

'D R E R A

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

Antipasti

Appetizers

Carpaccio di vitello al punto rosa con salsa verde all'italiana € 16

Veal carpaccio with Italian green sauce

1 - 4 - 7

Salumi del territorio e gnocco fritto € 16

Local cured meats and fried dumpling

1 - 7 - 12

Fagottino croccante al formaggio di capra “azienda Deviscio”
con salsa ai porri € 12

Crunchy goat cheese fagottino from “Deviscio” with leek sauce

1 - 3 - 7

Flan di asparagi con salsa all'agretto di limone e asparagi fritti € 14

Asparagus flan with lemon sauce and fried asparagus

1 - 3 - 7

Rotolo di trota salmonata tiepido con insalata di patate
e crema di prezzemolo € 16

Warm salmon trout roll with potato salad and parsley cream

3 - 4 - 7

Primi Piatti

First courses

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

Tagliolini with perch fillet ragù and sage

4 - 7

Risotto agli asparagi, crescenza e limone € 18

Risotto with asparagus, crescenza cheese and lemon

7

Gnocchetti di patate con ragù di gamberi e piselli € 22

Potato gnocchi with prawn and pea ragù

1 - 2 - 7

Ravioli di ricotta e spinaci con fonduta di pomodorini € 18

Ricotta and spinach ravioli with cherry tomato fondue

1 - 3 - 7

Secondi Piatti

Main courses

Cotoletta di vitello alla milanese con patate al forno € 30

Milanese veal chop with potatoes

1 - 3 - 7

Cotoletta vegetariana con patate al forno € 22

Vegetarian cutlet with baked potatoes

3 - 7 - 8

Frittura di gamberi e zucchine € 26

Fried shrimps and zucchini

1 - 2 - 7

Filetto di branzino al forno con salsa al vino bianco e erbe aromatiche con verdure € 28

Baked sea bass fillet with white wine and herb sauce, served with vegetables

4 - 7

Tenero di vitello con sugo d'arrosto, pancetta e torta di patate € 30

veal with roast gravy, pancetta and potato cake

7

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

Our choice of gourmet wholemeal focaccias:

- Come una Margherita

Like a Margarita 1 - 7

- Tonno e cipolle

Tuna and onions 1 - 4

- Pomodoro fresco e alici del Cantabrico

Fresh tomatoes and Cantabrian anchovies 1 - 4

- Mortadella IGP stracciatella e pistacchi

Mortadella IGP stracciatella and pistachios 1 - 7 - 8

- Pizza 4 spicchi e 4 gusti

Pizza 4 slices and 4 tastes

Dolci Desserts

Bavarese al cioccolato con coulis di fragole € 8
Chocolate Bavarian cream with strawberry coulis

3 - 7 - 8

Torta di nocciole e semifreddo al gianduia € 8
Hazelnut cake and gianduia semifreddo

3 - 7 - 8

Tatin di mele e gelato alla crema € 8
Apple tatin and vanilla ice cream

1 - 3 - 7

Millefoglie, croccante con crema alla vaniglia e
salsa ai frutti della passione € 8
Crispy millefeuille with vanilla cream and passion fruit sauce

1 - 3 - 7

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*