

' D R E R A

===== FRESH BISTROT =====

Antipasti

Appetizers

Gamberi rosolati e serviti ai tre pomodorini con basilico € 18
Shrimp browned and served with three cherry tomatoes and basil

2

Piccolo flan di zucchine con fiori di zucca salsa di parmigiano
e zucchine fritte € 16
*Small zucchini flan with squash blossoms parmesan sauce
and fried zucchini*

1 - 7

Salumi del territorio e gnocco fritto con giardiniera fatta in casa € 16
Local cured meats and fried dumpling with homemade giardiniera

1 - 7 - 12

Millefoglie con trota di lago maionese leggera al limone
e misticanza € 18
Millefoglie with lake trout light lemon mayonnaise and salad

1 - 7 - 3 - 4

Pomodoro San Marzano confit ripieno alla verdure
Pancetta di Wagyu e salsa verde all'italiana € 16
*San Marzano tomato confit stuffed with vegetables Wagyu
bacon and Italian-style salsa verde*

3 - 4

Carpaccio di vitello al punto rosa crema tonnata e
polpettine di patate e capperi € 16
*Pink spot veal carpaccio creamy tuna sauce and potato
and caper patties*

1 - 4 - 7

Primi Piatti

First courses

Tagliolini al ragout di filetti di pesce persico e salvia € 22

Tagliolini with perch fillet ragout and sage

1 - 4 - 3 - 7

Risotto con Calamaretti limone e crema di prezzemolo € 18

Risotto with lemon squid and parsley cream

7 - 3

Ravioli di magro alle erbe con guanciale croccante
e pecorino € 18

*Ravioli di magro alle erbe with crispy guanciale
and pecorino cheese*

1 - 3 - 7

Gnocchetti di ricotta e zafferano con fiori di zucca
e zucchine € 16

*Ricotta and saffron gnocchetti with squash blossoms
and zucchini*

1 - 7

Paccheri all'Astice e pomodoro di casa € 24

Paccheri with Lobster and House Tomatoes

1 - 2 - 7

Secondi Piatti

Main courses

Cotoletta vegetariana gluten free con fiori di zucca ripieni alla ricotta e tartare di pomodori con basilico € 22

Gluten free vegetarian cutlet with ricotta stuffed squash blossoms and tomato tartare with basil 3-7-8

Filetto di manzo alla griglia con melanzane alla parmigiana € 24

Grilled beef fillet with aubergine parmigiana 7

Cotoletta di vitello alla milanese con patate al forno € 30

Milanese veal chop with potatoes 1-3-7

Filetto Ricciola arrostito e servito con guazzetto di pomodorini e asparagi € 28

Roasted amberjack fillet served with cherry tomato and asparagus guazzetto 4-7

Frittura di branzino e verdure di stagione croccanti alla semola € 28

Fried sea bass and crunchy seasonal vegetables with semolina 1-4

Le nostre focacce gourmet integrali a scelta: € 12 cad.

Our choice of gourmet wholemeal focaccias:

- Come una Margherita

Like a Margarita 1-7

- Pesce spada affumicato e salsa verde

Smoked swordfish and green sauce 1-4-8

- Pomodoro fresco e alici del Cantabrico

Fresh tomatoes and Cantabrian anchovies 1-4

- Mortadella IGP stracciatella e pistacchi

Mortadella IGP stracciatella and pistachios 7-8

- Pizzetta 4 spicchi e 4 gusti

Pizzetta 4 slices and 4 tastes

Dolci

Desserts

Bavarese al cioccolato bianco con amarene e croccante € 8

White chocolate bavares with sour cherries and crunch

1 - 3 - 7

Tatin di mele caramellate con crema alla vaniglia e
crumble di cantuccini € 8

Caramelised apple tatin with vanilla cream and cantuccini crumble

1 - 3 - 7 - 8

Cremoso alla panna di mandorle con gelato alle fragole € 8

Creamy almond cream with strawberry ice cream

1 - 3 - 7 - 8

Morbido al cioccolato fondente con gelato alla nocciola
e salsa al caffè € 8

Dark chocolate mousse with hazelnut ice cream and coffee sauce

1 - 7 - 8

Coperto € 3

Cover charge

Allergeni *allergens*

1 Glutine - *Gluten*

2 Crostacei - *Crustaceans*

3 Uova e derivati - *Eggs and derivatives*

4 Pesce - *Fish*

5 Arachidi e derivati - *Peanuts and derivatives*

6 Soia - *Soya*

7 Latte e derivati - *Dairy Products*

8 Frutta a guscio - *Nuts*

9 Sedano - *Celery*

10 Senape - *Mustard*

11 Sesamo - *Sesame*

12 Anidrite solforosa e solfiti

Sulphur dioxide and sulphites

13 Lupini - *Lupines*

14 Molluschi - *Shellfish*