



D.lightBistrot
#yourfishbistrot

MENÙ

MENÙ A MANO LIBERA D'INVERNO



4 PORTATE A SCELTA
DALLO CHEF



€ 35 A PERSONA

IL MENÙ SI INTENDE UGUALE PER TUTTO IL TAVOLO

ANTIPASTI

ORIENTAL CASSOEULA - RIBS COTTE A BASSA TEMPERATURA	
SALSA KAKUNI VERZE SALSICCIA	€ 9
POULPE-FICTION - PIOVRA ZUCCA CIME DI RAPA NOCCIOLA	€ 12
DLIGHT CARROT - CAROTA SESAMO ANICE CURRY VERDE LIME	€ 8
ZUPPETTA - MOLLUSCHI PANE	€ 9
FISH CAKE - BACCALÀ FROLA DI PARMIGIANO BARBABIETOLA SCAMORZA UVA	€ 9
UOVO CROQUE AND POSH - SALSA AL PARMIGIANO SPINACINO TARTUFO	€ 9

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

GNOCCHI DI CASTAGNE - RICOTTA RAGÙ DI LEPRE LAMELLE DI CASTAGNE	€	14
RISOTTO DI ZUCCA - ZUCCA ERBORINATO SEMI DI ZUCCA	€	12
RUOTEPAZZE - CIME DI RAPA ALICI SALSICCIA	€	12
SPAGHETTONE - CILIEGINO AZ.AG. PIANOGRIGIO BURRATA	€	12
LINGUINE - VONGOLE PEPERONCINO D'ESPELET	€	16
PACCHERI AL MARE - MOLLUSCHI CROSTACEI CALAMARI POMODORO	€	20

PESCI

CALAMARO - TOPINAMBUR FUMÈ POMODORO NERO DI SEPPIA CAPRINO CIPOLLINA	€	16
ORATA - CARCIOFO ALLA ROMANA DOUBLE CREAM	€	16
FRITTURA - CALAMARI GAMBERI SCAMPI PARANZA	€	22
TEMPURA - GAMBERI VERDURE	€	18

CARNI

TATAKI D'ANATRA - MOUSSELINE DI PATATE LAMPONE ANATRA MARINATA E AFFUMICATA	€	16
COPPA DI MAIALINO - DOLCEFORTE CATALOGNA PERA	€	15
FILETTO DI MANZO - TREVISANA SCALOGNO SALSA AL VALCALEPIO	€	20
COTOLETTA ALLA MILANESE	€	25

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 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)	

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
BACK 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 PRESERVARNE LA FRESCHEZZA, I NOSTRI PRODOTTI VENGONO ABBATTUTI A -20°C.

PER EVENTUALI ALLERGIE O INTOLLERANZE POTRETE CONSULTARE IL NOSTRO ELENCO DEGLI ALLERGENI, INQUADRANDO, CON IL VOSTRO CELLULARE IL CODICE QR



IL NOSTRO PERSONALE È A VOSTRA DISPOSIZIONE.



D.lightBistrot

#yourfishbistrot