

## BISTROT MENÙ

<b>Parmigiana di melanzane</b> <i>Eggplant Parmigiana</i>	16
<b>Prosciutto crudo di Parma, melone e timo limonato</b> <i>Parma ham, melon and lemon thyme</i>	15
<b>Carpaccio di polpo con rucola soffiata e datterini confit</b> <i>Octopus carpaccio with puffed rocket and confit datterini tomatoes</i>	18
<b>Riso venere con tartare di manzo, rafano soffice, taccole e uovo marinato alla soia</b> <i>Venere rice with beef tartare, soft horseradish, snow peas and soy marinated egg</i>	17
<b>Lasagna verde al pesto di basilico patate e fagiolini</b> <i>Green lasagna with basil pesto, potatoes and green beans</i>	16
<b>Spaghetti all'aglio, olio e peperoncino con dadolata di pomodori all'origano</b> <i>Spaghetti with garlic, oil and chilli pepper with diced tomatoes and oregano</i>	15
<b>Spiedo di picanha con chutney al peperone, ananas e albicocca</b> <i>Picanha skewer with pepper chutney, pineapple and apricot</i>	22
<b>Gambero, orata e calamaro con patate dauphine e friggirelli arrostiti</b> <i>Shrimp, sea bream and squid with dauphine potatoes and roasted fritters</i>	27
<b>Cotoletta tradizionale alla milanese con patate al forno, maionese e ketchup artigianali</b> <i>Traditional Milanese cutlet with baked potatoes, mayonnaise and homemade ketchup</i>	28

**Creme brulè allo zafferano con macedonia di fichi freschi** 12

*Saffron creme brulè with fresh fig salad*

**Pesche di Volpedo con il nostro gelato alla vaniglia** 12

*Volpedo peaches with our vanilla ice cream*

**Anguria, menta e spuma al cioccolato bianco** 12

*Watermelon, mint and white chocolate foam*

---

**Acqua** 4

*Water*

**Birre artigianali** 8

*Craft beer*

**Bohemian Pilsner | Pacific IPA | American IPA**

---

**Espresso** 3