



# BISTRO' & WINE

---

# M E N U

---

#LOSFIZIODELLAGO



# ANTI PASTI

POLPO CON ZUCCHINE ALLA SCAPECE E TARALLO PUGLIESE#	14
ALICI FRITTE CON SALSA YOGURT#	11
MILLEFOGLIE DI PANE CARASAU, GAMBERI SCOTTATI, JULIENNE DI ZUCCHINE E MAYO ALLA RAPA ROSSA #	13
TARTARE DI TONNO CON OLIVE TAGGIASCHE, CILIEGINO SECCO E MAYO AL LIME	15
SEPPIA AGLIO OLIO E PEPERONCINO CON CREMA DI FAGIOLI E CROSTINI#	15
TRANCIO DI PROVOLA AFFUMICATA CON VERDURE GRIGLIATE DI NOSTRA PRODUZIONE	11
CHIPS ARTIGIANALI#	5
CHIPS ARTIGIANALI CACIO E PEPE#	5.5
VERDURE PASTELLATE ARTIGIANALI	8

## MARITOZZI **NEW**

MARITOZZI SALATI CON CRUDITÈ DI GAMBERI ROSSI, STRACCIATA E ZESTE DI AGRUMI#	12
MARITOZZI SALATI AL RAGU' DI SCOTTONA E PECORINO#	10



# PRIMI

<b>SCIALATIELLO CON PESTO DI PISTACCHI E CRUDITÀ DI GAMBERI ROSSI#</b>	<b>15</b>
<b><u>PACCHERI CON POLPO FRESCO CREMA DI CECI E NOCCIOLE#</u></b>	<b>15</b>
<b>TAGLIOLINI AL NERO DI SEPPIA CON RAGÙ DI CERNIA E CAPPERI#</b>	<b>15</b>
<b><u>PACCHERI CON LE POLPETTE AL SUGO DI MAMMA CINZIA#</u></b>	<b>15</b>
<b>TRIANGOLI DI PASTA RIPIENI DI MOZZARELLA DI BUFALA ED OLIVE TAGGIASCHE CON CREMA DI FAGIOLI#</b>	<b>13</b>
<b>RAVIOLI RIPIENI DI BRASATO CON CREMA DI ZUCCA E PROVOLONE PICCANTE#</b>	<b>14</b>

---



# SECONDI

<b>FRITTURA DI PESCE MISTA XL# MIX DI ARRIVI GIORNALIERI, SERVITA CON PATATE RUSTICHE CONSIGLIATA X2</b>	<b>35</b>
<b>FRITTURA MISTA MARE E LAGO#</b>	<b>15</b>
<b>TONNO SCOTTATO CON CREMA DI ZUCCA E CRUMBLE DI PANE AL ROSMARINO#</b>	<b>19</b>
<b>POLPO FRESCO ROSTICCIATO CON PROVOLA AFFUMICATA E CILIEGINO SECCO#</b>	<b>19</b>
<b><u>POLPETTE AL SUGO DI MAMMA CINZIA SERVITE NEL GUSCIO DI PANE#</u></b>	<b>15</b>
<b>GUANCIA COTTA A BASSA TEMPERATURA CON CARPACCIO DI RAPA ROSSA#</b>	<b>16</b>
<b>PARMIGIANA DI MELANZANE, RICETTA CLASSICA</b>	<b>12</b>

---



# CONTORNI

<b>CICORIA RIPASSATA#</b>	<b>6</b>
<b>VERDURA DI STAGIONE RIPASSATA#</b>	<b>6</b>
<b>CAPONATA DI VERDURE FRESCHE</b>	<b>7</b>
<b>INSALATA MISTA</b>	<b>5</b>
<b>VERDURE FRESCHE GRIGLIATE</b>	<b>6</b>

## PER I NOSTRI PICCOLI CLIENTI

<b>PASTA AL POMODORO</b>	<b>7</b>
<b>PANINO CON FILETTI DI POLLO FRITTI INSALATA E POMODORO#</b>	<b>7</b>
<b>PATATINE FRITTE#</b>	<b>4.5</b>
<b>BOCCONCINI DI POLLO ARTIGIANALE#</b>	<b>9.5</b>

**FACCIAMO OGNI GIORNO DOLCI DIVERSI E TUTTI ARTIGIANALI,  
CHIEDILI AL NOSTRO PERSONALE DI SALA**

---

# BURGER

	120G	250G
HAMBURGER DI SCOTTONA INSALATA E POMODORO#	9	12
HAMBURGER DI SCOTTONA INSALATA POMODORO CHEDDAR E BACON#	10.5	13.5
HAMBURGER DI SCOTTONA CICORIA RIPASSATA IN AGLIO OLIO E PEPERONCINO E BUFALA DOP#	11.5	13.5
HAMBURGER DI SCOTTONA CREMA DI FAGIOLI STRACCIATA DI BUFALA BACON E NDUJA#	12	14
HAMBURGER DI SCOTTONA MELANZANE GRIGLIATE POMODORO E PROVOLA AFFUMICATA#	12	14

# BURGER GOURMET

FILETTI DI POLLO CROCCANTE CON INSALATA POMODORO MELANZANE GRIGLIATE E BACON CROCCANTE#	11
PARMIGIANA DI MELANZANE CON SBRICCIOLATA DI SALSICCIA CON FONDUTA DI PROVOLA#	10
RAGU' RISTRETTO DI SCOTTONA E FETTINA DI CACIOCAVALLO#	12
GAMBERI SCOTTATI MAYO AL LIME INSALATA E ZUCCHINE GRIGLIATE#	12
FILETTO DI CERNIA DORATO ICEBERG E SALSA YOGURT#	13

TUTTI I NOSTRI BURGER VENGONO SERVITI CON PATATINE FRITTE#  
UTILIZZIAMO PANE ARTIGIANALE A LENTA LIEVITAZIONE KMO

- PER EVENTUALI ALLERGIE E/O INTOLLERANZE RICHIEDERE AL PERSONALE DI SALA IL LIBRO ALLERGENI
- EVENTUALI MODIFICHE AI PIATTI, OVE POSSIBILI, SUBIRANNO VARIAZIONI DI PREZZO#
- # IN MANCANZA DI PRODOTTO FRESCO USEREMO PRODOTTO CONGELATO DI PRIMA QUALITA'
- SERVIZIO 1.5



# BEVANDE

VINO ALLA MESCITA	5
LURISIA LIMONATA	4.5
LURISIA ARANCIA ROSSA	4.5
COCA COLA / COCA COLA ZERO / FANTA - 33CL	3.5
ACQUA NATURALE / FRIZZANTE	2.5

# BIRRE

BIRRA DEL SALENTO IGEA   LAGER - 33CL	5
BIRRA DEL SALENTO LA TIPA   IPA- 33CL	5
BIRRA DEL SALENTO BEGGIA   ROSSA - 33CL	5
WEIBER HASE   WEISS - 50CL	6
LEFFE   33CL	5
ALHAMBRA GRAN RESERVA   LAGER - 33CL	5
ALHAMBRA ROJA GRAN RESERVA   ROSSA - 33CL	5

---