

BISTROT

dalle 18.30 alle 23.00

from 18.30 to 23.00

Tutto è cominciato con un viaggio in Italia alla ricerca dell'eccellenza.

Da nord a sud, andando alla scoperta di aziende agricole che condividessero i nostri valori imprescindibili. Ci siamo fermati solo laddove abbiamo incontrato contadini visionari e allevatori illuminati, rispettosi dei rituali antichi, dell'ambiente e degli animali e a loro abbiamo affidato un ruolo fondamentale: essere custodi e testimoni della massima qualità della nostra cucina.

Grazie a questa attenta selezione, potrete assaggiare i polli della Società Agricola San Bartolomeo di Viterbo, dove gli animali crescono nell'aia nutrendosi naturalmente e il Caciocavallo Podolico Lucano, presidio Slow Food prodotto dal latte delle mucche podoliche che pascolano sull'Appennino meridionale. E ancora, le farine biologiche del Mulino Marino di Cossano Belbo, in provincia di Cuneo, per arrivare alle carni toscane di Chianina e Cinta Senese. Il viaggio è poi continuato tra le pagine di ricettari, nostrani e stranieri, per comporre un menù poliedrico e trasversale, che rendesse omaggio alla tradizione italiana e la arricchisse di contrasti inaspettati e ispirazioni contemporanee.

Abbiamo lavorato per offrirvi il migliore riassunto gastronomico che potessimo immaginare e ci auguriamo che, sfogliando queste pagine e assaggiando i nostri piatti, sentirete la genuinità degli ingredienti e l'artigianalità del fatto a mano, ricorderete sapori della vostra infanzia e resterete stupiti dai nostri abbinamenti inattesi.

It all began with a journey in Italy in search of excellence. From the north to the south, discovering farms that share our core values. We only stopped when and where we met visionary farmers and enlightened breeders, respectful of ancient rituals, of the environment and of the livestock and it is in these very people that we have entrusted a fundamental role: to be guardians and witnesses of the highest quality which prevails from our kitchen.

Thanks to this careful selection, you can savour chicken from the San Bartolomeo Agricultural Company of Viterbo, where the farm animals are bred in open air feeding naturally and the Podolico Caciocavallo Lucano, Slow Food presidium produced from milk of podolic cows grazing on the southern Apennines.

Not to mention the organic flours from the Cossano Belbo Marine Mill, in the province of Cuneo and Tuscan meats of Chianina and Cinta Senese.

The journey continues between the pages of both local and international recipes, to compose a multifaceted and transversal menu, to pay homage to the Italian tradition and enriching it with unexpected contrasts and contemporary inspirations.

We have worked to offer you the best gastronomic summery that we could imagine and we hope that flicking through these pages and tasting our dishes, you will feel the genuineness of the ingredients and the craftsmanship of the home-made, that you will remember flavours from your childhood and you will be amazed by our unexpected combinations.

ANTIPASTI
STARTERS

Le radici e il mare

-

Bocconcini di baccalà in tempura su crema di rafano Lucano
Tempura cod fish on horseradish cream

18.

Il Mediterraneo

-

Polpo alla Catalana al profumo di basilico
Basil flavored Catalan style octopus

20.

I nostri pascoli

-

Megatello podolico con crema di canestrato IGP di Moliterno e lamponi
Megatello beef with "canestrato di Moliterno IGP" cream cheese and raspberries

18.

Poesia per Marinetti

-

Pomodoro ripieno con crema di mozzarella e basilico
su crumble di olive nere
Stuffed tomato with mozzarella cream and basil on black olives crumble

16.

PRIMI PIATTI
FIRST COURSES

Il verde e il mare

-

Spaghetti alla chitarra con crema di piselli e seppioline
Spaghetti alla chitarra pasta with peas cream and cuttlefish

22.

L'arcobaleno dei sapori

-

Raviolo ripieno di burrata con pomodoro datterino giallo e rosso
e gamberi rossi al limone
*Raviolo pasta with burrata cheese, yellow and red datterino tomatoes
and lemon scented red prawns*

24.

Le tradizioni Lucane

-

Orecchiette di grano arso con peperone crusco IGP
e mollica di pane
Orecchiette pasta with breadcrumbs and "crusco" pepper

20.

L'arte della pasta

-

Ferricielli Lucani fatti in casa con battuto di agnello e mirtilli
Homemade Ferricielli pasta with lamb ragout and blueberries

24.

SECONDI PIATTI
MAIN COURSES

Rivisitazione di un classico Flambè

-
Filetto di manzo flambè al peperone crusco IGP
Beef fillet flambè with "crusco" pepper

26.

Le polpette di DonnaE

-
Polpette vegetariane DonnaE con sugo e scaglie di pecorino
Donna Elisabetta vegetarian dumplings with tomato sauce and pecorino cheese

20.

La natura dello stretto

-
Cubo di pesce spada gratinato in crosta di semi con mousse di melanzana
viola e pomodorini confit
Cube of swordfish in seeds crust with eggplant mousse and confit cherry tomatoes

26.

Mare ripieno

-
Calamaro cotto a bassa temperatura su crema di asparagi
Squid cooked at low temperature with asparagus cream

24.

CONTORNI
SIDE DISHES

Verdure di stagione
Seasonal vegetables

8.

Tortino di patate e caciocavallo podolico IGP
Potato pie with caciocavallo cheese

8.

Insalata mista
Mixed salad

8.

Caponata
Vegetables Caponata

8.

DOLCI
DESSERT

Il nostro tiramisù
Our tiramisù

12.

Crepes suzette
Crepes suzette

16.

Cheesecake scomposta alla frutta
Cheesecake with fruit

12.

Coppa Elizabeth
Coppa Elizabeth

12.

Gelati
Ice cream

8.