



BISTROT

N A P O L I

ANTIPASTI

Focaccia al salmone

Salmone affumicato con crema di parmigiano reggiano 22 mesi e pomodori confit.

[1-3-4]

15

Melanzana

Pesce spada, crema di melanzane affumicate, pomodori confit, mozzarella di bufala campana DOP, gel di parmigiano reggiano 22 mesi e basilico.

[1-3] (V-SG)

15

Gamberoni mandorlati

Ricoperti con croccante alle mandorle lamellate serviti in salsa agrodolce piccante.

[5-6-9] (SL-SG) (*)

16

Polpetta Napoletana

Carne di manzo con pinoli tostati, uva sultanina, crema di formaggio e cialda al pepe nero.

[3-4-5-9]

16

Classico all'italiana

Prosciutto crudo di Parma e mozzarella di bufala campana DOP.

[3] (SG)

14

Parmigiano reggiano

Panna cotta salata con biscotto e cipolle caramellate.

[3-4-9]

15

PASTE

Tagliolini cacio, pepe e gambero rosso

Crema di pecorino con tartara di gambero rosso (*)
e polvere di limoni.

[3-4-6]

18

Nerano di mare

Calamarata con crema e chips di zucchine, provolone del Monaco
e calamari scottati.

[1-3-4]

17

Fagioli e cozze

Pasta mista con crema di fagioli, polpa di cozze e olio al prezzemolo.

[2-4] (SL)

17

Pacchero

Con coulis di datterini rossi, guancialetto croccante e gel al pecorino.

[3-4]

14

Spaghetti al pomodoro fresco

Spaghetti con coulis di pomodori freschi, confit e salsa al basilico.

[4] (V-SL)

13

Gnocchi alla Sorrentina

Gnocchi di patate con pomodorini, fior di latte di Agerola,
crema di parmigiano reggiano 22 mesi e basilico.

[3-4] (V)

15

SECONDI

Cannolo di orata

Brunoise di verdure di stagione e salsa al limone.

[1] (SG-SL)

23

Tagliata di tonno

Tonno fresco con insalatina di rucola, pomodori datterino e scaglie di parmigiano reggiano 22 mesi.

[1] (SG-SL)

23

Polpo arrosto

Con maionese allo zafferano e porro scottato.

[1-9-13] (SG-SL) (*)

22

Bistecca di manzo

Bistecca cotta alla griglia con insalatina di campo, tortino di patata al formaggio e cristalli di sale Maldon.

[3] (SG)

24

Filetto di vitello

Cotto a bassa temperatura, glassato con il suo fondo, fonduta di parmigiano reggiano 22 mesi, servito con cime e sedano rapa al tartufo estivo e chips di topinambur.

[14] (SG-SL)

26

Galletto arrosto

Con patate fritte a fette, rosmarino, salvia e salsa barbecue.

(SG-SL)

21

ANGOLO DELLA PIZZA

fatta in casa con 48 ore di lievitazione

Margherita

Pomodoro San Marzano con fior di latte di Agerola,
parmigiano reggiano, olio evo e basilico. 11
[3-4] (V)

Ortolana

Selezione di verdure con fior di latte di Agerola, parmigiano reggiano,
olio evo e basilico. 12
[3-4] (V)

Diavola

San Marzano con peperoncino, salame Napoletano,
fior di latte di Agerola, parmigiano reggiano, olio evo e basilico. 12
[3-4]

Fritta

Ricotta di pecora, salame Napoletano, San Marzano,
fior di latte di Agerola, parmigiano reggiano e pepe nero. 13
[3-4]

Tricolore

Prosciutto crudo di Parma, rucola, pomodorini datterino,
fior di latte di Agerola, scaglie di parmigiano reggiano,
olio evo e basilico. 13
[3-4]

Bufalina

Focaccia, pomodori datterini, mozzarella di Bufala DOP,
olio evo e basilico. 13
[3-4] (V)

TENTAZIONI

Clubhouse Sandwich

Petto di pollo cotto a bassa temperatura, pane bianco tostato, bacon, 15
crema di uova sode, iceberg, pomodoro, maionese, salsa tartara, patate (*).
[4-9-13]

Burger

Panino, hamburger di manzo (*), iceberg, pomodoro, 15
cipolla rossa caramellata, insalatina di cavolo rosso e patate (*).
[4-9]

CHC Burger

Panino, hamburger di manzo (*), scamorza affumicata, crema di 17
pomodori secchi, cipolla caramellata, bacon, rucola e patate fritte (*).
[3-4-9]

Chicken Burger

Panino, petto di pollo impanato (*), bacon, iceberg, pomodoro, 16
maionese e patate (*).
[4-9]

Fish Burger

Panino, filetto di tonno fresco, iceberg, pomodoro, 17
cipolla rossa caramellata e patate (*).
[1-4-9]

Vburger

Panino, Vburger (*), iceberg, pomodoro, 15
cipolla rossa caramellata, cetriolo e patate (*).
[4-9-13] (V)

LE NOSTRE INSALATE

Caesar

Straccetti di pollo cotti a bassa temperatura, bacon croccante, insalata iceberg, crostini di pane, scaglie di parmigiano reggiano 22 mesi e salsa Caesar. 15

[3-4-9]

Tonno

Iceberg, rucola, tonno scottato, pomodorini datterino e scaglie di parmigiano reggiano 22 mesi. 15

[1-3] (SG)

Salmone

Salmone affumicato, rucola, mozzarella di bufala Campana DOP, avocado (*) e pomodorini datterino. 15

[1-3] (SG)

Mediterranea

Pomodori grappolo, olive nere di Gaeta, scaglie di parmigiano reggiano 22 mesi, cetrioli e basilico. 15

[3] (V-SG)

Bistrot

Mango e avocado (*), formaggio feta, olive nere di Gaeta, pomodorini datterino, basilico e salsa al mango. 15

[3] (V-SG)

Insalata Caprese

Coulis di pomodori, selezione di pomodori, bocconcini di mozzarella di Bufala Campana DOP e crema al basilico. 15

[3] (V-SG)

DOLCI

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

14

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] (*)

8

Nero Trinacria

Mousse al pistacchio con cuore croccante alla nocciola.

[3-5-9-11] (*)

8

Cheesecake al caramello salato

Biscotto con crema di formaggio e mou al caramello salato.

[3-4-9-11] (*)

8

Asya

Mousse al caramello e mou di arachidi.

[3-4-5-7-9] (*)

8

Tiramisù

Morbido bagnato al caffè con crema al mascarpone al gusto di caffè.

[3-4-9-11] (*)

8

Cheesecake ai frutti bosco

Biscotto con crema di formaggio glassato con confettura ai frutti di bosco.

[3-4-9-11] (*)

8

Tagliata di frutta di stagione

Selezione di frutta stagionale.

(VV)

8

Coperto per persona

2

Piatto vegetariano (V). Piatto vegano (VV). Piatto senza lattosio (SL). Piatto senza glutine (SG).
(*) 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 Executive
Domenico Cassese

bistrotnapoli.com

 facebook.com/ristorantebistrotnapoli

 instagram.com/bistrotnapoli



BISTROT

N A P O L I

STARTERS

Salmon focaccia

Smoked salmon with 22 months Parmesan cream
and confit tomatoes.

[1-3-4]

15

Aubergine

Swordfish, smoked aubergine cream, confit tomatoes, PDO buffalo
mozzarella from Campania, 22 months parmesan cheese gel and basil.

[1-3] (V-GF)

15

Almond prawns

Covered with crunchy flaked almonds served in a
spicy sweet and sour sauce.

[5-6-9] (LF-GF) (*)

16

Neapolitan meatball

Beef with toasted pine nuts, sultanas, cream cheese
and black pepper waffle.

[3-4-5-9]

16

Classic Italian style

Raw Parma ham and PDO buffalo mozzarella from Campania.

[3] (GF)

14

Parmesan cheese

Salty panna cotta with biscuit and caramelised onions.

[3-4-9]

15

FRESH PASTA

Tagliolini cacio, pepe and red prawns

Pecorino cheese cream with red prawn tartar (*) and lemon powder. 18
[3-4-6]

Nerano of the sea

Calamarata with cream of courgette and courgette chips, 17
provolone del Monaco cheese and seared squid.
[1-3-4]

Beans and mussels

Mixed pasta with cream of beans, mussel flesh and parsley oil. 17
[2-4] (LF)

Pacchero

With red date coulis, crispy guanciale and pecorino cheese gel. 14
[3-4]

Spaghetti with fresh tomato

Spaghetti with fresh tomato coulis, confit tomato and basil sauce. 13
[4] (V-LF)

Sorrento-style gnocchi

Potato gnocchi with cherry tomatoes, mozzarella from Agerola, 15
22 months Parmesan cream and basil.
[3-4] (V)

SECOND COURSES

Sea bream cannoli

Brunoise of seasonal vegetables and lemon sauce.
[1] (GF-LF)

23

Sliced tuna

Fresh tuna with rocket salad, date tomatoes and slivers
of 22 months Parmesan cheese.
[1] (GF-LF)

23

Roast octopus

With saffron mayonnaise and blanched leeks.
[1-9-13] (GF-LF) (*)

22

Beef steak

Grilled steak with salad, cheese and potato pie
and Maldon salt crystals.
[3] (GF)

24

Veal fillet

Cooked at low temperature, glazed with 22 months
Parmesan cheese fondue, served with celeriac
with summer truffle and topinambur chips.
[14] (GF-LF)

26

Roast chicken

With sliced fried potatoes, rosemary
sage and barbecue sauce.
(GF-LF)

21

PIZZA CORNER

home – made with 48 hour leavening

Margherita

San Marzano tomato with mozzarella from Agerola, 11
parmesan cheese, evo oil and basil.
[3-4] (V)

Ortolana

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

Diavola

San Marzano tomato with chilli pepper, Neapolitan salami, 12
mozzarella from Agerola, Parmesan cheese, evo oil and basil.
[3-4]

Fried

Sheep ricotta, Neapolitan salami, San Marzano tomato, 13
mozzarella from Agerola, Parmesan cheese and black pepper.
[3-4]

Tricolore

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

Bufalina

Focaccia, datterini tomatoes, PDO Bufala mozzarella, evo oil and basil. 13
[3-4] (V)

TEMPTATIONS

Clubhouse Sandwich

Chicken breast cooked at low temperature, toasted white bread, bacon, boiled egg cream, iceberg lettuce, tomato, mayonnaise, tartar sauce and potatoes (*). 15
[4-9-13]

Burger

Bun, beef burger (*), iceberg lettuce, tomato, caramelized red onion, red cabbage salad and potatoes (*). 15
[4-9]

CHC Burger

Bun, beef burger (*), smoked scamorza cheese, cream of sun-dried tomatoes, caramelised onion, bacon, rocket and potatoes (*). 17
[3-4-9]

Chicken Burger

Bun, breaded chicken breast (*), bacon, iceberg lettuce, tomato, mayonnaise and potatoes (*). 16
[4-9]

Fish Burger

Bun, fresh tuna fillet, iceberg lettuce, tomato, caramelised red onion and potatoes (*). 17
[1-4-9]

Vburger

Bun, Vburger (*), iceberg lettuce, tomato, caramelized red onion, cucumber and potatoes (*). 15
[4-9-13] (V)

OUR SALADS

Caesar

Chicken strips cooked at low temperature, crispy bacon, iceberg lettuce 15
bread croutons, flakes of 22 months Parmesan cheese and Caesar dressing.
[3-4-9]

Tonno

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

Salmon

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

Mediterranea

Tomatoes, Gaeta black olives, slivers of 22 month Parmesan cheese, 15
cucumber and basil.
[3] (V-GF)

Bistrot

Mango and avocado (*), feta cheese, Gaeta black olives, 15
cherry tomatoes, basil and mango sauce.
[3] (V-GF)

Caprese salad

Tomato coulis, selection of datterini tomatoes, 15
PDO buffalo mozzarella bites and basil cream.
[3] (V-GF)

DESSERTS

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

14

Sfogliatella 3D

Ricotta mousse, orange peel and cinnamon with a heart of black cherry.

[3-4-5-7-9] (*)

Delizia al limone

Sponge cake filled and topped with lemon flavoured cream and berry jam.

[3-4-9-11] (*)

Caprese cake

Chocolate and almond cake.

[3-5-9-11] (*)

Babà

Baba filled with trifle flavoured semifreddo and drops of dark chocolate.

[3-4-9-10-11] (*)

DESSERTS

Avana

Fruity cappuccino and dark chocolate mousse with a heart of apricot and exotic fruits.

[3-4-9-11] (*)

8

Nero Trinacria

Pistachio mousse with a crunchy hazelnut heart.

[3-5-9-11] (*)

8

Salted caramel cheesecake

Biscuit with cream cheese and salted caramel toffee.

[3-4-9-11] (*)

8

Asya

Caramel and peanut mousse.

[3-4-5-7-9] (*)

8

Tiramisu

Coffee flavoured soft biscuit with mascarpone cream.

[3-4-9-11] (*)

8

Berry cheesecake

Biscuit with cream cheese glazed with berry jam.

[3-4-9-11] (*)

8

Sliced seasonal fruit

Selection of seasonal fruit.

(VV)

8

Service charge, per person

2

Vegetarian dish (V). Vegan dish (VV). Lactose free dish (LF). Gluten free dish (GF).
(*) Some products may have been frozen at the source or on site.

The dishes served may contain one or more allergens belonging to the 14 types of allergens listed in Annex II of EU Reg. 1169/2011, such as:

- 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 Executive
Domenico Cassese

bistrotnapoli.com

 facebook.com/ristorantebistrotnapoli

 instagram.com/bistrotnapoli