



MENU APERITIVO

Nostro Bistro

Ogni **NOSTRO** piatto, ogni suo ingrediente è il risultato di un'attenta ricerca e selezione. Un menu pensato per la **CONDIVISIONE** affinché attraverso il cibo, si possano scambiare **STORIE, SORRISI** ed **ESPERIENZE**.

CHI CI AMA CI SEGUA...  Nostro Bistro  nostrobistrobz

Allergeni: A-arachidi | B-frutta a guscio | C-lupino | D-lattosio e derivati
E-uova | F-pesce | G-molluschi | H-crostacei | I-soia | J-cereali glutine |
K-sesamo | L-sedano | M-senape | N-anidrite solforosa

LA NOSTRA SELEZIONE DI SALUMI SMALL ^{LJND}	€ 16
CON LA NOSTRA GIARDINIERA E PANE CALDO	
LA NOSTRA SELEZIONE DI SALUMI LARGE ^{LJND}	€ 26
CON LA NOSTRA GIARDINIERA E PANE CALDO	
AGGIUNTA DI FORMAGGI ^D	+ € 8
AGGIUNTA FOCACCIA ^{DJI}	+ € 3
AGGIUNTA GNOCCO FRITTO ^{DJIABC}	+ € 4
<hr/>	
PROSCIUTTO CRUDO SELEZIONE 20 MESI	€ 22
CULATELLO DI ZIBELLO DOP	€ 28
SERVITI CON LA NOSTRA GIARDINIERA E GNOCCO FRITTO	
<hr/>	
DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI SMALL ^{DJI}	€ 14
DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI LARGE ^{DJI}	€ 22
SERVITI CON LA NOSTRA GIARDINIERA E PANE CALDO E SELEZIONE DI MOSTARDE E CONFETTURE	
<hr/>	
ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO ^{FDJI}	€ 13
SERVITE CON BURRO DELLA NORMANDIA	
GIARDINIERA FATTA IN CASA	€ 3.5
SELEZIONE DI OLIVE IN SALAMOIA	€ 3.5
SELEZIONE DI TAPAS GIORNALIERE ^{DJIFNM}	€ 1,5 / 3.5
FOCACCIA FATTA IN CASA CON	€ 6
OLIO DEL GARDA E ROSMARINO ^{FDI}	
FOCACCIA MARINARA CON	€ 11
ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO ^{FDJI}	