



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
TACOS FUMÈ - PATATA MAIO AL WASABI PEPERONI PIQUILLO PUNTARELLE	€ 8
ZUPPETTA - MOLLUSCHI PANE	€ 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
TUBETTI - CIME DI RAPA ALICI SALSICCIA	€	12
SPAGHETTONE - CILIEGINO AZ.AG. PIANOGRILLO BURRATA	€	12
LINGUINE - VONGOLE PEPERONCINO D'ESPELETTE	€	16
PACCHERI AL MARE - MOLLUSCHI CROSTACEI CALAMARI POMODORO	€	20

PESCI

CALAMARO - TOPINAMBUR FUMÈ POMODORO NERO DI SEPPIA CAPRINO CIPOLLINA	€	16
RANA PESCATRICE - SALSA TERIAKI INDIVIA BRASATA KETCHUP DI MELA VERDE	€	16
FRITTURA - CALAMARI GAMBERI SCAMPI PARANZA	€	22
TEMPURA - GAMBERI VERDURE	€	18
PESCATO DEL GIORNO		

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

LE NOSTRE PIZZE

SCEGLI LA TIPOLOGIA DI LIEVITATO

PIZZA NAPOLI

- Realizzato con farine di tipo “0”
- 14 ore di lievitazione della biga
- Più di 15 ore di maturazione dell’impasto
- Cottura diretta su pietra a 400°



CORNICIONE PRONUNCIATO E ALVEOLATO.
PIZZA FRAGRANTE E SOFFICE IN BOCCA.

PADELLINO

- Realizzato con farine di tipo “0” e multi cereali
- 15 ore di lievitazione della biga
- Più di 20 ore di maturazione dell’impasto
- L’ultima fase di lievitazione viene fatta nel classico padellino di metallo
- La prima cottura la svolgiamo a vapore per raggiungere il massimo sviluppo
- Finitura in forno a legna



GRANDE SVILUPPO E ALVEOLATURA.
PIZZA CROCCANTE CON PARTE INTERNA
MOLTO SOFFICE.

SCEGLI LA BASE DELLA TUA PIZZA

FOCACCIA CON OLIO EVO E ROSMARINO DI MONTEVECCHIA	€	4
MARINARA CON POMODORO S. MARZANO, CORBARINO, AGLIO, ORIGANO	€	5
MARGHERITA CON POMODORO S. MARZANO, CORBARINO, FIORDILATTE	€	6
MARGHERITA CON POMODORO S. MARZANO, CORBARINO, BUFALA	€	8
PIZZA BIANCA CON FIORDILATTE	€	6

SCEGLI IL CONDIMENTO IDEALE

ABBIAMO DECISO DI ESALTARE LA CONVIVIALITÀ A TAVOLA, LASCIANDOVI LA LIBERTÀ DI SCEGLIERE TRA I NOSTRI INGREDIENTI SELEZIONATI, SERVITI IN DELIZIOSE COCOTTE!

PROSCIUTTO COTTO SALUMIFICIO PIZZAGALLI	€	4
PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 24 MESI	€	4
MORTADELLA CLASSICA “BONFATTI” (PRESIDIO SLOW FOOD)	€	4
NDUJA DI MAIALE NERO CALABRESE “MADEO”	€	3
CIPOLLA DI MONTORO IGP AL FORNO	€	2
OLIVA NERA INFORNATA	€	2
PROVOLA AFFUMICATA CASEIFICIO “LA PERLA”	€	3
BURRATA AZ.AGR. BIOLOGICA “QUERCETA”	€	3
ACCIUGA DI CETARA	€	3
CAPPERI DI PANTELLERIA	€	1

LE PIZZE DELLO CHEF

PIZZA FRITTA



POMODORO SAN MARZANO
DATTERINO GIALLO
BUFALA E BASILICO

€ 10

BORDO RIPIENO



SCAMORZA AFFUMICATA
POMODORO SAN MARZANO
MELANZANE IN AGRO
RUCOLA
POMODORI SOLEGGIATI
BUFALA
OLIVE VERDI

€ 12

INVERNALE



FIORDILATTE
CREMA DI ZUCCA
PUNTARELLE
KETCHUP DI MELA
ERBORINATO DI CAPRA

€ 11

MARE



PIOVRA
PEPERONE FRITTO
OLIVE INFORNATE
FIORDILATTE

€ 11

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