



**D.light**Bistrot  
#yourfishbistrot

# MENÙ

# MENÙ DEGUSTAZIONE

“A MANO LIBERA”



LA NOSTRA IDEA  
DI CUCINA IN 6 PORTATE



€ 50 A PERSONA

CON DEGUSTAZIONE  
DI VINI ABBINATI ALLE PORTATE

€ 70 A PERSONA

LE PIETANZE DEL MENÙ VENGONO PREPARATE ED IMPIATTATE AL MOMENTO  
IN BASE ALLA NOSTRA ISPIRAZIONE E AL NOSTRO IMMANCABILE BUON UMORE.

CHIEDIAMO, PERTANTO, DI AVERE PAZIENZA NEL CORSO DELLA DEGUSTAZIONE.

IL PERCORSO SENSORIARE DA NOI PROPOSTO  
HA BISOGNO DEL TEMPO NECESSARIO.

**D.light**Bistrot

# ANTIPASTI

---

I SALUMI DI CASCINA MAGANA   PAN GIALD	€ 12
FOIE GRASS   CAMOMILLA   MELA VERDE   PAN DE PIECE	€ 12
SGOMBRO MARINATO   RAVANELLI   MANGO   CIPOLLA   LATTUGA DI MARE	€ 9
ZUPPETTA DI MOLLUSCHI   PANE	€ 12
PIOVRA   PATATE   MAIONESE AL PREZZEMOLO   PAPRIKA AFFUMICATA	€ 12
SARDA AFFUMICATA   BURRATA   INDIVIA	€ 10
DEGUSTAZIONE DI PESCE COTTO E CRUDO	€ 25

# CRUDITÈ

---

NUDO E CRUDO DI PESCE	€ 20
TARTARE DI TONNO	€ 12
TRIS DI TARTARE	€ 15
OSTRICA	CAD. € 3,50
GAMBERO ROSSO SICILIA	CAD. € 3
SCAMPO SICILIA	CAD. € 3
CAPASANTA	CAD. € 3

# PASTE E RISI

---

LINGUINE   VONGOLE	€ 16
GNOCCHI DI PATATA DOLCE   COZZE   KATZUOBUSHI	€ 15
RISOTTO   POLVERE DI TREVISANA   SABA   FORMAGGIO DI CAPRA	€ 14
RAVIOLI   MAIALINO   SALSA CARBONARA	€ 16
FETTUCCHINE AL NERO   CALAMARETTI   BERGAMOTTO	€ 16
SPAGHETTI   POMODORINO GIALLO   GAMBERO ROSA   CAPPERI FRITTI	€ 18
MEZZE MANICHE   BURRO   FUMO   ACCIUGHE	€ 12

# PESCI

---

FRITTURA... CALAMARI   GAMBERI   SCAMPI   PARANZA	€ 22
TEMPURA... GAMBERI   VERDURE	€ 18
BACCALA   ACETO DI LAMPONI   BARBABIETOLA	€ 18
BRANZINO   CAROTA   ANICE	€ 16
PESCATO DEL GIORNO AL FORNO	€ 22

# CARNI

---

STINCO CONFIT DI MAIALINO   SCALOGNO GLASSATO   PATATE VIOLA	€ 18
COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE	€ 25
TAGLIATA DI MANZO   LIQUIRIZIA   CARCIOFI	€ 18
PETTO D'ANATRA   PASTINACA   BIGURADE	€ 16

# INSALATE

---

POLPO... INSALATA, POMODORINI, PIOVRA, PATATE E FAGIOLINI	€ 10
JAPAN... INSALATA, POMODORINI, SALMONE E RISO PILAF	€ 10
BUFALA... INSALATA, POMODORINI, MAIS, BUFALA E TONNO	€ 10
CHICKEN... INSALATA, POMODORINI, POLLO E UOVA	€ 10

# PIZZE CLASSICHE

---

L'impasto viene preparato 36 ore prima della cottura e questo rende il prodotto leggero e digeribile. I condimenti sono una selezione di prodotti di prima qualità che spaziano dal pesce crudo ai migliori affettati nazionali e verdure di stagione, ove ci è possibile a km 0.

LA MARINARA POMODORO SAN MARZANO, AGLIO ROSSO (BIRRA CONSIGLIATA: EDEN BLANCHE)	€ 5
MARGHERITA POMODORO SAN MARZANO, FIOR DI LATTE (BIRRA CONSIGLIATA: CHIARA / WABI)	€ 6
ACCIUGA DEL MEDITERRANEO POMODORO SAN MARZANO, FIOR DI LATTE, ACCIUGHE E ORIGANO (BIRRA CONSIGLIATA: VERTIGO / WABI)	€ 8
PROSCIUTTO COTTO ANTICA RICETTA POMODORO SAN MARZANO, FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO ANTICA RICETTA MARCO D'OGGIONO (BIRRA CONSIGLIATA: VERTIGO)	€ 9
DIAVOLA POMODORO SAN MARZANO, FIOR DI LATTE, SPIANATA PICCANTE (BIRRA CONSIGLIATA: BACK DOOR BITTER / AMARANTA)	€ 9
ORTO D'INVERNO POMODORO SAN MARZANO, FIOR DI LATTE, VERDURA DI STAGIONE COTTA E CRUDA (BIRRA CONSIGLIATA: EDEN BLANCHE)	€ 10
FRUTTI DI MARE... POMODORO SAN MARZANO (BIRRA CONSIGLIATA: CHIARA / EDEN BLANCHE)	€ 10
O' CARRETTIERE POMODORO SAN MARZANO, FIOR DI LATTE, SALSICCIA, CIME DI RAPA (BIRRA CONSIGLIATA: REBELDE)	€ 10
O' RICOTTARO FIOR DI LATTE, RICOTTA DI BUFALA, SCAROLA STUFATA, PINOLI, UVETTA (BIRRA CONSIGLIATA: CHIARA / VERTIGO)	€ 10
CALZONE FRITTO POMODORO SAN MARZANO, FIOR DI LATTE, SALAME PICCANTE (BIRRA CONSIGLIATA: BACK DOOR BITTER / AMARANTA)	€ 10

## PIZZE CON BORDO FARCITO

---

DAGO POMODORO SAN MARZANO, FIOR DI LATTE, SCAMORZA, OLIVE, POMODORINI SECCHI, MELANZANE SOTT'OLIO, RUCOLA, MOZZARELLA DI BUFALA (BIRRA CONSIGLIATA: CHIARA)	€ 12
DLIGHT POMODORO SAN MARZANO, FIOR DI LATTE, POMODORINI, RICOTTA, OLIVE VERDI, RUCOLA, MOZZARELLA DI BUFALA (BIRRA CONSIGLIATA: EDEN BLANCHE)	€ 12

# PIZZE NEL PADELLINO

---

L'impasto viene preparato 36 ore prima della cottura, l'ultima fase di lievitazione avviene all'interno di un padellino di ferro in modo da ottenere un impasto alto, soffice internamente e croccante all'esterno.

A vostra richiesta possiamo comunque realizzare la vostra pizza anche con impasto classico.

LIGURIA	€ 9
FIOR DI LATTE, OLIVE DI TAGGIA, EMULSIONE DI PINOLI, BASILICO, SCAGLIE DI PECORINO (BIRRA CONSIGLIATA: VERTIGO)	
BUFALA...	€ 12
DATTERINO AL BASILICO, CRUDO DI MARCO D'OGGIONO (BIRRA CONSIGLIATA: CHIARA / VERTIGO)	
LUGANEGA...	€ 12
POMODORO SAN MARZANO, FIOR DI LATTE, TARTUFO NERO, SCAGLIE DI PARMIGIANO (BIRRA CONSIGLIATA: BACK DOOR BITTER / AMARANTA)	
PIOVRA...	€ 12
FIORI DI LATTE, CREMA DI MELANZANE, POMODORINI SECCHI (BIRRA CONSIGLIATA: CHIARA / EDEN BLANCHE)	
TONNO FRESCO...	€ 12
FIOR DI LATTE, FINOCCHI, CAPPERI FRITTI (BIRRA CONSIGLIATA: CHIARA / EDEN BLANCHE)	
SALMONE AFFUMICATO...	€ 14
FIOR DI LATTE, CRESCENZA, ANETO (BIRRA CONSIGLIATA: WABI)	
GAMBERI ROSSI...	€ 16
BURRATA DI ANDRIA, LIME (BIRRA CONSIGLIATA: EDEN BLANCHE)	
PORCINI...	€ 12
POMODORO SAN MARZANO, FIOR DI LATTE, RUCOLA (BIRRA CONSIGLIATA: WABI)	
FORMAGGIO DI CAPRA...	€ 9
FIORDILATTE, SPINACI NOVELLI E POLVERE DI TREVISANA (BIRRA CONSIGLIATA: REBELDE)	
SARDA AFFUMICATA...	€ 14
FIORDILATTE. POMODORINI GIALLI (BIRRA CONSIGLIATA: VERTIGO)	

# BEVANDE

---

ACQUA MINERALE NATURALE / FRIZZANTE	€ 2,50
BIBITE (COCA COLA, SPRITE, FANTA)	€ 3
BIRRA ALLA SPINA PICCOLA (DOLOMITI)	€ 3
BIRRA ALLA SPINA MEDIA (DOLOMITI)	€ 5
BIRRE IN BOTTIGLIA (BIRRIFICIO ORSO VERDE)	
CHIARA (5,5%) 0,5L	€ 7
WABI (5%) 0,5L	€ 7
BLACK DOOR BITTER (4,8%) 0,5L	€ 7
VERTIGO (7%) 0,5L	€ 7
REBELDE (7,5%) 0,5L	€ 7
EDEN BLANCHE 0,5L	€ 7
AMARANTA (6%) 0,5L	€ 7
COPERTO	€ 2,50

E' POSSIBILE CHE ALCUNI PIATTI VENGANO MODIFICATI A CAUSA DELLA MANCATA REPERIBILITÀ DI INGREDIENTI DAL MERCATO.

PER PRESERVARE LA FRESCHEZZA, ALCUNI DEI NOSTRI PRODOTTI VENGONO ABBATTUTI A -20°C.

PER EVENTUALI ALLERGIE O INTOLLERANZE IL NOSTRO PERSONALE È A VOSTRA DISPOSIZIONE.



**D.light**Bistrot

#yourfishbistrot