



**BISTROT**

N A P O L I

**Coperto per persona** 2

## ANTIPASTI

### **Classico all'italiana**

Prosciutto crudo di Parma e mozzarella di bufala campana DOP. 17  
[3]

### **Polpetta Napoletana**

Polpetta di manzo con pinoli, uvetta e crema al parmigiano. 18  
[3-4-5-9]

### **Focaccia al salmone**

Focaccina croccante con salmone affumicato agli agrumi, 18  
stracciata di bufala con pomodorino confit e lime.  
[1-3-4]

### **Gamberoni mandorlati**

Gamberoni ricoperti con mandorle lamellate serviti in 19  
salsa agrodolce piccante. (\*)  
(SL) [5-6-9]

### **Zuppetta campagnola**

Cannellini bianchi con funghi di bosco, castagne e crostini di pane 16  
all'olio. (\*)  
(V-SL) [4-5]

### **Selezione di formaggi**

Selezione di formaggi serviti con mostarda, miele e focaccia fatta in casa. 17  
(V) [3-4-5]

## PASTE FRESCHE

### **Candele spezzate alla genovese**

Candele mantecate con carne di manzo, cipolle e crema di parmigiano.

[3-4]

18

### **Fusilli Napoletani**

Fusilli mantecati con pesce spada, olive di Gaeta e pomodori secchi alla menta.

(SL) [1-4]

19

### **Tagliolini al gambero rosso**

Tagliolini con crema al pistacchio, stracciata di bufala, tartare di gambero rosso e lime. (\*)

[4-5-6]

20

### **Pappardelle**

Pappardelle con crema di zucca al rosmarino, funghi di bosco scottati, pinoli tostati e crema di parmigiano. (\*)

(V) [3-4-5]

18

### **Spaghetti alla chitarra**

Spaghetti mantecati con pomodorini arrosto, basilico fresco e olio evo.

(V-SL) [4]

15

### **Gnocchi alla Sorrentina**

Gnocchi di patate con pomodorini, fior di latte di Agerola, crema di parmigiano e basilico.

(V) [3-4]

16

## SECONDI

### **Tagliata di manzo**

Entrecôte di manzo con insalatina di rucola, pomodori e cristalli di sale Maldon.

(SL)

23

### **Filetto di vitello**

Filetto di vitello rosolato con salsa merlot e rosmarino, servito con patate chips.

(SL)

25

### **Galletto**

Galletto arrosto con patate al forno, rosmarino, salvia e salsa barbecue.

(SL)

22

### **Tonno scottato**

Tonno fresco scottato con scarola ripassata, noci tostate, uvetta sultanina e riduzione di salsa di soia e finocchietto.

(SL) [1-5-6]

24

### **Cannolo di orata**

Filetto di orata al pane panko con zeste di limone e guazzetto al pomodoro.

(SL) [1-4-9]

23

### **Polpetta vegana**

Selezione di verdure miste, pane panko e insalatina di campo.

(VV-SL) [4]

17

# ANGOLO DELLA PIZZA

fatta in casa con 48 ore di lievitazione

## **Margherita**

Passata di pomodoro con fior di latte di Agerola, grana, olio evo e basilico. 11  
(V) [3-4]

## **Ortolana**

Selezione di verdure con fior di latte di Agerola, grana, olio evo e basilico. 12  
(V) [3-4]

## **Diavola**

Passata di pomodoro con peperoncino, salame Napoletano, fior di latte di Agerola, grana, olio evo e basilico. 12  
[3-4]

## **Fritta**

Ricotta di pecora, salame Napoletano, passata di pomodoro, fior di latte di Agerola, grana e pepe nero. 13  
[3-4]

## **Autunnale**

Crema di zucca con funghi di bosco, fior di latte di Agerola, grana, olio evo e basilico. 13  
(V) [3-4]

## **Tricolore**

Prosciutto crudo di Parma, rucola, pomodorini, fior di latte di Agerola, scaglie di grana, olio evo e basilico. 13  
[3-4]

# TENTAZIONI

## **Clubhouse Sandwich**

Petto di pollo cotto a bassa temperatura, pane bianco tostato, bacon, crema di uova sode, lattuga, pomodoro, maionese, patate (\*).  
(SL) [4-9] 16

## **Burger**

Panino, hamburger di manzo (\*), lattuga, pomodoro, cipolla rossa caramellata, insalatina di cavolo rosso, patate (\*).  
(SL) [4-9] 16

## **Cheese Burger**

Panino, hamburger di manzo (\*), formaggio Cheddar, lattuga, pomodoro, cipolla rossa caramellata, cetriolo, patate (\*).  
[3-4-9] 16

## **Chicken Burger**

Panino, petto di pollo impanato (\*), bacon, lattuga, pomodoro, salsa maionese, patate (\*).  
(SL) [4-9] 16

## **Fish Burger**

Panino, filetto di merluzzo croccante (\*), lattuga, pomodoro, salsa tartara, patate (\*).  
(SL) [1-4-9] 16

## **Vburger**

Panino, Vburger (\*), lattuga, pomodoro, cipolla rossa caramellata, cetriolo, patate (\*).  
(V-SL) [4-9-13] 16

## LE NOSTRE INSALATE

### **Caesar**

Straccetti di pollo rosolato, bacon croccante, insalata iceberg, crostini di pane, cialda di grana, salsa Caesar.

[1-3-4-9]

15

### **Tonno**

Iceberg, rucola, tonno scottato, pomodorini e scaglie di grana.

[1-3]

15

### **Salmone**

Salmone affumicato, insalata di rucola, mozzarella di bufala Campana DOP, avocado, pomodorini.

[1-3]

15

### **Mediterranea**

Pomodori grappolo, olive nere di Gaeta, formaggio feta, cetriolo, cipolla rossa, basilico, olio evo.

(V) [3]

15

### **Bistrot**

Mango, avocado, formaggio feta, olive nere di Gaeta, pomodorini, basilico, salsa di mango.

(V) [3]

15

### **Insalata Caprese**

Selezione di pomodori con mozzarella di bufala Campana DOP, basilico e olio evo.

(V) [3]

16

# DOLCI

## **Tiramisù**

Biscotti Osvego Gentilini,  
crema al mascarpone con caffè espresso.  
[3-4-9]

9

## **Cheesecake ai frutti di bosco**

Biscotto con crema di formaggio glassato,  
confettura ai frutti di bosco.  
[3-4-9]

9

## **Morbido al cioccolato**

Con cuore cremoso fondente.  
[3-4-9]

9

## **Avana**

Mousse al cappuccino e mousse fondente fruttata  
con cuore di albicocca e frutti esotici.  
[3-4-9-11]

9

## **Arachidoso**

Mousse al latte con cuore di toffee alle arachidi  
e glassa croccante.  
[3-4-5-9-11]

9

## **Nero Trinacria**

Mousse al pistacchio con cuore croccante alla nocciola.  
[3-5-9-11]

9

## **Tagliata di frutta di stagione**

Selezione di frutta stagionale.

9

Piatto vegetariano (V). Piatto vegano (VV). Piatto senza lattosio (SL).  
(\* ) Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine o congelati in loco.

I piatti somministrati possono contenere uno o più allergeni appartenenti alle 14 tipologie di allergeni indicate nell'all. II del Reg. UE 1169/2011, quali:

- 1 Pesce e prodotti a base di pesce
- 2 Molluschi e prodotti a base di molluschi
- 3 Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 4 Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
- 5 Frutta a guscio
- 6 Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 7 Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 8 Lupino e prodotti a base di lupino
- 9 Uova e prodotti a base di uova
- 10 Anidride solforica e solfiti
- 11 Soia e prodotti a base di soia
- 12 Sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- 13 Senape e prodotti a base di senape
- 14 Sedano e prodotti a base di sedano

Per maggiori informazioni si invita la clientela a rivolgersi al personale.

Chef  
Domenico Cassese

[bistrotnapoli.com](http://bistrotnapoli.com)

 [facebook.com/ristorantebistrotnapoli](https://facebook.com/ristorantebistrotnapoli)

 [instagram.com/bistrotnapoli/](https://instagram.com/bistrotnapoli/)