

Menu Bi Birre&Bistrot

cena e domenica a pranzo

PRIMI PIATTI

<i>Lasagne Bistrot con verdure grigliate e besciamella</i>	<i>Eur 12</i>
<i>Lasagne di mare con gamberetti, mollica profumata e besciamella (*)</i>	<i>Eur 12</i>

SECONDI PIATTI

<i>Tagliere salumi crudo, speck, bologna con pistacchi, salame nostrano, lardo di patanegra con olive, caprino e cipolle caramellate</i>	<i>Eur 14</i>
<i>Tartare di Fassona con burrata</i>	<i>Eur 13</i>
<i>Tartare di Gamberi (*)</i>	<i>Eur 15</i>
<i>Filetto con porcini, spinacino fresco e scaglie di grana</i>	<i>Eur 19</i>
<i>Costine di agnello grigliate con senape e patate al rosmarino (*)</i>	<i>Eur 19</i>

HAMBURGER

<i>Classico Manzo (200 g), lattuga, pomodoro, formaggio, maionese</i>	<i>Eur 13</i>
<i>Vegetariano Hamburger di verdure, cipolle caramellate, formaggio, ketchup (*)</i>	<i>Eur 13</i>
<i>Elfo Manzo (200 g), tomino, Funghi porcini, Speck, lattuga (*)</i>	<i>Eur 15</i>
<i>Spice Manzo al sangue (200 g) curry, avogado, salsa rosa, tabasco, peperoni</i>	<i>Eur 15</i>
<i>Tomo Tomino, zola, porcini, pomodorini secchi</i>	<i>Eur 15</i>

DOLCI Eur 5

coperto eur 1,50

BEVANDE

<i>Acqua (0,92 L) Eur 3,50, (0,50 L) Eur 2</i>
<i>Bibita Eur 3 - Caffé Eur 1,50 - Caffé corretto Eur 2</i>
<i>Birra artigianale alla spina media Eur 6,5/7 piccola Eur 5</i>
<i>Amari, Digestivi, Grappe Eur 3,5 - Rum e Whiskey Eur 6</i>

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

Menu Bi Birre&Bistrot

pranzo escluso la domenica

PANINI

<i>Parmigiano</i> melanzane, pomodorini secchi, grana, mozzarella, basilico	<i>Eur 6,50</i>
<i>Supremo</i> cotoletta panata di pollo, spinacino fresco, maionese al basilico	<i>Eur 6,50</i>
<i>Genova</i> patate, fagiolini, pesto, pinoli, burrata	<i>Eur 6,50</i>
<i>Osteria</i> salame, burro, acciughe sottolio	<i>Eur 6,50</i>

Insalata Cesare Insalata, tacchino arrosto, grana in scaglie,
crostini, pomodori secchi *Eur 10*

Tagliere salumi crudo, speck, bologna con pistacchi, salame nostrano,
lardo di patanegra con olive, caprino e cipolle caramellate *Eur 14*

Tartare di Fassona con burrata *Eur 13*
Tartare di Gamberi ()* *Eur 15*

BEVANDE

Acqua (0,50 L) Eur 1
Bibita (0,33 L) Eur 2 - Caffé Eur 1 - Caffé corretto Eur 2
Birra artigianale alla spina media Eur 6,5/7 piccola Eur 5
Amari, Digestivi, Grappe Eur 3,5 - Rum e Whiskey Eur 6

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