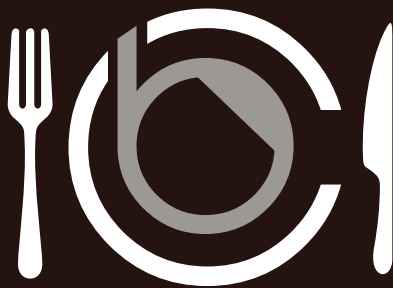


menù



bistro

PIATTI FREDDI / CALDI

1. Battuta di vitello Casne, con asparagi, bottarga di tuorlo d'uovo e salsa tartare



Km0 Azienda Agricola COOP. CASNE



€ 13,00

2. Vitello tonnato e la sua salsa



€ 13,00

3. Carpaccetto di manzo con radicchio, fonduta di toma e nocciole



€ 13,00

4. Tentacolo di polpo* piastrato su gaspacho e straciatella



€ 17,00

5. Tartare di scampi* con crema di burrata e avocado



€ 14,00

6. Filetto di salmone in crosta di sesamo nero su crema di patate al lemon grass e pomodorini confit



€ 17,00

7. La nostra pasta al pomodoro



€ 8,00

8. Tagliolini alla carbonara calabrese, con guanciale croccante, scaglie di pecorino e leggera crema di n'duja



€ 12,00

9. Ravioli di melanzane, battuto di gambero*, pachino e menta fresca



€ 13,00

10. Cotoletta di fassona 450g alla milanese con burro aromatizzato alle erbe e contorno di patate rustiche



Km0 Azienda Agricola COOP. CASNE

€ 24,00

11. Tagliata di vitello alla griglia con asparagi in due consistenze



€ 17,00



I NOSTRI PIATTI
BEST SELLER

*prodotto surgelato

PANN

12. Burger di vite o km0 con cipolla caramellata, salsa barbecue, bacon, pomodori e insalata



Km0 Azienda Agricola
COOP. CASNE

€ 13,00

13. Panino a tentacolo di polpo, pesto, stracciatella e fiori di latte, pomodoro spadellato con contorno di patate rustiche



€ 13,00

CONTORN

14. Verdure a vapore del giorno



€ 4,00

15. Insalata mista



€ 4,00

16. Patate fritte

€ 4,00

17. Patate rustiche

€ 4,00

DESSERT

17. Macedonia di frutta secca e con frutta fresca di stagione a natura e



€ 5,00

18. Dolci

€ 5,00

SIAMO A DISPOSIZIONE PER I SERVIZI DI CATERING, BANQUETING, WEDDING, CERIMONIE, FESTE ED EVENTI.

Il Bistrò fornisce un servizio completo per gustare la cucina "on the road" per dare un tocco unico alla tua festa. Studieremo insieme un menu basato sul tema del tuo evento, decideremo insieme tutti gli elementi che comporranno la linea del catering per massima qualità e coerenza.

LEGENDA MENU



CEREALI
contenenti glutine e i prodotti derivati



CROSTACEI
e prodotti a base di crostacei



UOVA
e prodotti a base di uova



PESCE
e prodotti a base di pesce



ARACHIDI
e prodotti a base di arachidi



SOIA
e prodotti a base di soia



LATTE
e prodotti a base di latte
(incluso lattosio)



FRUTTA A GUSCIO
e prodotti a base di frutta a guscio



SEDANO
e prodotti a base di sedano



SENAPE
e prodotti a base di senape



SEMI DI SESAMO
e prodotti a base di semi di sesamo



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg
o 10 mg/litro



LUPINI
e prodotti a base di lupini



MOLLUSCHI
e prodotti a base di molluschi



GLUTEN FREE



VEGANO

Km0 Azienda Agricola
COOP. CASNE

* 5 salmone fresco da noi
abbattuto con abbattitore
termico a -22 (secondo
disposizioni haccp)

* 9 mazzancolle e ciuffetti
prodotto surgelato

* 11 calamari e gamberi
prodotto surgelato

* 12 filetto di baccalà dissalato
e surgelato

Per conoscere nel dettaglio gli ingredienti e gli allergeni contenuti in ogni piatto, richiedere il "libro ingredienti" al personale di servizio.

menù



bistro



COLD / HOT DISHES

1. Casne veal steak, with asparagus, bottarga of egg yolk and tartare sauce



Km0 Azienda Agricola COOP. CASNE

€ 13,00

2. Vitello tonnato and its sauce



€ 13,00

3. Beef carpaccetto with radicchio, fondue of toma and hazelnuts



€ 13,00

4. Octopus tentacle* plated on gaspacho and stracciatella



€ 17,00

5. Scampi tartare* with burrata cream and avocado



€ 14,00

6. Salmon fillet in a black sesame crust on lemon grass potato cream and confit cherry tomatoes



€ 17,00

7. Our tomato pasta



€ 8,00

8. Calabrian carbonara tagliolini, with crispy bacon, pecorino flakes and light n'duja cream



€ 12,00

9. Eggplant ravioli, chopped prawn*, cherry tomatoes and fresh mint



€ 13,00

10. Fassona cutlet 450 g Milanese style with aromatic herb butter and potato side dish rustic



Km0 Azienda Agricola COOP. CASNE

€ 24,00

11. Grilled sliced veal with asparagus in two consistencies



€ 17,00



OUR DISHES
BEST SELLER

*frozen product

SANDWICHES

12. Km0 veal burger with caramelized onion, barbecue sauce, bacon, tomatoes and salad



Km0 Azienda Agricola
COOP. CASNE

€ 13,00

13. Octopus tentacle sandwich, pesto, straciatella fior di latte, sautéed tomato with a side dish of rustic potatoes



€ 13,00

SIDE DISHES

14. Steamed vegetables of the day



€ 4,00

15. Mixed salad



€ 4,00

16. French fries

€ 4,00

16. Rustic potatoes

€ 4,00

DESSERT

18. Imperial fruit salad with natural fresh seasonal fruit



€ 5,00

19. Sweets

€ 5,00

WE ARE AVAILABLE FOR CATERING SERVICES BANQUETING WEDDING CEREMONIES PARTIES AND EVENTS.

The Bistrò provides a complete service to enjoy cuisine "on the road" to give a unique touch to your party. We will study together a menu based on the theme of your event, we will decide together all the elements that will make up the catering line for maximum quality and consistency.

INGREDIENT LEGEND



CEREALS
containing gluten and derived products



CRUSTACEANS
and shellfish-based products



EGGS
and egg products



FISH
and fish products



PEANUTS
and peanut products



SOY
and soy products



MILK
and milk-based products
(including lactose)



NUTS
and nut products



CELERY
and celery products



MUSTARD
and mustard products



SESAME SEEDS
and products based on sesame seeds



SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES
in concentrations higher than 10 mg /
kg or 10 mg / liter



LUPINS
and lupine-based products



CLAMS
and shellfish products



GLUTEN FREE



VEGAN

Km0 Azienda Agricola
COOP. CASNE

* 5 shoted fresh salmon with a
blast chiller at -22° (according
to haccp provision)

* 9 mallets and tufts
frozen product

* 11 squid and prawns
frozen product

* 12 desalted and frozen cod fillet

To find out in detail the ingredients and allergens contained in each dish, request the "ingredients book" from the service staff.