



**BISTROT**

N A P O L I

**Coperto per persona** 2

## ANTIPASTI

### **Classico all'italiana**

Prosciutto crudo di Parma e mozzarella di bufala campana DOP. 17  
[3]

### **Polpetta Napoletana**

Polpetta di manzo con pinoli, uvetta e crema al parmigiano. 18  
[3-4-5-9]

### **Focaccia al salmone**

Focaccina croccante con salmone affumicato agli agrumi, 18  
stracciata di bufala con pomodorino confit e lime.  
[1-3-4]

### **Gamberoni mandorlati**

Gamberoni ricoperti con mandorle lamellate serviti in 19  
salsa agrodolce piccante. (\*)  
(SL) [5-6-9]

### **Cannolo di melanzane**

Velo al pomodoro ripieno con melanzane, pomodori secchi, 18  
mozzarella di bufala campana DOP, crema di parmigiano  
e basilico.  
(V) [3]

### **Selezione di formaggi**

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

# PASTE FRESCHE

## **Fettuccine al gambero rosso**

Fettuccina mantecata con crema di zucchine, stracciata di Bufala, tartare di gamberi rossi, polvere di limone e mandorle tostate. (\*)  
[3-4-5-6] 23

## **Fusilli Napoletani**

Fusilli mantecati con pesce spada, olive di Gaeta e pomodori secchi alla menta.  
(SL) [1-4] 19

## **Paccheri alle cozze**

Pacchero con crema di cannellini, tartare di cozze e polvere di limone nero.  
[2-4] 20

## **Cappellacci allo scarpariello**

Capellacci di pasta fresca racchiuso con un mix di formaggi, coulis di datterini rossi, pomodori confit e crema al basilico.  
(V) [3-4-9] 20

## **Spaghetti al pomodoro fresco**

Spaghetti con coulis di pomodori freschi, confit e salsa al basilico.  
(V-SL) [4] 15

## **Gnocchi alla Sorrentina**

Gnocchi di patate con pomodorini, fior di latte di Agerola, crema di parmigiano e basilico.  
(V) [3-4] 16

## SECONDI

### **Tagliata di manzo**

Entrecôte di manzo con insalatina di rucola, pomodori 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

### **Tonno scottato**

Tonno fresco scottato con verdure di stagione e salsa di soia

(SL) [1-6-11]

24

### **Cannolo di orata**

Filetto di orata al pane panko con zeste di limone e guazzetto al pomodoro.

(SL) [1-4-9]

23

### **Millefoglie di verdure**

Selezione di verdure di stagione e salsa di basilico.

(VV-SL) [4]

15

# ANGOLO DELLA PIZZA

fatta in casa con 48 ore di lievitazione

## **Margherita**

Passata di pomodoro con fior di latte di Agerola, grana, olio evo e basilico.

(V) [3-4]

11

## **Ortolana**

Selezione di verdure con fior di latte di Agerola, grana, olio evo e basilico.

(V) [3-4]

12

## **Diavola**

Passata di pomodoro con peperoncino, salame Napoletano, fior di latte di Agerola, grana, olio evo e basilico.

[3-4]

12

## **Fritta**

Ricotta di pecora, salame Napoletano, passata di pomodoro, fior di latte di Agerola, grana e pepe nero.

[3-4]

13

**Bufalina**, focaccia, pomodoro datterino, mozzarella di Bufala DOP, olio evo, basilico.

(V) [3-4]

13

## **Tricolore**

Prosciutto crudo di Parma, rucola, pomodorini, fior di latte di Agerola, scaglie di grana, olio evo e basilico.

[3-4]

13

# TENTAZIONI

## **Clubhouse Sandwich**

Petto di pollo cotto a bassa temperatura, pane bianco tostato, bacon, crema di uova sode, 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

## **Cheeseburger**

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**

Straccetti di pollo rosolato, bacon croccante, insalata iceberg, crostini di pane, cialda di grana, salsa Caesar.

[1-3-4-9]

15

### **Tonno**

Iceberg, rucola, tonno scottato, pomodorini e scaglie di grana.

[1-3]

15

### **Salmone**

Salmone affumicato, insalata di rucola, mozzarella di bufala Campana DOP, avocado, pomodorini.

[1-3]

15

### **Mediterranea**

Pomodori grappolo, olive nere di Gaeta, formaggio feta, cetriolo, cipolla rossa, basilico, olio evo.

(V) [3]

15

### **Bistrot**

Mango, avocado, formaggio feta, olive nere di Gaeta, pomodorini, basilico, salsa di mango.

(V) [3]

15

### **Insalata Caprese**

Coulis di pomodori, selezione di datterini, bocconcini di mozzarella di Bufala Campana DOP e crema al basilico.

(V) [3]

15

# DOLCI

## **Tiramisù**

Biscotti Osvego Gentilini,  
crema al mascarpone con caffè espresso.  
(V) [3-4-9]

9

## **Cheesecake ai frutti di bosco**

Biscotto con crema di formaggio glassato,  
confettura ai frutti di bosco.  
(V) [3-4-9]

9

## **Morbido al cioccolato**

Con cuore cremoso fondente.  
(V) [3-4-9]

9

## **Avana**

Mousse al cappuccino e mousse fondente fruttata  
con cuore di albicocca e frutti esotici.  
(V) [3-4-9-11]

9

## **Arachidoso**

Mousse al latte con cuore di toffee alle arachidi  
e glassa croccante.  
(V) [3-4-5-9-11]

9

## **Nero Trinacria**

Mousse al pistacchio con cuore croccante alla nocciola.  
(V) [3-5-9-11]

9

## **Tagliata di frutta di stagione**

Selezione di frutta stagionale.  
(VV)

9



Piatto vegetariano (V). Piatto vegano (VV). 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.

Chef  
Domenico Cassese

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

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

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