



D.lightBistrot
#yourfishbistrot

MENÙ

MENÙ DEGUSTAZIONE



CAPASANTA

BIRRA | PESCA | ERBA LIMONCINA

SPAGHETTONE

POMODORO PICCADILLY | SPUMA DI BURRATA

PETTO DI FARAONA

MAIS | TARTUFO NERO

WHITE PASSION!

CIOCCOLATO BIANCO | THE MATCHA | FRUTTO DELLA PASSIONE | COCCO



€ 35 A PERSONA

ANTIPASTI

UOVO POCHÈ PARMIGIANO PORCINI TARTUFO NERO SPINACI	€	9
PANE AL VAPORE BRISKET CUORE DI BUE CHIMICHURRI	€	9
PIOVRA MELANZANE PERLINE ACQUA DI POMODORO RICOTTA	€	12
ZUPPETTA DI MOLLUSCHI PANE	€	9
CAPASANTA BIRRA PESCA ERBA LIMONCINA	€	12
GIARDINO IN-VASO	€	8
DEGUSTAZIONE DI PESCE COTTO E CRUDO	€	25

CRUDITÈ

NUDO E CRUDO DI PESCE	€	18
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 PEPERONE ROSMARINO	€	12
RISOTTO NERO CALAMARETTI SPILLO FAVE	€	14
RAVIOLI GAMBERI ZENZERO PISELLI	€	16
FUSILLONI INTEGRALI ZUCCHINE E FIORI SEPPIA LIME	€	13
SPAGHETTONE POMODORO PICCADILLY SPUMA DI BURRATA	€	12
RUOTE PAZZE OLIO PARMIGIANO TARTUFO	€	14

PESCI

FRITTURA... CALAMARI GAMBERI SCAMPI PARANZA	€ 22
TEMPURA... GAMBERI VERDURE	€ 18
BRANZINO PORCINI BURRO BIANCO BIETOLE	€ 16
TRIGLIA BOUILLABAISSE PATATA PREZZEMOLO	€ 16
PESCATO DEL GIORNO AL FORNO	€ 22

CARNI

TARTARE DI MANZO FOIE GRES ANGURIA CETRIOLO MELONE PORTO	€ 18
COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE	€ 25
TAGLIATA DI MANZO ASPARAGI LIMONE NERO DELL' OMAN	€ 18
PETTO DI FARAONA MAIS TARTUFO NERO	€ 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	€ 5
POMODORO SAN MARZANO, AGLIO ROSSO (BIRRA CONSIGLIATA: EDEN BLANCHE)	
MARGHERITA	€ 6
POMODORO SAN MARZANO, FIOR DI LATTE (BIRRA CONSIGLIATA: CHIARA / WABI)	
ACCIUGA DEL MEDITERRANEO	€ 8
POMODORO SAN MARZANO, FIOR DI LATTE, ACCIUGHE E ORIGANO (BIRRA CONSIGLIATA: VERTIGO / WABI)	
PROSCIUTTO COTTO ANTICA RICETTA	€ 9
POMODORO SAN MARZANO, FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO ANTICA RICETTA MARCO D'OGGIONO (BIRRA CONSIGLIATA: VERTIGO)	
DIAVOLA	€ 9
POMODORO SAN MARZANO, FIOR DI LATTE, SPIANATA PICCANTE (BIRRA CONSIGLIATA: BACK DOOR BITTER / AMARANTA)	
ORTO	€ 10
POMODORO SAN MARZANO, FIOR DI LATTE, VERDURA DI STAGIONE COTTA E CRUDA (BIRRA CONSIGLIATA: EDEN BLANCHE)	
FRUTTI DI MARE...	€ 10
POMODORO SAN MARZANO (BIRRA CONSIGLIATA: CHIARA / EDEN BLANCHE)	
O' CARRETTIERE	€ 10
POMODORO SAN MARZANO, FIOR DI LATTE, SALSICCIA, CIME DI RAPA (BIRRA CONSIGLIATA: REBELDE)	
O' RICOTTARO	€ 10
FIOR DI LATTE, RICOTTA DI BUFALA, SCAROLA STUFATA, PINOLI, UVETTA (BIRRA CONSIGLIATA: CHIARA / VERTIGO)	
CALZONE FRITTO	€ 10
POMODORO SAN MARZANO, FIOR DI LATTE, SALAME PICCANTE (BIRRA CONSIGLIATA: BACK DOOR BITTER / AMARANTA)	

PIZZE CON BORDO FARCITO

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

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.lightBistrot

#yourfishbistrot