



BISTROT
N A P O L I

ANTIPASTI

- Tartare di manzo**, maionese di nocciola, olio extravergine in polvere. 16
(SG) [5-9-11-13]
- Baccalà mantecato**, soffice di patata al formaggio, salsa tartara, 16
cialda al nero di seppia (*).
[1-3-9-13-14]
- Zuppetta di cannellini e vongole**, crostini di pane. 15
[2-4]
- Caprese**, mozzarella di bufala Campana DOP, 14
pomodoro datterino, basilico, olio evo.
(V-SG) [3]
- Classico all'Italiana**, prosciutto crudo di Parma, 15
mozzarella di bufala campana DOP e rucola.
(SG) [3]

PRIMI

- Ravioli di pasta fresca**, patata viola, funghi di bosco, crema di pecorino, croccante di Parma (*). 15
[3-4-9]
- Gnocchi alla Sorrentina**, gnocchi di patate, pomodorino datterino, provola affumicata, basilico. 14
(V) [3-4]
- Spaghetto quadrato al pomodoro fresco**, spaghetti trafilati al bronzo, pomodori datterino, basilico. 13
(V) [4]
- Paccheri freschi alla vongole**, paccheri trafilati al bronzo, vongole, pomodorino datterino, prezzemolo. 15
[2-4]
- Ziti alla Genovese di mare**, ziti Campani, cipolle, tonno (*). 16
[1-4]

SECONDI

Filetto di manzo , salsa al pepe verde, demi-glace, patate chips. (SG) [3-4-9]	22
Tagliata di manzo , entrecôte, rucola, datterini, grana. (SG) [3]	21
Polpetta vegana , verdure miste, pan grattato, vellutata di piselli (*). (VV) [4-13]	17
Filetto di orata , patate, spinaci al burro, salsa al limone. (SG) [1-3-4]	21
Tonno scottato , scarola, noci, uvetta sultanina, salsa di soia e finocchietto (*). (SG) [1-5-6-11]	22

ANGOLO DELLA PIZZA

fatta in casa con 48 ore di lievitazione

Margherita , pomodoro, fior di latte, grana, olio evo, basilico. (V) [3-4]	11
Diavola , pomodoro, peperoncino, salame Napoli, fior di latte, grana, basilico, olio evo. [3-4]	12
Tricolore , fior di latte, rucola, prosciutto crudo di Parma, datterini, scaglie di grana, basilico, olio evo. [3-4]	13
Ortolana , fior di latte, grana, basilico, olio evo, verdure miste, (melanzane, zucchine, peperoni). (V) [3-4]	12
Pub , fior di latte, grana, basilico, wurstel, patate fritte, olio evo. [3-4]	12
Pistacchio, mortadella , stracciatella, basilico, olio evo. [3-4-5]	13

TENTAZIONI

- Insalata classica Caesar**, dadini di pollo rosolato, bacon croccante, insalata iceberg, crostini di pane saporito, cialde di grana, salsa Caesar, [1-3-4-9-10] 14
- Bistrot Cheese Burger**, pane al sesamo, hamburger di manzo, formaggio Cheddar, lattuga, pomodoro, cipolla rossa, cetriolo. Servito con patate dippers (*). [3-4-10-12] 16
- Classic Beef Burger**, pane al sesamo, hamburger di manzo, lattuga, pomodoro, cipolla rossa, maionese. Servito con patate dippers e insalatina di cavolo rosso e carote (*). [3-4-9-10-12-13] 15
- Vburger**, pane al sesamo, Vburger, lattuga, pomodoro, cipolla rossa, cetriolo. Servito con patate dippers (*). (V) [3-4-5-10-11-12-13] 14
- Club Sandwich**, pollo grigliato, bacon affumicato, uovo, pomodoro, lattuga, maionese. Servito con patate dippers (*). [3-4-9] 15

DOLCI

SELEZIONE DEL “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]

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

Panarea, biscotto al pistacchio, ricotta, vaniglia, cremoso al pistacchio (*). 9
[3-5-9-11]

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

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 Martino

bistrotnapoli.com

 facebook.com/ristorantebistrotnapoli

 instagram.com/bistrotnapoli/



ENGLISH MENU

STARTERS

- Beef Tartare**, hazelnut mayonnaise, powdered extra virgin oil.
(GF) [5-9-11-13] 16
- Creamed Salt Cod**, soft cheesy potatoes, tartar sauce,
cuttlefish ink wafer (*).
[1-3-9-13-14] 16
- Cannellini bean and clam soup**, bread crostini.
[2-4] 15
- Caprese**, PDO buffalo mozzarella from Campania,
datterini tomatoes, basil, extra virgin olive oil.
(V-SG) [3] 14
- Italian Classic**, cured Parma ham,
PDO buffalo mozzarella from Campania, rocket.
(GF) [3] 15

FIRST COURSES

- Fresh pasta ravioli**, purple potato, woodland mushrooms, pecorino cheese cream, crispy Parma ham (*). 15
[3-4-9]
- Sorrento-style potato gnocchi**, potato gnocchi, vine tomato, smoked provola cheese, basil. 14
(V) [3-4]
- Square spaghetti with fresh tomato**, bronze-drawn spaghetti, datterini tomatoes, basil. 13
(V) [4]
- Linguine pasta with clams**, bronze-drawn linguine pasta, clams, datterini tomatoes, parsley. 15
[2-4]
- Ziti pasta with seafood Genovese**, ziti from Campania, onion, tuna (*). 16
[1-4]

SECOND COURSES

Fillet of beef , green pepper sauce, demi-glace, potato chips. (GF) [3-4-9]	22
Sliced grilled beef , entrecôte, rocket, datterini tomatoes, grana padana cheese. (GF) [3]	21
Vegan patties , mixed vegetables, breadcrumbs, pea velouté (*). (VV) [4-13]	17
Fillet of gilthead sea bream , potatoes, spinach in butter, lemon sauce. (GF) [1-3-4]	21
Seared tuna , escarole, walnut, sultanas, soy sauce, fennel (*). (GF) [1-5-6-11]	22

PIZZA CORNER

Homemade and leavened for 48 hours

- Margherita**, tomato, cow's milk mozzarella cheese, grana padano cheese, extra virgin olive oil, basil. (V) [3-4] 11
- Diavola**, tomato, chilli, Napoli salami, cow's milk mozzarella cheese, grana padano cheese, extra virgin olive oil, basil. [3-4] 12
- Tricolore**, cow's milk mozzarella cheese, rocket, cured Parma ham, datterini tomatoes, slivers of grana padano cheese, basil, extra virgin olive oil. [3-4] 13
- Ortolana**, cow's milk mozzarella cheese, grana padano cheese, basil, extra virgin olive oil, mixed vegetables (aubergine, courgette, peppers). (V) [3-4] 12
- Pub**, cow's milk mozzarella cheese, grana padano cheese, basil, frankfurter sausage, chips, extra virgin olive oil. [3-4] 12
- Pistachios, mortadella**, stracciatella cheese, basil, extra virgin olive oil [3-4-5] 13

TEMPTATIONS

- Classic chicken & bacon Caesar Salad**, diced grilled chicken, crispy bacon, baby gem lettuce, crunchy croutons, parmesan crisps, Caesar dressing. 14
[1-3-4-9-10]
- Bistrot Cheeseburger**, sesame bread, beef hamburger, Cheddar cheese, lettuce, tomato, red onion, cucumber. 16
Served with skin-on potato fries (*).
[3-4-10-12]
- Classic Beef Burger**, sesame bread, beef hamburger, lettuce, tomato, red onion, mayo. 15
Served with skin-on potato fries and coleslaw (*).
[3-4-10-12]
- Veggieburger**, sesame bread, vegetarian burger, lettuce, tomato, red onion, cucumber. Served with skin-on potato fries (*). 14
(V) [3-4-10-12-13]
- The Club**, white bread, grilled chicken, smoked bacon, egg, tomato, lettuce, mayo. Served with skin-on potato fries (*). 15

DESSERTS

A SELECTION OF DESSERTS BY “MAESTRO SAL DE RISO”

- Dolcezza del Vesuvio**, orange cream, vanilla apricots,
chocolate mousse, cocoa shortbread biscuit, slivers of chilli pepper (*). 9
[4-9-11]
- Cheese cake**, cheese, forest fruits (*). 9
[3-4-5-9]
- Panarea**, pistachio biscuit, ricotta cheese vanilla, pistachio cheese (*). 9
[3-5-9-11]
- Chocolate aubergine millefeuille**, aubergine,
chocolate flavoured with Concerto liqueur (*). 9
[3-4-5-7-9-11]

CHEF CASSESE'S SELECTION

- Tiramisù**, Osvego Gentilini biscuits,
mascarpone cream, espresso coffee. 9
[3-4-9]
- Chocolate fondant pudding** 9
[3-4-5-9]

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

For further information guests are invited to speak to a member of staff.

Chef
Domenico Cassese

Maitre
Aldo Di Martino

bistrotnapoli.com

 facebook.com/ristorantebistrotnapoli

 instagram.com/bistrotnapoli/