



IL BISTROT

## ANTIPASTI

Insalata di mare del 4.5	15€
Spuma di baccalà con broccolo, crostini e tagliata di polpo	11€
Alicette marinate	8€
Cozze gratinate con calamaro spadellato	9€
Ostriche Divine (al pz.)	4€
Il crudo del 4.5 (a persona)	28€
Ovetto al tegamino con asparagi e tartufo	11€
Salumi e formaggi del Bistrot 4.5 (a persona)	12€
Fiocchi di San Daniele del Friuli e bufala campana	12€
Focaccia artigianale	3,5€

## PRIMI

La calamarata 12€

Spaghetto vongole veraci 13€

Paccheri tonno salmone e asparagi 14€

Tagliolino alla bottarga di muggine 15€

Tagliolino scampi e fiori di zucca 14€

Chicche di patate vongole e tartufo 15€

Fusillo al ferretto ai frutti di mare 15€

Paccheri Sciuè Sciuè  
con bufala campana 12€

Fusillo al ferretto con pesto  
e mandorle tostate 12€

Tagliolino crudo di Parma e zafferano 12€

La tradizione : 10€  
Carbonara / Amatriciana / Cacio e pepe / Gricia

Primo del giorno 15€



IL BISTROT

## SECONDI

Trancio di Salmone norvegese  
su salsa tzatziki 15€

Gamberoni alla piastra 15€

Polpo rosticcato  
su schiacciata di patate 12€

Il cotto del 4.5 24€

Trancio di tonno alla palermitana 16€

Gallinella all'acqua pazza  
con zuppa ai frutti di mare (min 2 pax) 8€/h

Hamburger alla piastra  
con contorno a scelta 13€

Filetto e porcino 18€

Pollo alla cacciatore del 4.5 12€

Entrecotte 4.5  
(con burro alla maitre d'hotel) 15€

Pescato del giorno 5,5€/h



IL BISTROT



IL BISTROT

## CONTORNI

Cicoria ripassata o all'agro	4€
Patate novelle al forno	4€
Broccoletti siciliani	4€
Scarola pinoli e uva passa	6€
Carciofo alla romana spadellato	6€



IL BISTROT

## DOLCI

Tiramisù	6€
Crema Brulèe	7€
Millefoglie	6€
Strudel di Mele	6€
Tartare di fico d'india al fruit passion e crema chantilly	6€
Dolci della casa	3€