



Sfizi del Bistrot

Le Focaccelle	3 €
<i>Focaccia di farro integrale e semola di grano duro a lunga lievitazione e maturazione a bassa temperatura. Produzione artigianale.</i>	
Farinata di ceci	3 €
Quadrotti alle verdure dell'orto	4 €
Pettoline del Bistrot	7 €
<i>Pettole di farro integrale e semola a lunga lievitazione (pasta di riporto 72 ore). Fior di sale di Trapani & salsa alle erbe. Frittura in olio EVO bio</i>	
Insalata	6.50/8.50 €
<i>prezzo e varietà secondo disponibilità di mercato</i>	
Pane di farro integrale	2 €

Menu del Giorno

Dal Mercato di mare e di Terra

Terra & Fumo	10 €
<i>Riso rosso selvatico pilaf su fondina di zucca e carote alla paprika affumicata, polvere di cardoncello, latte di provola</i>	
L'Elegante	9 €
<i>Spaghetti di grano duro con cicoria a foglia scottata e olio crudo di Coratina al pepe di Cayenne, fondina di cannellini al profumo di limone e zenzero fresco, battuto di erbe mediterranee e ciliegino infornato</i>	
La Delicata	10 €
<i>Pennette di grano duro in guazzetto aromatico di finocchio al cardamomo e foglie di timo, mousse di formaggio Desirée e mandorle tostate.</i>	
Primaverile	13 €
<i>Burger di manzo 100% Bio Querceta, erbe ripassate e crema delicata di Parmigiano ai semi di coriandolo.</i>	
Sgombro fresco	14 €
<i>Sgombro fresco dell'Adriatico alla piastra, spinacino scottato, ciliegino confit e guazzetto di latte al pepe nero.</i>	

Dessert

Variegato alle amarene

Gelato alla crema di limone artigianale, briciole al cioccolato, confettura artigianale di amarene (produzione propria).

5 €

Gateau aux Pommes

Torta rustica alle mele e cannella, con farina di farro e zucchero integrale grezzo. Gelato artigianale alla crema di limone e vaniglia Bourbon.

4.5 €

Ricotta & fragole

Mousse di ricotta alla vaniglia Bourbon, coulis di fragole e fragole fresche.

5 €