceci, pomodori arrostiti. (SG) [1]	22

# ANGOLO DELLA PIZZA

fatta in casa con 48 ore di lievitazione

- Margherita**, pomodoro, fior di latte di Agerola, grana, olio evo, basilico. 11  
(V) [3-4]
- Ortolana**, fior di latte di Agerola, grana, olio evo, basilico, verdure miste, 12  
(melanzane, zucchine, peperoni).  
(V) [3-4]
- Diavola**, pomodoro, peperoncino, salame Napoli, 12  
fior di latte di Agerola, grana, olio evo, basilico.  
[3-4]
- Zucca e porcini**, zucca arrostita, funghi porcini, fior di latte di Agerola 13  
grana, olio evo, basilico.  
(V) [3-4]
- Pistacchiosa**, mortadella, crema di pistacchi, fior di latte di Agerola, 13  
granella di pistacchi, grana, olio evo.  
[3-4-5]
- Tartufata**, crema di tartufo, speck, fior di latte di Agerola, grana. 13  
basilico.  
[3-4]

# TENTAZIONI

**Clubhouse Sandwich**, petto di pollo, pane bianco, bacon, uova, lattuga, pomodoro, maionese. 16  
[3-4-9-13]

**Bistrot Cheese Burger**, panino, hamburger di manzo, formaggio Cheddar, lattuga, pomodoro, cipolla rossa, cetriolo, patate (\*). 16  
[3-4-9-10]

**Bistrot Burger**, panino, hamburger di manzo, lattuga, pomodoro, cipolla rossa, insalatina di cavolo rosso, patate (\*). 16  
[3-4-9-10-13]

**Vburger**, panino, Vburger, lattuga, pomodoro, cipolla rossa, cetriolo, patate (\*). 16  
(V) [3-4-5-10-9-11-13]

## LE NOSTRE INSALATE

- Insalata Caesar**, dadini di pollo rosolato, bacon croccante, insalata iceberg, crostini di pane saporito, cialda di grana, salsa Caesar. 15  
[1-3-4-9-10]
- Leggera**, rucola, pere, noci, scaglie di grana, salsa allo yogurt magro. 10  
(V) (SG) [3-5]
- Mediterraneo**, pomodori ramati, olive di Gaeta, feta cheese, cetriolo, cipolla rossa, olio evo. 12  
(V) (SG) [3]
- Bistrot**, mango, avocado, feta cheese, olive di Gaeta, pomodorini datterini, basilico, salsa di mango. 13  
(V) (SG) [3]
- Tonno**, iceberg, tonno fresco, mandorle, senape al miele. 13  
(SG) [1-5-13]

## SELEZIONE DEL MAESTRO SAL DE RISO

**Etna**, crema al latte di mandorle, cremoso all'arancia,  
croccante di pistacchio(\*). 9  
[4-9-11]

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

**Carezza di mandorle e amarene**, crema di mandorle,  
gelatina di amarene, mousse di cioccolato fondente(\*). 9  
[3-4-6-9-11]

## SELEZIONE DELLO CHEF CASSESE

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

**Morbido al cioccolato** con cuore cremoso. 9  
[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.

Chef  
Domenico Cassese

Maitre  
Aldo Di Maritno

[bistrotnapoli.com](http://bistrotnapoli.com)

 [facebook.com/ristorantebistrotnapoli](https://facebook.com/ristorantebistrotnapoli)

 [instagram.com/bistrotnapoli/](https://instagram.com/bistrotnapoli/)