



Sfizi del Bistrot

<i>La Crudità</i>	4 €
<i>crudità di frutta e verdura dell'orto con salsa alle erbe e salsa cocktail del Bistrot (no lattosio e uova)</i>	
<i>Le Focaccine</i>	3 €
<i>Focaccia di farro integrale e semola di grano duro a lunga lievitazione e maturazione a bassa temperatura. Produzione artigianale.</i>	
<i>Farinata di ceci</i>	3 €
<i>Quadrotti alle verdure dell'orto</i>	4 €
<i>Pettoline del Bistrot</i>	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>	
<i>Pane di farro</i>	2 €

Orecchiette Swing - Limited Edition

<i>Cialleda scomposta</i>	8 €
<i>Concassè di pomodoro tondo al basilico fresco su torretta di pane di farro maturato all'acqua di pomodoro, cipolla rossa di Tropea, primizia di cetriolo Caman e timo serpillio. Clorofilla di sedano e basilico montata all'olio EVO dolce (monocultivar Cerasuola)</i>	
<i>La Patriottica</i>	9 €
<i>Orecchiette artigianali De Nicolo pastai al pesto di zucchine alle erbe e zenzero fresco, ciliegino infornato, latte di burrata. Fili di zuccina croccante.</i>	
<i>La Mediterranea</i>	10 €
<i>Orecchiette artigianali De Nicolo pastai con crema soffice di ceci alle erbe mediterranee, pomodoro semi-secco, melanzane, maggiorana e timo fresco.</i>	
<i>L'Elegante</i>	14 €
<i>Orecchiette artigianali De Nicolo pastai in guazzetto di finocchio al cardamomo, pesce penna e rana pescatrice. Briciole profumate, foglie di cedrina.</i>	
<i>Siciliana</i>	13 €
<i>Burger di manzo 100% Bio Querceta, caponatina di melanzane e pan bruscato, ciliegino infornato e latte di burrata</i>	

06/06/2019

Dessert

Variegato alle amarene

Gelato alla crema di limone artigianale, amarene in conserva (produzione propria).

5 €

Cafè crème del Canton de'Fiori

Gelato alla crema di limone e vaniglia Bourbon, caffè BIO VIDA Battistino, briciole al cioccolato, cacao amaro.

5 €

L'Esotico

con gelato alla vaniglia Bourbon, croccante al cacao e polvere di caffè

5 €