



BISTROT

# MENU À LA CARTE



## Starter

---

Bocconcini di baccalà nordico scottati, crumble al cavolo rosso, guazzetto verde 12,00

1-4-7-9-12

Fettuccine di calamaro, salsa ponzu, passion fruit 14,00

4-6

Cubo di tonno allardiato, salsa tonnata, polvere di pomodoro 15,00

3-4-12

Capasanta ripassata al burro, pomodoro candito, bufala e basilico 14,00

7-14

Battuto di chianina, crudo di verdure, maionese di senape di Meaux, cremoso di ricotta 13,00

3-7

Giardino di verdure: carota, carota viola, pomodorino giallo, lattuga rossa, misticanza, songino, fagiolini, cetriolo, rucola, albicocca, lampone, sedano, noci, mandorle 11,00

8-9

Tagliere di salumi 15,00

1-8-12

Tagliere di formaggi 13,50

1-7-8-12

## Main Course

---

Spaghettone pastificio "LEONESSA", polpa di riccio,  
aglio nero e cubetti di pane cafone 18,00

1-2-12

Gnocco ripieno di mozzarella, bisque di scampi,  
zafferano e liquirizia 20,00

1-2-7

Quadrotti al limone, vongole, bottarga e muddica atturrata 16,00

1-7-14

Risotto "LA LODIGIANA", carpaccio di gambero rosso,  
burrata, caviale di basilico 22,00

2-7

Panciotto ripieno di ricotta e melanzane, salsa di datterino giallo,  
fonduta di provola e lampone dry 16,00

7

Maccheroncini con ragu bianco di maiale razza casertana,  
crema di caciocavallo e salsa al mirtillo 14,00

1-7-9

## MENU À LA CARTE

---

### Even More

---

Ventresca di tonno scottata, ravanello marinato al mirin,  
radicchio caramellato 18,00

4-6

Salmone gratinati alle erbe, salsa di zafferano e zenzero,  
zucchine in fiore 14,00

4

Millefoglie di baccala, riccioli di carota, cipolla rossa in carpione,  
polvere di aneto 15,00

4-7-12

Polpo arrosto, gazpacho di anguria, bufala disidratata,  
crumble di pane ai cereali 18,00

1-7-14

Rombo chiodato, patate al rosmarino, crema di finocchio e arancia 22,00

4-7

### Meat Lovers

---

Tagliata di Black Angus Argentino Premium 250gr,  
con contorni di stagione 25,00

Per tutti i tagli di carne disponibili in vetrina, rivolgersi al personale di sala

## MENU À LA CARTE

---

### Dessert

---

#### Cheesecake ai frutti di stagione

Crema ai formaggi freschi, colata di mousse di frutti di bosco, guarnita con frutti di bosco. 7,00

1-3-5-6-7-8

#### Tiramisù

Base di savoiardo artigianale, crema con fave di Tonka, amaretto sulla cima. 7,00

1-3-5-6-7-8

#### Delizia cioccolato e nocciola

Base soffice di cioccolato fondente al 60% con interno di namelaka alla nocciola.  
Farcitura esterna di bavarese alla nocciola. 7,00

1-3-5-6-7-8

#### Ricotta e pera

Base frolla alla nocciola e alla mandorla, mousse realizzata con 3 tipi di pera  
e 3 tipi di ricotta. 7,00

1-3-5-6-7-8

#### Delizia al limone

Crema di delizia al limone avvolta in una bavarese al limone realizzata  
con 4 farine differenti: amido, riso, farina 00 e fecola di patate. 7,00

1-3-5-6-7-8

#### Bavarese zenzero e arancia

Bavarese Vaniglia e Zenzero, burro di cacao spray rosso e giallo.  
Cuore di cremoso all'arancia e biscotto croccante allo zenzero. 7,00

1-3-5-6-7-8

#### Bavarese caramello salato e cioccolato

Mud Cake al Cioccolato, caramello salato, cacao, granella di nocciole,  
croccantini al cioccolato fondente. 7,00

1-3-5-6-7-8

#### Capresina nera o bianca

Caprese classica composta da farina, uova, zucchero, cacao fondente callebaut,  
nocciole Giffoni e mandorle, spolverata di zucchero a velo e riccioli di cioccolato 7,00

1-3-5-6-7-8

#### Torroncino

Base al Pan di Spagna aromatizzata farcita con una mousse alla nocciola e all'amarena.  
Copertura al cioccolato fondente e nocciole tritate. 7,00

1-3-5-6-7-8

# ELENCO ALLERGENI

---

## 1 GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati.

## 2 CROSTACEI E DERIVATI

Marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili.

## 3 UOVA

Uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo.

## 4 PESCE E DERIVATI

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali.

## 5 ARACHIDI E DERIVATI

Crema e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi.

## 6 SOIA E DERIVATI

Prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili.

## 7 LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie.

## 8 FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi.

## 9 SEDANO E DERIVATI

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.

## 10 SENAPE E DERIVATI

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda.

## 11 SEMI DI SESAMO E DERIVATI

Semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale.

## 12 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO<sub>2</sub> usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta.

## 13 LUPINO E DERIVATI

Presenti in cibi vegan sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari.

## 14 MOLLUSCHI E DERIVATI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc.

**ATTENZIONE - Tutte le eventuali allergie ed intolleranze alimentari vanno obbligatoriamente e tempestivamente comunicate al personale di sala**