ONLY ONE

BISTROT



MENU
À LA CARTE

À LA CARTE MENU

Antipasti - Starters

Zuppetta di Fagioli Cannellino e gamberi *
Cannellini bean and shrimp soup* 10.00
1-2

Bun con calamaro fritto, guacamole e cipolla caramellata *
Bun with fried squid, guacamole, and caramelized onion * 13.00
1-3-4-7-11

Seppia arrostita servita su salsa di piselli *
Roasted cuttlefish served on pea sauce * 12.00
1-4

Roastbeef ripieno con pane in cassetta speziato, servito con salsa alla bufala e dressing alla pizzaiola su letto di misticanza
Roast beef stuffed with spiced sandwich bread, served with buffalo mozzarella sauce and pizzaiola dressing on a bed of mixed salad greensm 13.00
1-3-7-9

Fave e cicorie con crostini *
Broad beans and chicory with croutons * 8.00
1

Tagliere di salumi e formaggi
Selection of premium cured meats and cheeses 25.00
Con gnocco fritto - With gnocco fritto +3,00
5-7-8-12-13

Tagliere di salumi
Cured meats board 22.00
Con gnocco fritto - With gnocco fritto +3,00
7-8-12-13

Tagliere di formaggi
Cheese board 22.00
Con gnocco fritto - With gnocco fritto +3,00
5-7-8-12

*Alcuni prodotti potrebbero essere Abbattuti/Surgelati/Congelati all'origine
**Some products may be blast chilled/frozen/frozen at origin
ELENCO ALLERGENI: Vedi ultima pagina
ALLERGENS LIST: see last page

Antipasti Fritti - Homemade Fried Starters

Frittatina classica artigianale

Traditional Neapolitan fried pasta omelet

Bucatini, besciamella senza lattosio, piselli, prosciutto cotto, pastella alla birra

Bucatini pasta, lactose-free béchamel, peas, cooked ham, beer batter — 3.50

1-3-5-6-7-11-12-13

Crocchè classico

Classic potato "crocchè"

Patate, sale e pepe

Potato, salt and pepper — 2.50

1-3-7

Polpettine di Baccalà*

Cod meatball*

Polpettine di baccalà su salsa alla pizzaiola (2 Pz)

Cod meatballs on pizzaiola sauce (2 pcs) — 9.00

1-3-4-7

GenoPulled

Polpetta di stracotto alla genovese, impanata e servita su crema di grana padano con salsa al basilico (2 Pz)

Genovese-style braised beef meatball, breaded and served on Grana Padano cream with basil sauce (2 pcs) — 8.00

1-3-7-9-12

Patate fritte*

French fries* — 3.50

1-3-8

*Alcuni prodotti potrebbero essere Abbattuti/Surgelati/Congelati all'origine

**Some products may be blast chilled/frozen/frozen at origin

ELENCO ALLERGENI: Vedi ultima pagina

ALLERGENS LIST: see last page

Primi - Main Courses

Pacchero con ricci e scampi *
Paccheri "pasta" with sea urchins and langoustines * 25.00
1-2-4-12

Spaghettone quadrato con crema di fave, cozze e pecorino *
Square spaghettoni with broad bean cream, mussels, and pecorino cheese * 16.00
1-7-12-14

Risotto ai frutti di mare mantecato con alga spirulina *
Seafood risotto creamed with spirulina seaweed * 25.00
2-4-12-14

Risotto con crema di zucca, fonduta di gorgonzola e noci
Risotto with pumpkin cream, gorgonzola fondue, and walnuts 15.00
7-8

Genovese della tradizione
Traditional Genovese beef ragù 15.00
1-9-12

Carbonara di carciofi * (vegetariana)
Artichoke carbonara * (vegetarian) 15.00
1-3-7

*Alcuni prodotti potrebbero essere Abbattuti/Surgelati/Congelati all'origine
**Some products may be blast chilled/frozen/frozen at origin
ELENCO ALLERGENI: Vedi ultima pagina
ALLERGENS LIST: see last page

À LA CARTE

Secondi - Even More

Zuppetta di pesce (in base alla disponibilità giornaliera) *
Fish soup (based on daily availability) * 20,00
1-2-4-12-13-14

Triglia alla piastra ripiena con friarielli e scamorza *
Stuffed grilled red mullet with friarielli broccoli rabe and scamorza cheese * 18.00
1-4-7

Rana pescatrice alla griglia con funghi porcini e il loro fondo *
Grilled monkfish with porcini mushrooms and their reduction * 18.00
4-6-7-12

Filetto di manzo 200gr disponibile ai porcini, al pepe verde o all'aglianico con contorno di patate al forno
Beef fillet (200g) available with porcini mushrooms, green peppercorn or Aglianico wine sauce, served with side of baked potatoes 25.00
7-12

Sovraccoscia di pollo in agrodolce, glassata alla birra e miele
Sweet and sour chicken thigh, glazed with beer and honey 15.00
1-6-12

Carciofo cotto a bassa temperatura ripieno con pane in cassetta al formaggio servito su crema di piselli*
Low-temperature cooked artichoke stuffed with cheesy sandwich bread served on pea cream * 15.00
1-3-7

Tagliata di entrecote 350 gr
Sliced entrecôte steak 350 gr 30.00

(chiedere per intolleranze ed allergie - inform us about any food allergies or intolerances)

*Alcuni prodotti potrebbero essere Abbattuti/Surgelati/Congelati all'origine
**Some products may be blast chilled/frozen/frozen at origin
ELENCO ALLERGENI: Vedi ultima pagina
ALLERGENS LIST: see last page

ONLY 1

Contorni - Side dishes

Scarola Napoletana
Neapolitan Escarole
8-12
5,00

Friarielli
Friarielli (Broccoli Rabe)
5,00

Parmigiana di Melanzane
Eggplant Parmigiana
7
5,00

Zucca in oliocottura
Confit Pumpkin (cooked in oil)
5,00

Patate al Forno
Baked Potatoes
5,00

Insalata
Salad
5,00

Dessert

Dessert del giorno
Dessert of the day
(chiedere al personale di sala -ask the staff**)**
6,00-7.00

*Alcuni prodotti potrebbero essere Abbattuti/Surgelati/Congelati all'origine
**Some products may be blast chilled/frozen/frozen at origin
ELENCO ALLERGENI: Vedi ultima pagina
ALLERGENS LIST: see last page

Elenco allergeni

1 GLUTINE
Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati.

2 CROSTACEI E DERIVATI
Marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili.

3 UOVA
Uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo.

4 PESCE E DERIVATI
Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali.

5 ARACHIDI E DERIVATI
Creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi.

6 SOIA E DERIVATI
Prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili.

7 LATTE E DERIVATI
Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie.

8 FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI
Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi.

9 SEDANO E DERIVATI
Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.

10 SENAPE E DERIVATI
Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda.

11 SEMI DI SESAMO E DERIVATI
Semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale.

12 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2 usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta.

13 LUPINO E DERIVATI
Presenti in cibi vegan sotto forma di: arrosti, salamini, farine e similari.

14 MOLLUSCHI E DERIVATI
Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc.

ATTENZIONE - Tutte le eventuali allergie ed intolleranze alimentari vanno obbligatoriamente e tempestivamente comunicate al personale di sala.

Allergens list

1 GLUTEN
Includes cereals such as wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, and their hybrid derivatives.

2 CRUSTACEANS AND DERIVATIVES
Marine and freshwater crustaceans such as shrimp, prawns, crabs, and similar species.

3 EGGS
Eggs and products containing eggs, such as mayonnaise, emulsifiers, and egg pasta.

4 FISH AND DERIVATIVES
Food products containing fish, even in small percentages.

5 PEANUTS AND DERIVATIVES
Creams and condiments containing peanuts, even in small doses.

6 SOY AND DERIVATIVES
Soy-based products such as soy milk, tofu, soy spaghetti, and similar.

7 MILK AND DERIVATIVES
Any product using milk, including yogurt, cookies, cakes, ice cream, and creams.

8 TREE NUTS AND DERIVATIVES
Almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, pistachios, and related products.

9 CELERY AND DERIVATIVES
Both in chunks and as ingredients in soups, sauces, or vegetable concentrates.

10 MUSTARD AND DERIVATIVES
Present in sauces and condiments, particularly mustard itself.

11 SESAME SEEDS AND DERIVATIVES
Whole seeds in bread and flour containing sesame in small amounts.

12 SULFUR DIOXIDE AND SULFITES
Present in concentrations above 10 mg/kg or 10 mg/L, expressed as SO2. Commonly used as a preservative and found in: Preserved fish products, Pickled foods, Foods in oil or brine, Jams, Vinegar, Dried mushrooms, Non-alcoholic drinks and fruit juices.

13 LUPINS AND DERIVATIVES
Present in vegan foods such as vegan roasts, salamis, flours, and similar products.

14 MOLLUSKS AND DERIVATIVES
Including scallops, razor clams, oysters, mussels, clams, limpets, and others.

NOTICE - It is mandatory to communicate any food allergies or intolerances promptly to the staff.


ONLY ONE
BISTROT