



**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.  
[3] 17

### **Polpetta Napoletana**

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

### **Focaccia al salmone**

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

### **Gamberoni mandorlati**

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

### **Cannolo di melanzane**

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

### **Selezione di formaggi**

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

## 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, 16  
crema di uova sode, lattuga, pomodoro, maionese, salsa tartara, patate (\*).  
(SL) [4-9]

## **Burger**

Panino, hamburger di manzo (\*), lattuga, pomodoro, 16  
cipolla rossa caramellata, insalatina di cavolo rosso, patate (\*).  
(SL) [4-9]

## **Cheeseburger**

Panino, hamburger di manzo (\*), formaggio Cheddar, lattuga, 16  
pomodoro, cipolla rossa caramellata, cetriolo, patate (\*).  
[3-4-9]

## **Chicken Burger**

Panino, petto di pollo impanato (\*), bacon, lattuga, pomodoro, 16  
salsa maionese, patate (\*).  
(SL) [4-9]

## **Fish Burger**

Panino, filetto di merluzzo croccante (\*), lattuga, pomodoro, 16  
salsa tartara, patate (\*).  
(SL) [1-4-9]

## **Vburger**

Panino, Vburger (\*), lattuga, pomodoro, 16  
cipolla rossa caramellata, cetriolo, patate (\*).  
(V-SL) [4-9-13]

## 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

**“Il Sentiero degli Dei” (selezione di dessert tipici Napoletani)**

15

## **Sfogliatella 3D**

Mousse alla ricotta, scorza di arancia e cannella con cuore di amarena  
[3-4-5-7-9]

## **Delizia al limone**

Pan di Spagna ripieno e ricoperto con crema al gusto di limone  
confettura ai frutti di bosco  
[3-4-9-11]

## **Torta caprese**

Tortino al cioccolato e mandorle  
[3-5-9-11]

## **Babà**

Babà farcito con semifreddo al gusto di zuppa inglese e gocce di cioccolato  
fondente  
[3-4-9-10-11]



# DOLCI

## **Avana**

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

9

## **Nero Trinacria**

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

9

## **Cheesecake al caramello salato**

Biscotto con crema di formaggio e mou al caramello salato  
[3-4-9-11]

9

## **Asya**

Mousse al caramello e mou di arachidi  
[3-4-5-7-9]

9

## **Tiramisù**

Morbido bagnato al caffè con crema al mascarpone al gusto di caffè  
[3-4-9-11]

9

## **Cheesecake ai frutti bosco**

Biscotto con crema di formaggio glassato con confettura ai frutti di bosco  
[3-4-9-11]

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/)



**BISTROT**

N A P O L I

**Service charge, per person** 2

## STARTERS

### **The Italian classic**

Parma ham and PDO buffalo mozzarella from Campania region. 17  
[3]

### **Neapolitan meatballs**

Beef meatballs with pine nuts, raisins and parmesan cream. 18  
[3-4-5-9]

### **Focaccia with salmon**

Crunchy focaccia with citrus fruit smoked salmon, 18  
buffalo stracciata cheese with tomatoes confit and lemon.  
[1-3-4]

### **Almond prawns**

Almonds flakes coated prawns with spicy sweet and sour sauce. (\*) 19  
(LF) [5-6-9]

### **Eggplant cannoli**

Tomato veil stuffed with eggplant, sun dried tomatoes, 18  
PDO buffalo mozzarella from Campania region, parmesan cheese cream  
and basil. (\*)  
(V-LF) [4-5]

### **Cheese platter**

Selection of cheeses served with mustard, honey and 17  
home-made focaccia.  
(V) [3-4-5]

# FRESH PASTA

## **Paccheri with mussels**

Paccheri pasta creamed with white cannellini beans, mussel tartare, black lemon powder. 20  
[2-4]

## **Neapolitan fusilli**

Fusilli pasta creamed with swordfish, Gaeta olives and 19  
mint flavored sun dried tomatoes.  
(LF) [1-4]

## **Fettuccine with red prawn**

Fettuccine pasta creamed with zucchini, buffalo stracciatella cheese, 23  
red prawn tartare, lemon powder and toasted almonds. (\*)  
[4-5-6]

## **“Scarpariello” style cappellacci pasta**

Fresh cappellacci pasta stuffed with a mix of cheeses, 20  
datterini tomatoes coulis, tomato confit and basil cream.  
(V) [3-4-9]

## **Spaghetti with fresh tomato**

Spaghetti with fresh tomato coulis, tomato confit and basil sauce. 15  
(V-LF) [4]

## **Sorrentina style potato gnocchi**

Potato gnocchi with datterini tomatoes, mozzarella 16  
from Agerola, parmesan cheese cream and basil.  
(V) [3-4]

## SECOND COURSES

### **Sliced beef**

Entrecote with rocket, datterini tomatoes and Maldon salt crystals. 23  
(LF)

### **Fillet of veal**

Pan seared fillet of veal with merlot wine sauce and rosemary 25  
served with potato chips.  
(LF)

### **Cockerel**

Roasted cockerel with roasted potatoes, rosemary, sage 22  
and barbecue sauce.  
(LF)

### **Seared tuna**

Fresh seared tuna with seasonal vegetables and soy sauce, 24  
(LF) [1-6-11]

### **Sea bream cannoli**

Sea bream fillet in panko bread with lemon zest and tomato stew. 23  
(LF) [1-4-9]

### **Vegetables millefeuille**

Selection of seasonable vegetables and basil sauce 15  
(VV-LF) [4]

## PIZZA CORNER

home – made with 48hour leavening

### **Margherita**

Tomato sauce, mozzarella from Agerola, parmesan cheese, evo oil, basil. 11  
(V) [3-4]

### **Ortolana**

Mixed vegetables mozzarella from Agerola, parmesan cheese, evo oil, basil. 12  
(V) [3-4]

### **Diavola**

Tomato sauce, chilli pepper, spicy Napoli salami, mozzarella from Agerola, parmesan cheese, evo oil, basil. 12  
[3-4]

### **Fried**

Sheep's milk ricotta cheese, Napoli salami, tomato sauce, mozzarella from Agerola, parmesan cheese and black pepper. 13  
[3-4]

### **Bufalina**

Datterini tomatoes, PDO buffalo mozzarella, evo oil, basil. 13  
(V) [3-4]

### **Tricolore**

Parma ham, rocket, datterino tomatoes, mozzarella from Agerola, parmesan flakes, evo oil, basil. 13  
[3-4]



# TEMPTATIONS

## **Clubhouse Sandwich**

Chicken breast cooked at low temperature, toasted white bread, bacon, boiled egg cream, lettuce, tomato, mayonnaise, tartar sauce, potatoes.(\*)  
(LF) [4-9] 16

## **Burger**

Bun, beef burger (\*), lettuce, tomato, caramelized red onion, red cabbage salad, chips (\*).  
(LF) [4-9] 16

## **Cheeseburger**

Bun, beef burger (\*), Cheddar cheese, lettuce, tomato, caramelized red onion, cucumber, chips (\*).  
[3-4-9] 16

## **Chicken Burger**

Bun, breaded chicken breast (\*), bacon, lettuce, tomato, mayonnaise, chips (\*).  
(LF) [4-9] 16

## **Fish Burger**

Bun, breaded fillet of cod (\*), lettuce, tomato, tartar sauce, chips (\*).  
(LF) [1-4-9] 16

## **Vburger**

Bun, Vburger (\*), lettuce, tomato, caramelized red onion, cucumber, chips (\*).  
(V-LF) [4-9-13] 16

## OUR SALADS

### **Caesar**

Browned chicken dice, crunchy bacon, iceberg lettuce, croutons, parmesan wafer, Caesar dressing. 15  
[1-3-4-9]

### **Tuna**

Iceberg lettuce, rocket, fresh seared tuna, datterini tomatoes, parmesan cheese flakes. 15  
[1-3]

### **Salmon**

Smoked salmon, rocket, PDO buffalo mozzarella, avocado, datterini tomatoes. 15  
[1-3]

### **Mediterranea**

Tomatoes, Gaeta olives, feta cheese, cucumber, red onion, basil, evo oil. 15  
(V) [3]

### **Bistrot**

Mango, avocado, feta cheese, Gaeta olives, datterini tomatoes, basil, mango sauce. 15  
(V) [3]

### **Caprese salad**

Tomato coulis, selection of datterini tomatoes, PDO buffalo mozzarella bites, basil cream. 16  
(V) [3]

# DESSERTS

**“Il Sentiero degli Dei” (selection of typical Neapolitan desserts)** 15

## **Sfogliatella 3d**

Ricotta mousse, orange peel, cinnamon with black cherry heart

[3-4-5-7-9]

## **Delizia al limone**

Sponge cake filled and covered with lemon flavored cream.

[3-4-9-11]

## **Torta Caprese**

Chocolate and almond pie

[3-5-9-11]

## **Babà**

Rom baba with custard cream and chocolate drops

[3-4-9-10-11]

# DESSERTS

## **Nero Trinacria**

Pistachio mousse with crunchy hazelnut heart  
(3-5-9-11) 9

## **Avana**

Cappuccino mousse and fruity dark mousse with  
apricot heart and exotic fruits. 9  
[3-4-9-11]

## **Caramel Cheesecake**

Caramel biscuit with cream cheese and salted caramel toffee  
[3-4-9-11] 9

## **Wild berries cheesecake**

Cream cheese biscuit glazed with berries jam  
[3-4-9-11] 9

## **Asya**

Caramel mousse and peanut mou  
[3-4-5-7-9] 9

## **Tiramisu**

Soft coffee dip with coffee flavored mascarpone cream  
[3-4-9-11] 9

## **Season fruit platter**

(VV) Selection of seasonal fruit. 9

Vegetarian dish (V). Vegan dish (VV). Lactose free dish (LF)

\*Some products may have been frozen at the source or on site.

The dishes administered may contain one or more allergens ap pertaining 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

### **Gluten free**

We serve gluten free dishes without ingredients and products containing gluten. However, we cannot guarantee that preparations will respect the limit of 20ppm (20 mg of gluten per kg). Please ask the restaurant staff in case of allergies or strong intolerances.

Chef  
Domenico Cassese

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

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

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