



BISTROT
N A P O L I

ANTIPASTI

Zuppetta campagnola , cannellini, porcini (*), castagne (*), pane all'olio. (V-SL) - [4-5]	15
Polipetti affogati , moscardini (*), pomodoro, crostini di pane fritto. (SL) - [1-4]	17
Tartare di filetto di manzo su pasta "Kataifi", battuto di pomodorini al profumo di basilico e salsa di acciughe [1-3-4-9-11]	17
Classico all'Italiana , prosciutto crudo di Parma, mozzarella di bufala campana DOP. (SG) [3]	16
Insalata Caprese , mix di Datterini, mozzarella di bufala Campana DOP, basilico, olio evo in polvere. (V-SG) [3]	15
Selezione di formaggi , focaccia fatta in casa, miele, mostarda. (V) [3-4-5]	16

PRIMI

Fettuccine al gambero, fonduta di pecorino, tartara di gambero rosso (*), 17
polvere di Liquirizia, lime.
[3-4-6]

Linguine “ammollicate”, baccalà (*), vellutata di ceci, 16
pane ammollicato, colatura di alici di Cetara.
(SL) [1-4]

Pappardelle all’uovo, crema di zucca, salsiccia di maiale, 16
porcini (*), fonduta di pecorino.
[3-4-9]

Ziti alla genovese, mix di cipolle, carne di manzo, 17
fonduta di provolone del monaco.
[3-4]

Spaghetto al pomodoro, Datterini, basilico fresco, olio evo. 13
(V-SL) [4]

Gnocchi alla Sorrentina, gnocchi di patate (*), Datterini, 14
fior di latte di Agerola, grana e basilico fresco.
(V) [3-4]

SECONDI

Tonno scottato , scarola, noci, uvetta sultanina, salsa di soia al finocchietto. (SG-SL) [1-5-6-11]	22
Filetto di orata , salsa verde, crumble di pomodori rossi, basilico e olive di Gaeta. (SL) [1-4-5]	22
Polpetta vegana , verdure miste di stagione, pan grattato. (VV-SL) [4-13]	16
Tagliata di manzo , rucola, Datterini, sale Maldon. (SG-SL)	22
Filetto di maiale , friarielli, riduzione al Merlot. (SG-SL)	23
Galletto , patate al forno, rosmarino, salsa barbecue. (SG-SL)	20

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**, verdure miste (melanzane, zucchine, peperoni), fior di latte di Agerola, grana, olio evo, basilico. 12
(V) [3-4]
- Diavola**, pomodoro, peperoncino, salame Napoli, fior di latte di Agerola, grana, olio evo, basilico. 12
[3-4]
- Bistrot**, crema di zucca, salsiccia, porcini, fior di latte di Agerola, grana. 13
[3-4]
- Fritta**, ricotta di pecora, salame Napoli, pomodoro, fior di latte di Agerola, grana e pepe nero. 13
[3-4]
- Tricolore**, prosciutto crudo di Parma, rucola, pomodoro datterino, fior di latte di Agerola, scaglie di grana, basilico fresco olio evo. 12
[3-4]

TENTAZIONI

- Clubhouse Sandwich**, petto di pollo, pane bianco, bacon, uova, lattuga, pomodoro, maionese, patate (*).
(SL) [4-9] 16
- Burger**, panino, hamburger di manzo (*), lattuga, pomodoro, cipolla rossa caramellata, insalatina di cavolo rosso, patate (*).
(SL) [4-9] 16
- Cheese Burger**, panino, hamburger di manzo (*), formaggio Cheddar, lattuga, pomodoro, cipolla rossa caramellata, cetriolo, patate (*).
[3-4-9] 16
- Chicken Burger**, panino, petto di pollo impanato (*), bacon, lattuga, pomodoro, salsa maionese, patate (*).
(SL) [4-9] 16
- Fish Burger**, panino, filetto di merluzzo croccante (*), lattuga, pomodoro, salsa tartara, patate (*).
(SL) [1-4-9] 16
- Vburger**, panino, Vburger (*), lattuga, pomodoro, cipolla rossa caramellata, cetriolo, patate (*).
(V-SL) [4-9-13] 16

LE NOSTRE INSALATE

- Caesar**, dadini di pollo rosolato, bacon croccante, insalata iceberg, crostini di pane, cialda di grana, salsa Caesar. [1-3-4-9] 15
- Mediterranea**, pomodori grappolo, olive di Gaeta, feta cheese, cetriolo, cipolla rossa, basilico, olio evo. (V) (SG) [3] 12
- Bistrot**, mango, avocado, feta cheese, olive di Gaeta, pomodorini datterino, basilico, salsa di mango. (V) (SG) [3] 13
- Autunnale**, barbabietola, insalata orientale, noci tostate, gorgonzola, pere (V) (SG) [3-5] 12
- Salmone**, salmone affumicato, rucola, mozzarella di bufala, avocado, pomodori datterino. (SG) [1-3] 14

DOLCI

- Tiramisù**, biscotti Osvego Gentilini,
crema di mascarpone, caffè espresso.
[3-4-9] 9
- Cheesecake**, formaggio, frutti di bosco, biscotto al cacao.
[3-4] 9
- Morbido al cioccolato**, con cuore cremoso, salsa al lampone.
[3-4-9] 9
- Parfait al rum**, croccantino al rum, salsa all'arancia,
pan di spagna al cioccolato.
[3-4-5-7-9] 9
- Tagliata di frutta di stagione**
(SG) 9

Piatto vegetariano (V). Piatto vegano (VV). Piatto senza glutine (SG). Piatto senza lattosio (SL).
(*) 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 Anidride 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

bistrotnapoli.com

 facebook.com/ristorantebistrotnapoli

 instagram.com/bistrotnapoli/