



**BISTROT**  
N A P O L I

**Coperto, per persona** 2

## ANTIPASTI

**Melanzana**, pesce spada, coulis di pomodoro, provolone del Monaco.  
(SG) [1-3] 16

**Focaccina**, salmone affumicato, burrata, pomodorini confit.  
[1-3-4] 17

**Vitello tonnato**, salsa tonnata, insalata, pomodori.  
(SG-SL) [9] 18

**Classico all'Italiana**, prosciutto crudo di Parma,  
mozzarella di bufala campana DOP.  
(SG) [3] 17

**Insalata Caprese**, mix di pomodori  
mozzarella di bufala Campana DOP, basilico, olio evo.  
(V-SG) [3] 15

**Selezione di formaggi**, focaccia fatta in casa, miele, mostarda.  
(V) [3-4-5] 17

## PASTE FRESCHE

- Spaghettoni alla Nerano**, zucchine, fonduta di provolone del Monaco, tartara di gambero rosso (\*), finocchietto selvatico. [3-4-6] 18
- Pacchero spada**, crema di melanzane, pomodorino confit, pesce spada, menta fresca e polvere di melanzana. (SL) [1-4] 18
- Fusilli Napoletani**, peperoni arrosto alla maggiorana, guanciaiale croccante, fonduta di pecorino. [3-4] 17
- Cortecce**, crema di friggitelli, tartara di manzo e tarallo sugna e pepe. (SL) [4-5] 17
- Spaghetto alla chitarra**, pomodori datterini, basilico fresco, olio evo. (V-SL) [4] 14
- Gnocchi alla Sorrentina**, gnocchi di patate, datterini, fior di latte di Agerola, grana e basilico fresco. (V) [3-4] 15

## SECONDI

<b>Tonno scottato</b> , pomodorino, olive di Gaeta, timo e lime. (SG-SL) [1]	23
<b>Salmone scottato</b> , verdure di stagione, crema di peperoni e basilico. (SG-SL) [1]	22
<b>Polpetta vegana</b> , verdure miste di stagione, pan grattato. (VV-SL) [4]	16
<b>Tagliata di manzo</b> , rucola, datterini, sale Maldon. (SG-SL)	23
<b>Filetto di maiale</b> , patate chips, salsa Merlot. (SG-SL)	24
<b>Galletto</b> , patate al forno, rosmarino, salsa barbecue. (SG-SL)	21

# 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]
- Fritta**, ricotta di pecora, salame Napoli, pomodoro, fior di latte di Agerola, grana e pepe nero. 13  
[3-4]
- Bufalina**, focaccia, pomodori datterini, mozzarella di Bufala DOP, olio evo, basilico fresco. 13  
(V) [3-4]
- Tricolore**, prosciutto crudo di Parma, rucola, pomodoro datterino, fior di latte di Agerola, scaglie di grana, basilico fresco, olio evo. 13  
[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] 13
- Bistrot**, mango, avocado, feta cheese, olive di Gaeta, pomodorini datterini, basilico, salsa di mango. (V) (SG) [3] 14
- Tonno**, iceberg, rucola, tonno fresco, datterini, grana. (SG) [1-3] 13
- Salmone**, salmone affumicato, rucola, mozzarella di bufala, avocado, pomodori datterini. (SG) [1-3] 14

# DOLCI

<b>Tiramisù</b> , biscotti Osvego Gentilini, crema di mascarpone, caffè espresso. [3-4-9]	9
<b>Cheesecake</b> , biscotto con crema di formaggio glassato, confettura ai frutti di bosco. [3-4-9]	9
<b>Morbido al cioccolato</b> , con cuore cremoso. [3-4-9]	9
<b>O sole mio</b> , mousse al cioccolato bianco, cuore di composta di pere gel di limone. [3-4-9-10-11]	9
<b>Sfogliatella 3D</b> , mousse alla ricotta, scorza di arancia, cannella, cuore di amarena. [3-4-5-9]	9
<b>Nero Trinacria</b> , mousse al pistacchio con cuore croccante alla nocciola. [3-5-9-11]	9
<b>Tagliata di frutta di stagione</b> (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](http://bistrotnapoli.com)

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

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