



BISTROT

N A P O L I

Coperto, per persona 2

ANTIPASTI

Melanzana, pesce spada, coulis di pomodoro, provolone del Monaco.
(SG) [1-3] 16

Focaccina, salmone affumicato, burrata, pomodorini confit.
[1-3-4] 17

Vitello tonnato, salsa tonnata, insalata, pomodori.
(SG-SL) [9] 18

Classico all'Italiana, prosciutto crudo di Parma,
mozzarella di bufala campana DOP.
[3] 17

Insalata Caprese, mix di pomodori
mozzarella di bufala Campana DOP, basilico, olio evo.
(V-SG) [3] 15

Selezione di formaggi, focaccia fatta in casa, miele, mostarda.
(V) [3-4-5] 17

PASTE FRESCHE

- Spaghettoni alla Nerano**, zucchine, fonduta di provolone del Monaco, tartara di gambero rosso (*), finocchietto selvatico.
[3-4-6] 18
- Pacchero spada**, crema di melanzane, pomodorino confit, pesce spada, menta fresca e polvere di melanzana.
(SL) [1-4] 18
- Fusilli Napoletani**, peperoni arrosto alla maggiorana, guanciale croccante, fonduta di pecorino.
[3-4] 17
- Cortecce**, crema di friggitelli, tartara di manzo e tarallo sugna e pepe.
(SL) [4-5] 17
- Spaghetto alla chitarra**, pomodori datterini, basilico fresco, olio evo.
(V-SL) [4] 14
- Gnocchi alla Sorrentina**, gnocchi di patate, datterini, fior di latte di Agerola, grana e basilico fresco.
(V) [3-4] 15

SECONDI

Tonno scottato , pomodorino, olive di Gaeta, timo e lime. (SG-SL) [1]	23
Salmone scottato , verdure di stagione, crema di peperoni e basilico. (SG-SL) [1]	22
Polpetta vegana , verdure miste di stagione, pan grattato. (VV-SL) [4]	16
Tagliata di manzo , rucola, datterini, sale Maldon. (SG-SL)	23
Maiale , patate chips, salsa Merlot. (SG-SL)	24
Galletto , patate al forno, rosmarino, salsa barbecue. (SG-SL)	21

ANGOLO DELLA PIZZA

fatta in casa con 48 ore di lievitazione

- Margherita**, pomodoro, fior di latte di Agerola, grana, olio evo, basilico. 11
(V) [3-4]
- Ortolana**, verdure miste (melanzane, zucchine, peperoni), fior di latte di Agerola, grana, olio evo, basilico. 12
(V) [3-4]
- Diavola**, pomodoro, peperoncino, salame Napoli, fior di latte di Agerola, grana, olio evo, basilico. 12
[3-4]
- Fritta**, ricotta di pecora, salame Napoli, pomodoro, fior di latte di Agerola, grana e pepe nero. 13
[3-4]
- Bufalina**, focaccia, pomodori datterini, mozzarella di Bufala DOP, olio evo, basilico fresco. 13
(V) [3-4]
- Tricolore**, prosciutto crudo di Parma, rucola, pomodoro datterino, fior di latte di Agerola, scaglie di grana, basilico fresco, olio evo. 13
[3-4]

TENTAZIONI

Clubhouse Sandwich , petto di pollo, pane bianco, bacon, uova, lattuga, pomodoro, maionese, patate (*). (SL) [4-9]	16
Burger , panino, hamburger di manzo (*), lattuga, pomodoro, cipolla rossa caramellata, insalatina di cavolo rosso, patate (*). (SL) [4-9]	16
Cheese Burger , panino, hamburger di manzo (*), formaggio Cheddar, lattuga, pomodoro, cipolla rossa caramellata, cetriolo, patate (*). [3-4-9]	16
Chicken Burger , panino, petto di pollo impanato (*), bacon, lattuga, pomodoro, salsa maionese, patate (*). (SL) [4-9]	16
Fish Burger , panino, filetto di merluzzo croccante (*), lattuga, pomodoro, salsa tartara, patate (*). (SL) [1-4-9]	16
Vburger , panino, Vburger (*), lattuga, pomodoro, cipolla rossa caramellata, cetriolo, patate (*). (V-SL) [4-9-13]	16

LE NOSTRE INSALATE

- Caesar**, dadini di pollo rosolato, bacon croccante, insalata iceberg, crostini di pane, cialda di grana, salsa Caesar. [1-3-4-9] 15
- Mediterranea**, pomodori grappolo, olive di Gaeta, feta cheese, cetriolo, cipolla rossa, basilico, olio evo. (V) (SG) [3] 13
- Bistrot**, mango, avocado, feta cheese, olive di Gaeta, pomodorini datterini, basilico, salsa di mango. (V) (SG) [3] 14
- Tonno**, iceberg, rucola, tonno fresco, datterini, grana. (SG) [1-3] 13
- Salmone**, salmone affumicato, rucola, mozzarella di bufala, avocado, pomodori datterini. (SG) [1-3] 14

DOLCI

Tiramisù , biscotti Osvego Gentilini, crema di mascarpone, caffè espresso. [3-4-9]	9
Cheesecake , biscotto con crema di formaggio glassato, confettura ai frutti di bosco. [3-4-9]	9
Morbido al cioccolato , con cuore cremoso. [3-4-9]	9
O sole mio , mousse al cioccolato bianco, cuore di composta di pere gel di limone. [3-4-9-10-11]	9
Sfogliatella 3D , mousse alla ricotta, scorza di arancia, cannella, cuore di amarena. [3-4-5-9]	9
Nero Trinacria , mousse al pistacchio con cuore croccante alla nocciola. [3-5-9-11]	9
Tagliata di frutta di stagione (SG)	9

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

Per maggiori informazioni si invita la clientela a rivolgersi al personale.

Chef
Domenico Cassese

bistrotnapoli.com

 facebook.com/ristorantebistrotnapoli

 instagram.com/bistrotnapoli/