

Menu



BISTROT

THE *King*

Allergeni

**1. Glutine - 2. Crostacei - 3. Uova - 4. Pesce - 5. Arachidi - 6. Soia - 7. Latte - 8. Frutta a guscio
9. Sedano - 10. Senape - 11. Semi di sesamo - 12. Anidride solforosa e solfiti - 13. Lupini - 14. Molluschi**

Entrées

TARTARE DI CHIANINA 22
battuta al coltello con crema
di parmigiano al tartufo
bianco e chips di pane ^{7, 12, 1}

SELEZIONE DI SALUMI E 20
FORMAGGI con gnocco
fritto e confetture ^{7, 1, 12, 8}

CROSTE con burro di 14
Normandia e acciughe del
mar Cantabrico ^{7, 4, 1}

Primi piatti

PACCHERI con pomodorini 18
sardi al sapore di mare ^{1, 4, 14, 2, 9}

LINGUINE con agretti, vongole 21
veraci, bottarga di muggine al
profumo di verbena ^{1, 4, 14, 2}

RISOTTO alle erbe di provenza 25
mantecato con castelmagno
DOP, chicche di filetto di
agnello con il suo fondo ^{7, 9}

SPAGHETTONE AOP cremoso, 22
colatura di alici, calamaretti
scottati ^{1, 7, 14, 4}

LASAGNETTA alle verdure 15
servita con fonduta di asiago
DOP ^{1, 3, 7, 9, 8}

Secondi piatti

TAGLIATA DI ANGUS ARGENTINA 250gr con fondo bruno e patate al forno 25

FILETTO DI SALMONE in crosta di pane servito con scarola saltata e carotine caramellate con aceto di lamponi ^{4, 1, 2, 14, 12} 23

FRITTO MISTO di calamari, gamberoni e latterini serviti con mayo al pepe rosa ^{4, 14, 2, 1, 3, 5} 22

GRAN GRIGLIATA MISTA di carne, sovracosce marinate, coppa di maiale speziata, salsiccia nostrana al vino rosso, costoletta di agnello, angus argentina servito con contorno di verdura fresca del giorno e patate al forno ^{9, 10} 65
(consigliata per due persone)

Contorni

VERDURE BOUILLON 5

PATATE AROMATICHE al forno 5

INSALATINA NOVELLA 5

PATATINE FRITTE 5

Burger

SERVITI CON PATATINE FRITTE

CLASSICO

Pane al burro, 150g carne di manzo nostrano, asiago dop, lattuga, pomodoro e salsa king

1, 10, 7, 3

17

TENNISTA

Pane al burro, 150g carne di manzo nostrano, cipolle caramellate, asiago dop e guanciale croccante e salsa king

1, 10, 7, 3, 12

17

ESAGERATO

Pane ai 5 cereali, doppio Burger da 150g carne di manzo nostrano, friarielli saltati, nduja di spilinga, provola affumicata, guanciale croccante e salsa al fuoco

1, 7, 9, 12

22

Dessert

DI NOSTRA PRODUZIONE

TIRAMISÙ DELLA TRADIZIONE	7
TIRAMISÙ AL PISTACCHIO	7
TORTINO AL CIOCCOLATO GIANDUIA	7
MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO con purea di lamponi e passion fruit	7
SORBETTO	5
FRUTTA FRESCA	5
FRUTTA FRESCA CON GELATO	7

Carta dei Vini

BOLLICINE

Jadeer La Delizia	<i>Friuli</i>	22
Il Grigio Collavini	<i>Friuli</i>	27
Franciacorta Brut Mantì	<i>Lombardia</i>	40
Franciacorta Saten Mantì	<i>Lombardia</i>	45

CHAMPAGNE

Chateau de Bligny Grande Réserve Brut	<i>Francia</i>	65
--	----------------	----

VINI BIANCHI

Blangé Ceretto	<i>Piemonte</i>	30
Pinot Grigio Collavini	<i>Friuli</i>	30
Ribolla Gialla Collavini	<i>Friuli</i>	30
Chardonnay Collavini	<i>Friuli</i>	30
Grillo Tasca d'Almerita	<i>Sicilia</i>	22
Inzolia Tasca d'Almerita	<i>Sicilia</i>	22

ROSÉ

Rohesia Cantele Negroamaro	<i>Puglia</i>	25
-------------------------------	---------------	----

VINI ROSSI

Nebbiolo Ceretto	<i>Piemonte</i>	30
Barolo Ceretto	<i>Piemonte</i>	75
Valpolicella Classico Zenato	<i>Veneto</i>	25
Ripassa Zenato	<i>Veneto</i>	35
Amarone Zenato	<i>Veneto</i>	75
Cabernet Sauvignon Collavini	<i>Friuli</i>	30
Rosso di Montalcino Pacenti	<i>Toscana</i>	35
Brunello di Montalcino Pacenti	<i>Toscana</i>	65
Primitivo Cantele	<i>Puglia</i>	22
Negroamaro Cantele	<i>Puglia</i>	22
Nero d'Avola Tasca d'Almerita	<i>Sicilia</i>	22
Sirah Tasca d'Almerita	<i>Sicilia</i>	22



BISTROT

THE *King*