

Menu Bi Birre&B istrot

- **Tagliere salumi** crudo, speck, spianata piccante, capocollo piccante, lardo di patanegra, ricotta di bufala o caprino e cipolle caramellate Eur 14
- **Tartare di Fassona** con burrata Eur 14
- **Sicilia** pomodorini ciliegia, olive nere al forno, capperi, origano, cipolla rossa Eur 8
- **Torre** melanzane grigliate condite con olio EVO, prezzemolo, aglio, pesto di basilico, prosciutto crudo e caciocavallo Eur 13
- **Estate** dadolata di salmone agli agrumi, olio EVO, limone, sedano, frisella Eur 15
- **Frisa** frisella pugliese, pomodorini ciliegia, capperi, origano, cipolla rossa e stracciatella barese Eur 10
- **Stinco** al forno e patate al rosmarino Eur 16
- **Filetto** con porcini, spinacino fresco e scaglie di grana Eur 19
- **Filetto Bistrot** con zola, patate al forno e riduzione di birra Eur 19

HAMBURGER

- Classico Manzo** (200 g), lattuga, pomodoro, formaggio, maionese Eur 13
- Vegetariano** Hamburger di verdure, cipolle caramellate, formaggio, ketchup (*) Eur 13
- Elfo Manzo** (200 g), tomino, Funghi porcini, Speck, lattuga (*) Eur 15
- Doppio Doppio** hamburger di manzo, formaggio, lattuga, ketchup Eur 16
- Spice Manzo** al sangue (200 g) curry, avocado, salsa rosa, tabasco, peperoni Eur 15
- Tomo Tomino**, zola, porcini, pomodorini secchi Eur 15
- America Manzo** (200 g), bacon croccante, formaggio, cipolle caramellate, lattuga, maionese Eur 15
- Porchetto** porchetta affettata, lattuga, olio EVO, peperoni, caciocavallo affumicato Eur 12
- Menu Bimbi** cotoletta di pollo con patate al forno o insalata Eur 12
- DOLCI** della settimana Eur 5

BEVANDE

- Acqua (0,75 L) Eur 3,50, (0,50 L) Eur 2 - Bibita Eur 3 - Caffé Eur 1,50 - Caffé corretto Eur 2
- Birra artigianale alla spina media Eur 7 piccola Eur 5
- Amari, Digestivi, Grappe Eur 3,5 - Rum e Whiskey Eur 6

coperto eur 1,50

I piatti contrassegnati con () sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine*

Allergeni - Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate, la cucina non ha una postazione "gluten free"; nonostante la costante attenzione nella preparazione, non possiamo garantire la completa assenza di contaminazione da farine