



Coperto, per persona

2

ANTIPASTI

Melanzana di mare

Melanzana marina all'aceto di lampone e miele con pesce spada scottato al basilico, coulis di pomodoro datterino e fonduta di provolone del Monaco.

16

[1-3]

Focaccina al salmone

Focaccina croccante con salmone affumicato agli agrumi, stracciata di bufala con datterino confit e lime.

18

[1-3-4]

Vitello tonnato

Girello di vitello cotto a bassa temperatura e servito con salsa tonnata, datterini confit all'arancia e fior di capperi.

17

(SL) [9]

Classico all'Italiana

Prosciutto crudo di Parma 24 mesi e mozzarella di bufala campana DOP.

17

[3]

Insalata Caprese

Selezione di pomodori con mozzarella di bufala campana DOP, basilico e olio evo.

16

(V) [3]

Selezione di formaggi

Selezione di formaggi serviti con mostarda, miele e focaccia fatta in casa.

17

(V) [3-4-5]

PASTE FRESCHE

Nerano al gambero rosso

Spaghettoni con zucchine, crema di provolone del Monaco, tartara di gambero rosso (*) e finocchietto selvatico.
[3-4-6]

19

Pacchero con spada e melanzana

Pacchero mantecato con crema di melanzana affumicata, pesce spada Scottato alla menta, datterino confit e polvere di melanzana.
(SL) [1-4]

19

Fusilli Napoletani

Fusilli con crema di peperoni rossi arrosto alla maggiorana, guanciale croccante e fonduta di pecorino romano.
[3-4]

18

Cortecce al peperoncino verde

Cortecce con crema di friggirelli, tartara di manzo e tarallo sugna e pepe.
(SL) [4-5]

17

Spaghetto alla chitarra

Spaghetto mantecato con pomodori datterini arrosto, basilico fresco e olio evo.
(V-SL) [4]

15

Gnocchi alla Sorrentina,

Gnocchi di patate con pomodori datterini, fior di latte di Agerola, grana e basilico fresco.
(V) [3-4]

16

SECONDI

Tonno scottato

Tonno fresco scottato in padella con pomodorino datterino, olive nere di Gaeta, timo e grattugiata di lime. (SL) [1] 24

Salmone scottato

Salmone fresco con verdure di stagione, crema di peperoni rossi al basilico. (SL) [1] 22

Polpetta vegana

Polpetta di patate con verdure miste di stagione, pan grattato e insalata. (VV-SL) [4] 17

Tagliata di manzo

Entrecôte di manzo con rucola, pomodori datterini e cristalli di sale Maldon. (SL) 23

Filetto di vitello

Filetto di vitello rosolato con salsa Merlot e rosmarino servito con patate chips. (SL) 25

Galletto

Galletto arrosto con patate al forno, rosmarino, salvia e salsa barbecue. (SL) 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**, 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) [3] 15
- Bistrot**, mango, avocado, feta cheese, olive di Gaeta, pomodorini datterini, basilico, salsa di mango. (V) [3] 15
- Tonno**, iceberg, rucola, tonno fresco, datterini, grana. [1-3] 15
- Salmone**, salmone affumicato, rucola, mozzarella di bufala, avocado, pomodori datterini. [1-3] 15

DOLCI

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

Senza Glutine

Sono disponibili piatti senza glutine con assenza di ingredienti contenenti glutine. Non possiamo tuttavia garantire il processo produttivo da parte della nostra cucina entro limiti dei 20 ppm (20 mg di glutine per kg. di alimento). Vi preghiamo di rivolgervi allo staff del ristorante in caso di allergie o forti intolleranze

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

Chef
Domenico Cassese

bistrotnapoli.com

 facebook.com/ristorantebistrotnapoli

 instagram.com/bistrotnapoli/