



**BISTROT**

N A P O L I

**Coperto per persona** 2

## ANTIPASTI

### **Classico all'italiana**

Prosciutto crudo di Parma e mozzarella di bufala campana DOP.  
[3] (SG) 17

### **Polpetta Napoletana**

Carne di manzo con pinoli tostati, uva sultanina,  
crema di formaggio e cialda al pepe nero. 18  
[3-4-5-9]

### **Polpo allo zafferano**

Con maionese allo zafferano e porro scottato. 18  
[1-4-9-13] (SL)

### **Gamberoni mandorlati**

Ricoperti con croccante alle mandorle lamellate  
serviti in salsa agrodolce piccante (\*). 19  
[5-6-9] (SL-SG)

### **Zuppetta campagnola**

Vellutata di cannellini, funghi porcini, castagne e pane all'olio (\*). 16  
[4-5] (V-SL)

### **Selezione di formaggi**

Serviti con mostarda, miele e focaccia fatta in casa. 17  
[3-4-5] (V)

# PASTE

## **Tagliolini cacio, pepe e gambero rosso**

Crema di pecorino con tartara di gambero rosso  
e polvere di limoni (\*). 23  
[3-4-6]

## **Mezzanelli alla genovese di tonno**

Cipolle di tropea, crudo di tonno, crumble di pane e maggiorana. 23  
[1-4] (SL)

## **Pasta e patate al tartufo nero**

Tubetti con crema di patate, provolone del Monaco  
tartufo nero e croccante al prosciutto crudo di Parma. 23  
[3-4]

## **Spaghetti al pomodoro fresco**

Spaghetti con coulis di pomodori freschi, confit e salsa al basilico. 15  
[4] (V-SL)

## **Gnocchi alla Sorrentina**

Gnocchi di patate con pomodorini,  
fior di latte di Agerola, crema di parmigiano e basilico. 17  
[3-4] (V)

## **Pappardelle zucca e porcini**

Pasta all'uovo con crema di zucca al rosmarino, porcini,  
anacardi tostati e grana (\*). 19  
[3-4-5-9] (V)

## SECONDI

### **Bistecca di manzo**

Manzo con tortino di patate al forno, carciofi e cristalli di sale Maldon. 26  
[3] (SG)

### **Brasato di manzo**

Cotto al vino rosso, servito con crema di sedano rapa al tartufo e chips di topinambur. 27  
[3-10-14] (SG)

### **Galletto arrosto**

Con patate al forno, rosmarino, salvia e salsa barbecue. 23  
(SG-SL)

### **Tonno scottato**

Con scarola ripassata con noci e uva sultanina, salsa di soia al finocchietto. 24  
[1-5-11] (SG-SL)

### **Filetto di orata**

Con funghi porcini, salsa al limone e maionese al prezzemolo. 24  
[1-9-13] (SG-SL)

### **Millefoglie di verdure**

Selezione di verdure e salsa di basilico. 16  
(VV-SL-SG)

# ANGOLO DELLA PIZZA

fatta in casa con 48 ore di lievitazione

## **Margherita**

Pomodoro San Marzano con fior di latte di Agerola, grana, olio evo e basilico.

[3-4] (V)

11

## **Ortolana**

Selezione di verdure con fior di latte di Agerola, grana, olio evo e basilico.

[3-4] (V)

12

## **Diavola**

San Marzano con peperoncino, salame Napoletano, fior di latte di Agerola, grana, olio evo e basilico.

[3-4]

12

## **Fritta**

Ricotta di pecora, salame Napoletano, San Marzano fior di latte di Agerola, grana e pepe nero.

[3-4]

13

## **Tricolore**

Prosciutto crudo di Parma, rucola, pomodorini, fior di latte di Agerola, scaglie di grana, olio evo e basilico.

[3-4]

13

## **Zucca e porcini**

Crema di zucca, funghi porcini, fior di latte di Agerola grana, olio evo, basilico.

[3-4] (V)

13

# TENTAZIONI

## **Clubhouse Sandwich**

Petto di pollo cotto a bassa temperatura, pane bianco tostato, bacon, 17  
crema di uova sode, lattuga, pomodoro, maionese, salsa tartara, patate (\*).  
[4-9-13]

## **Burger**

Panino, hamburger di manzo (\*), lattuga, pomodoro, 17  
cipolla rossa caramellata, insalatina di cavolo rosso, patate (\*).  
[4-9]

## **Cheeseburger**

Panino, hamburger di manzo (\*), formaggio Cheddar, lattuga, 17  
pomodoro, cipolla rossa caramellata, cetriolo, patate (\*).  
[3-4-9]

## **Chicken Burger**

Panino, petto di pollo impanato (\*), bacon, lattuga, pomodoro, 17  
salsa maionese, patate (\*).  
[4-9]

## **Fish Burger**

Panino, filetto di tonno fresco, lattuga, pomodoro, 17  
cipolla rossa caramellata e patate (\*).  
[1-4-9]

## **Vburger**

Panino, Vburger (\*), lattuga, pomodoro, 17  
cipolla rossa caramellata, cetriolo, patate (\*).  
[4-9-13] (V)

# LE NOSTRE INSALATE

## **Caesar**

Straccetti di pollo cotto a bassa temperatura, bacon croccante, insalata iceberg, crostini di pane, grana, gel di limone e salsa Caesar.  
[3-4-9]

16

## **Tonno**

Iceberg, rucola, tonno scottato, pomodorini e scaglie di grana.  
[1-3] (SG)

15

## **Salmone**

Salmone affumicato, rucola, mozzarella di bufala Campana DOP, avocado, pomodorini.  
[1-3] (SG)

15

## **Mediterranea**

Pomodori grappolo, olive nere di Gaeta, formaggio feta, cetriolo, cipolla rossa, basilico.  
[3] (V-SG)

15

## **Bistrot**

Mango, avocado, formaggio feta, olive nere di Gaeta, pomodorini, basilico, salsa di mango.  
[3] (V-SG)

15

## **Insalata Caprese**

Coulis di pomodori, selezione di pomodori, bocconcini di mozzarella di Bufala Campana DOP e crema al basilico.  
[3] (V-SG)

15

# DOLCI

**“Il Sentiero degli Dei” (selezione di dessert tipici Napoletani)**

15

## **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]

9

## **Nero Trinacria**

Mousse al pistacchio con cuore croccante alla nocciola.

[3-5-9-11]

9

## **Cheesecake al caramello salato**

Biscotto con crema di formaggio e mou al caramello salato.

[3-4-9-11]

9

## **Asya**

Mousse al caramello e mou di arachidi.

[3-4-5-7-9]

9

## **Tiramisù**

Morbido bagnato al caffè con crema al mascarpone al gusto di caffè.

[3-4-9-11]

9

## **Cheesecake ai frutti bosco**

Biscotto con crema di formaggio glassato con confettura ai frutti di bosco.

[3-4-9-11]

9

## **Tagliata di frutta di stagione**

Selezione di frutta stagionale.

(VV)

9

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  
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

**Service charge, per person** 2

## STARTERS

**The Italian classic**

Parma ham and PDO buffalo mozzarella from Campania region.  
(GF) [3] 17

**Neapolitan meatballs**

Beef meatballs with pine nuts, raisins and parmesan cream.  
[3-4-5-9] 18

**Saffron octopus**

With saffron mayonnaise and seared leek.  
(LF) [1-4-9-13] 18

**Almond prawns**

Almonds flakes coated prawns with spicy sweet and sour sauce (\*).  
(LF-GF) [5-6-9] 19

**Rustic Country Soup**

Cream of cannellini beans with porcini mushrooms, chestnuts,  
and olive oil bread (\*).  
(V-LF) [4-5] 16

**Cheese platter**

Selection of cheeses served with mustard, honey and  
home-made focaccia.  
(V) [3-4-5] 17

# FRESH PASTA

## **Tagliolini with cacio, pepe and red shrimp**

Pecorino cream with red shrimp tartare and lemon powder (\*).  
[3-4-6]

23

## **Mezzanelli Pasta with tuna genovese sauce**

Tropea onions, raw tuna, bread crumble, and marjoram.  
(LF) [1-4]

23

## **Pasta and potatoes with black truffle**

Tubetti pasta with potato cream, Provolone del Monaco,  
black truffle, and crispy Parma ham.  
[3-4]

23

## **Spaghetti with fresh tomato**

Spaghetti with fresh tomato coulis, tomato confit and basil sauce.  
(V-LF) [4]

15

## **Sorrentina style potato gnocchi**

Potato gnocchi with datterini tomatoes, mozzarella  
from Agerola, parmesan cheese cream and basil.  
(V) [3-4]

17

## **Pumpkin and porcini pappardelle**

Egg pasta with rosemary pumpkin cream,  
porcini mushrooms, toasted cashews, and Grana cheese (\*).  
(V) [3-4-5-9]

19

## SECOND COURSES

### **Beef steak**

Beef with baked potato tart, artichokes, and Maldon salt crystals. 26  
(GF) [3]

### **Braised beef**

Cooked in red wine, served with truffled celery root 27  
cream and Jerusalem artichoke chips.  
(GF) [3-10-14]

### **Cockerel**

Roasted cockerel with roasted potatoes, rosemary, sage 23  
and barbecue sauce.  
(LF-GF)

### **Seared tuna**

With sautéed escarole with walnuts and raisins, 24  
fennel-infused soy sauce.  
(LF-GF) [1-5-11]

### **Sea bream fillet**

With porcini mushrooms, lemon sauce, and parsley mayonnaise. 24  
(LF-GF) [1-9-13]

### **Vegetables millefeuille**

Selection of seasonable vegetables and basil sauce. 16  
(VV-LF-GF)

## PIZZA CORNER

home – made with 48hour leavening

### **Margherita**

Tomato sauce, mozzarella from Agerola, parmesan cheese, evo oil, basil. 11  
(V) [3-4]

### **Ortolana**

Mixed vegetables mozzarella from Agerola, parmesan cheese, evo oil, basil. 12  
(V) [3-4]

### **Diavola**

Tomato sauce, chilli pepper, spicy Napoli salami, mozzarella from Agerola, parmesan cheese, evo oil, basil. 12  
[3-4]

### **Fried**

Sheep's milk ricotta cheese, Napoli salami, tomato sauce, mozzarella from Agerola, parmesan cheese and black pepper. 13  
[3-4]

### **Tricolore**

Parma ham, rocket, datterino tomatoes, mozzarella from Agerola, parmesan flakes, evo oil, basil. 13  
[3-4]

### **Pumpkin and Porcini**

Pumpkin cream, porcini mushrooms, Agerola fior di latte, Grana cheese, extra virgin olive oil, basil. 13  
(V) [3-4]



# TEMPTATIONS

## **Clubhouse Sandwich**

Chicken breast cooked at low temperature, toasted white bread, bacon, boiled egg cream, lettuce, tomato, mayonnaise, tartar sauce, potatoes (\*). 17  
[4-9-13]

## **Burger**

Bun, beef burger (\*), lettuce, tomato, caramelized red onion, red cabbage salad, chips (\*). 17  
[4-9]

## **Cheeseburger**

Bun, beef burger (\*), Cheddar cheese, lettuce, tomato, caramelized red onion, cucumber, chips (\*). 17  
[3-4-9]

## **Chicken Burger**

Bun, breaded chicken breast (\*), bacon, lettuce, tomato, mayonnaise, chips (\*). 17  
[4-9]

## **Fish Burger**

Bun, breaded fillet of cod (\*), lettuce, tomato, tartar sauce, chips (\*). 17  
[1-4-9]

## **Vburger**

Bun, Vburger (\*), lettuce, tomato, caramelized red onion, cucumber, chips (\*). 17  
(V) [4-9-13]

## OUR SALADS

### **Caesar**

Browned chicken dice, crunchy bacon, iceberg lettuce, croutons, parmesan wafer, Caesar dressing. 16  
[3-4-9]

### **Tuna**

Iceberg lettuce, rocket, fresh seared tuna, datterini tomatoes, parmesan cheese flakes. 15  
(GF) [1-3]

### **Salmon**

Smoked salmon, rocket, PDO buffalo mozzarella, avocado, datterini tomatoes. 15  
(GF) [1-3]

### **Mediterranea**

Tomatoes, Gaeta olives, feta cheese, cucumber, red onion, basil, evo oil. 15  
(V-GF) [3]

### **Bistrot**

Mango, avocado, feta cheese, Gaeta olives, datterini tomatoes, basil, mango sauce. 15  
(V-GF) [3]

### **Caprese salad**

Tomato coulis, selection of datterini tomatoes, PDO buffalo mozzarella bites, basil cream. 15  
(V-GF) [3]

# DESSERTS

**“Il Sentiero degli Dei” (selection of typical Neapolitan desserts)**

15

## **Sfogliatella 3d**

Ricotta mousse, orange peel, cinnamon with black cherry heart  
[3-4-5-7-9]

## **Delizia al limone**

Sponge cake filled and covered with lemon flavored cream.  
[3-4-9-11]

## **Torta Caprese**

Chocolate and almond pie  
[3-5-9-11]

## **Babà**

Rom baba with custard cream and chocolate drops  
[3-4-9-10-11]

# DESSERTS

## **Nero Trinacria**

Pistachio mousse with crunchy hazelnut heart. 9  
[3-5-9-11]

## **Avana**

Cappuccino mousse and fruity dark mousse with 9  
apricot heart and exotic fruits.  
[3-4-9-11]

## **Caramel Cheesecake**

Caramel biscuit with cream cheese and salted caramel toffee. 9  
[3-4-9-11]

## **Wild berries cheesecake**

Cream cheese biscuit glazed with berries jam. 9  
[3-4-9-11]

## **Asya**

Caramel mousse and peanut mou. 9  
[3-4-5-7-9]

## **Tiramisu**

Soft coffee dip with coffee flavored mascarpone cream. 9  
[3-4-9-11]

## **Season fruit platter**

(VV) Selection of seasonal fruit. 9

Vegetarian dish (V). Vegan dish (VV). Lactose free dish (LF)

\*Some products may have been frozen at the source or on site.

The dishes administered may contain one or more allergens ap pertaining to the 14 categories of allergens listed in Annex II of EU Reg. 1169/2011, including:

- 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  
Domenico Cassese

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

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

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