



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

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

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

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

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