



B I S T R O Meet

SAPORI E INCONTRI

Menù



W I - F I
SCAN ME

ALLERGENI

L'allegato II del Reg. UE 1169/11 li elenca tutti e 14: glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, sesamo, anidride solforosa, lupini, molluschi. Gentile cliente, la informiamo che alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del reg. CE 852/04. La invitiamo quindi a volersi rivolgere al responsabile di sala per avere tutte le informazioni relative al prodotto che desiderate

ANTIPASTI

- FLAN DI RADICCHIO - € 15

fonduta di grana padano e salsa all'aceto balsamico;

- CARPACCIO DI TROTA SALMONATA - € 17

con insalatina di finocchi ed arance;

- FETTINE DI VITELLO - € 16

con salsa tonnata e capperi fritti;

- TAGLIATELLE DI SEPIE COTTE AL VAPORE - € 16

puntarelle e salsa al nero di seppia;

- CONIGLIO FARCITO CON SPINACI - € 17

ricotta vaccina al limone e crema di zucca;



- HUMMUS DI CECI - € 15

con chips di polenta e olio alle erbe;



- POLPETTE DI ZUCCHINE E MENTA - € 15

con maionese vegana all'aneto;

PRIMI PIATTI

- TORTELLI MANTOVANI ALLA ZUCCA - € 15

mantecati al burro e salvia (piatto tipico leggermente dolce);

- FETTUCCINE - € 17

al ragù di cervo e salsa ai mirtilli;

- RISOTTO CON CREMA DI ZUCCA - € 18 (minimo per 2 persone)

salsiccia e glassa di aceto balsamico;

- SPAGHETTO ALLA CHITARRA - € 18

con ragù di luccio e pesto al prezzemolo;

- CAPUNSEI - € 17

mantecati al gorgonzola dolce, pere e gamberi saltati;



- TORTELLI DI ZUCCA VEGANI - € 16

mantecati alla margarina e salvia con grattugiata di tofu affumicato;



- PASTA E FAGIOLI - € 16

con crumble al rosmarino;

SECONDI PIATTI

- **STRACOTTO DI CAVALLO - € 16**

con polentina morbida;

- **POLPO SCOTTATO - € 19**

su crema di patate, cicoria e olio alle erbe;

- **BRANZINO PANCETTATO - € 20**

su crema al broccolo fiolaro e cavolfiore viola;

- **PETTO DI FARAONA CBT - € 18**

radicchio in carpione e fondo bruno;



- **PORRO CBT - € 17**

zenzero candito e fondo vegetale;



- **CREMA DI FAVE - € 16**

su letto di cicoria ripassata;

I NOSTRI TAGLI DI CARNE

- **CONTROFILETTO CON CONTORNO DI PATATE AL FORNO - € 22**

- **PLUMA DI MAIALINO IBERICO CON CONTORNO DI PATATE AL FORNO - € 25**

- **TARTARE DI SCOTTONA - € 20**

con petali di tartufo con contorno di patate al forno;

PER I PIÙ PICCOLI

Pasta in bianco o al pomodoro

€ 9

Pasta con ragù alla bolognese

€ 11

CONTORNI

Patate al forno

5 €

Verdure cotte / fresche di stagione

5 €

Patatine Fritte

€ 5

TAGLIERI

TAGLIERE SALUMI E FORMAGGI

PER 1 PERSONA € 19 – PER 2 PERSONE € 28

CULATTA, PANCETTA, SPALLA COTTA MANTOVANA, SALAME MANTOVANO,
GRANA PADANO MANTOVANO, CACIOTTA, GORGONZOLA DOLCE,
GIARDINIERA IN AGRODOLCE, MIELE/MOSTARDE.



TAGLIERE VEGANO

PER 1 PERSONA € 17 – PER 2 PERSONE € 25

POMODORO RIPIENO, OLIVE VERDI, GIARDINIERA IN AGRODOLCE,
PINZIMONIO DI CAROTE E SEDANO CON DRESSING AL SESAMO,
TOFU, CROSTINO CROCCANTE CON HUMMUS.

SU ORDINAZIONE

- TORTELLI MANTOVANI ALLA ZUCCA - 23,00/Kg
- TORTELLI VEGANI ALLA ZUCCA - 23,00/Kg
- SBRISOLONA ARTIGIANALE MANTOVANA - 7-300gr
- SBRISOLONA VEGANA ARTIGIANALE - 7-300gr

Coperto 3,5 €
Coperto gastronomia/bambino 2 €

BEVANDE

Acqua naturale	0,75	3 €
	0,5	1,5 €
Acqua frizzante	0,75	3 €
	0,5	1,5 €

BIBITE ALLA SPINA

Coca-Cola alla spina piccola	0,25	3 €
Coca-Cola alla spina grande	0,4	4,5 €

BIBITE IN LATTINA

Coca-Cola zero		3,5 €
Coca-Cola		3,5 €
Lemonsoda		3,5 €
Sprite		3,5 €
Fanta		3,5 €
Tè limone/pesca		3,5 €

BIRRE ALLA SPINA

Augustiner	0,25	4 €
	0,40	6 €
Chouffe	0,50	7 €
Tennent's	0,25	4 €
	0,40	6 €
Guinness	0,50	6 €

CAFFETTERIA

Caffè	1,5 €
Caffè corretto	2 €
Caffè decaffeinato	1,5 €
Caffè macchiato	1,6 €
Caffè decaffeinato macchiato	1,6 €
Caffè americano	2,5 €
Cappuccino	2 €
Cappuccino d'orzo	2 €
Cappuccino ginseng	2 €
Macchiato	1,8 €
Orzo tazza piccola	1,6 €
Orzo tazza grande	2 €
Ginseng tazza piccola	1,6 €
Ginseng tazza grande	2 €

GRAPPE

903 Barricata	5 €
Grappa di Moscato	5 €
Grappa Secca	5 €

WHISKY & RUM

Cachaça	5 €
Drambuie	6 €
Glen Grant	6 €
Rum Diplomatico	7 €
Rum Zacapa	10 €
Tequila Cuervo bianca Silver	5 €
Whisky Black Label	6 €
Jack Daniels	

LIQUORI E AMARI

Montenegro	5 €
Unicum	5 €
Amaro del Capo	5 €
Branca Menta	5 €
Fernet Branca	5 €
Sambuca	5 €
Braulio	5 €
Jägermeister	5 €
Stravecchio	5 €
Jefferson	5 €
Vecchia Romagna	5 €
Amaretto Disaronno	5 €
Limoncino	5 €
Baileys	5 €
Sheridan	5 €
Liquirizia	5 €
Triple Sec	5 €

ALLERGENI

L'allegato II del Reg. UE 1169/11 li elenca tutti e 14:



glutine



crostacei



uova



arachidi



soia



latte



frutta a guscio



sedano



senape



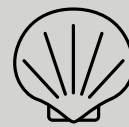
sesamo



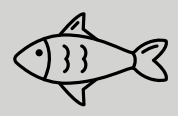
anidride solforosa



lupini



molluschi



pesce

Gentile cliente, la informiamo che alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del reg. CE 852/04. La invitiamo quindi a volersi rivolgere al responsabile di sala per avere tutte le informazioni relative al prodotto che desiderate

