



BISTROT
FOGLIANO

LUNCH AND DINNER



BISTROT FOGLIANO

*Una cucina di mare e territorio,
ispirata alla tradizione mediterranea
e reinterpretata in chiave pulita,
elegante e contemporanea.*

*Il pescato del giorno è protagonista, valorizzato
da tecniche moderne e accostamenti misurati,
nel pieno rispetto della materia prima.*

*Stagionalità, sapori netti ed equilibrio tra gusto
ed estetica guidano ogni piatto,
per un'esperienza che non cerca l'effetto,
ma lascia un ricordo autentico.*

*Immerso nel Parco Nazionale del Circeo,
il Fogliano Bistrot
accompagna ogni momento della giornata:
dalla colazione vista mare
agli aperitivi al tramonto, fino a pranzi, cene
ed eventi esclusivi, in un'atmosfera unica
tra natura ed eleganza.*

Gianluca & Roberta Boldreghini

L'APERITIVO IN TERRAZZA

ANTIPASTO LA TERRAZZA _____ € 20

Prosciutto crudo di Bassiano, mortadella piastrata, corallina paesana, lonza, mozzarella di bufala, caciotta al peperoncino, pecorino, caciotta al tartufo, mousse di ricotta, zeppoline fritte, bruschettine all'olio buono, composte e olive

Bassiano Cured Ham, Grilled Mortadella, Traditional Corallina Salami, Cured Pork Loin, Buffalo Mozzarella, Chili-Flavored Caciotta, Pecorino Cheese, Truffle Caciotta, Ricotta Mousse, Fried Zeppoline, Bruschetta with Extra Virgin Olive Oil, Fruit Compotes and Olives (1,7,8,10,12)

FOCACCIA CON HUMMUS DI CECI, OLIVE INFORNATE, STRACCHINO DI BUFALA, POMODORINI ARROSTO, OLIO AL PEPERONCINO DOLCE _____ € 14

Focaccia with chickpea hummus, oven-baked olives, buffalo stracchino, confit cherry tomatoes and sweet chili oil (1,3,7,12)

CALAMARI FRITTI, LIME E PEPERONCINO _____ € 10

Fried calamari with lime and chili pepper (1,3,5,14,*,**)

GAMBERI KATAIFI (3 pz) _____ € 12

Con salsa orientale

Tempura prawns with oriental sauce (1,2,3,6,7,12,*,**)

CULURGIONES DI PATATE CACIO E PEPE (5pz) _____ € 12

Potato culurgiones with cheese and black pepper (1,3,7)

FRITTO MISTO 2.0 _____ € 14

Mini suppli, crochè di prosciutto, frittatina alla genovese, mozzarella in carrozza, mini arancino al ragù di mare, spicchi di patate aromatiche con salsa orientale

Mini suppli, croquettes of ham, Genoese omelette, mozzarella "in carrozza", mini Arancino with sea ragout, aromatic potato slices with oriental sauce (1,2,3,4,7,8,9,12,14,*)

CUOPPO DI ALICI FRITTE _____ € 15

Tradizionale "cuoppo" di alici fritte

Traditional "cuoppo" of fried anchovies (1,3,4,**)

HOSOMAKI IN TEMPURA (8 pz) _____ € 10

Hosomaki in tempura con salmone e Philadelphia

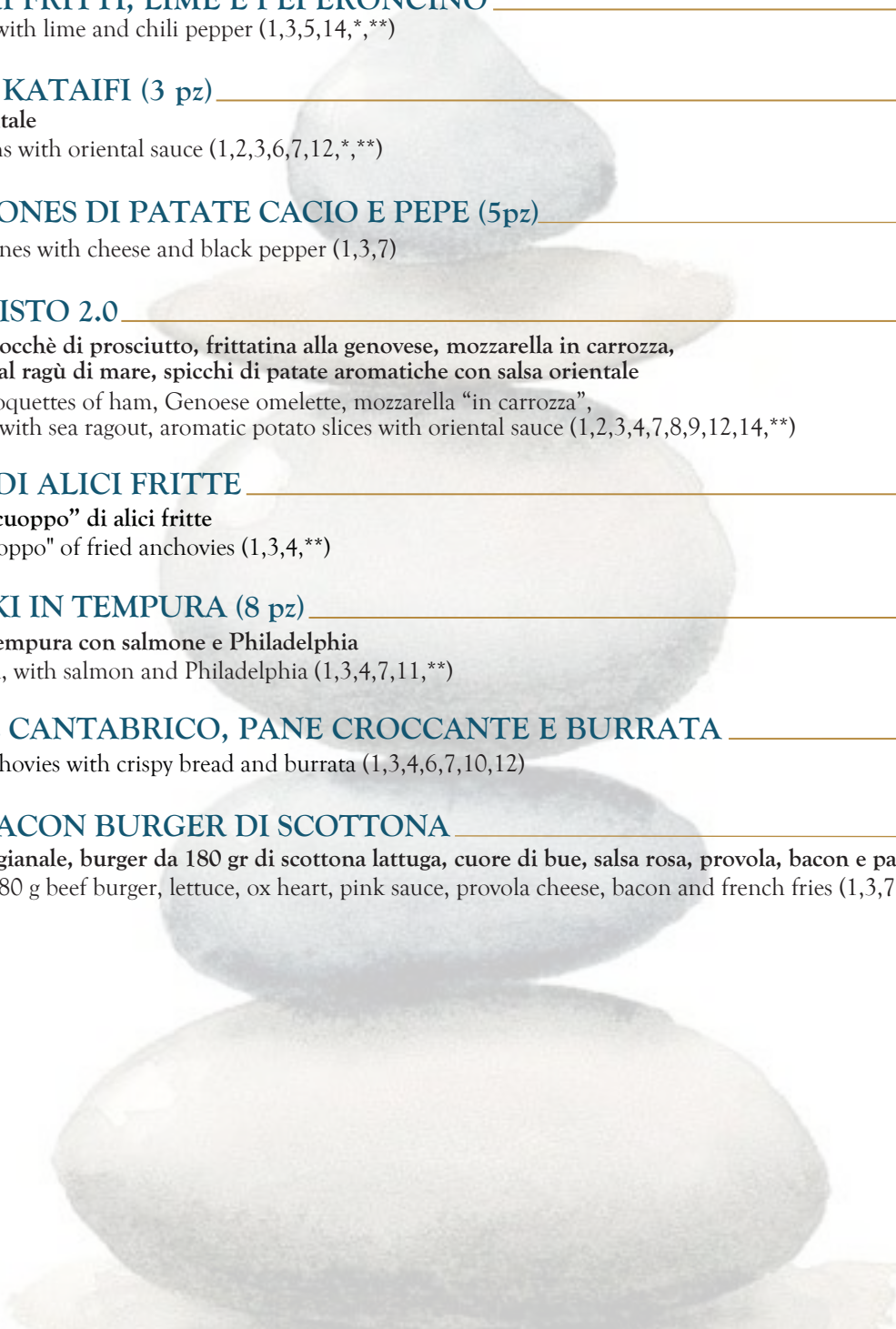
Fried hosomaki, with salmon and Philadelphia (1,3,4,7,11,**)

ALICI DEL CANTABRICO, PANE CROCCANTE E BURRATA _____ € 12

Cantabrian anchovies with crispy bread and burrata (1,3,4,6,7,10,12)

CHEESE BACON BURGER DI SCOTTONA _____ € 18

Pane buns artigianale, burger da 180 gr di scottona lattuga, cuore di bue, salsa rosa, provola, bacon e patatine fritte

Artisan buns, 180 g beef burger, lattuce, ox heart, pink sauce, provola cheese, bacon and french fries (1,3,7,11,**) 

ETHAGERE

PER 2 PERSONE

€ 60

INSALATA DI MARE

Variation of crustaceans and molluscs seasoned by tradition, sweet and sour onion, confit tomato

INSALATA DI POLPO E PATATE

Octopus, yellow potato salad and Taggiasca olives

FOCACCIA CON HUMMUS DI CECI,

OLIVE INFORNATE, STRACCHINO DI BUFALA, POMODORINI ARROSTO, OLIO AL PEPERONCINO DOLCE
Focaccia with chickpea hummus, oven-baked olives, buffalo stracchino, confit cherry tomatoes and sweet chili oil

RICCIOLA ALLA BARBABIETOLA CON INSALATA PORRO

Beetroot-Crusted Amberjack with Leek Salad

CULURGIONES DI PATATE CON CACIO E PEPE

Potato culurgiones with cheese, black pepper

HOSOMAKI IN TEMPURA

Fried hosomaki, with salmon and Philadelphia

GAMBERI KATAIFI

Tempura prawns with sweet and sour sauce

CALAMARI FRITTI, LIME E PEPERONCINO

Fried calamari with lime and chili pepper

(1,2,3,4,5,6,7,9,10,11,12,14,*,**)

ETHAGERE CRUDI E COTTI

PER 2 PERSONE

€ 90

I CRUDI

SCAMPO LIMONE E TIMO

Scampi with lemon and thyme

OSTRICA GILLARDEAU/PRIEUR

Oyster GILLARDEAU/PRIEUR

SASHIMI RICCIOLA ALLA BARBABIETOLA CON INSALATA PORRO

Beetroot-Crusted Amberjack with Leek Salad

GAMBERO SICILIA CON MARINATA ASIATICA

Sicilian Red Prawn with Asian Marinade

I COTTI

INSALATA DI POLPO E PATATE

Octopus, yellow potato salad and Taggiasca olives

INSALATA DI MARE

Variation of crustaceans and molluscs seasoned by tradition, sweet and sour onion, confit tomato

CALAMARI FRITTI, LIME E PEPERONCINO

Fried calamari with lime and chili pepper

GAMBERI KATAIFI

Tempura prawns with oriental sauce

(1,2,3,4,5,6,7,9,10,11,12,14,*,**)

CRUDI

ETHAGERE DI GRANCRUDO DI PESCE _____ € 250

n° 10 ostriche, n° 10 gamberi rossi, n° 10 scampi e sashimi di salmone, curato di ricciola con insalata di porro
n° 10 oysters, n° 10 red shrimps, n° 10 scampi and salmon sashimi, cured amberjack with leek salad (2,4,12,14,*,**)

CRUDO (ostrica, gambero, scampi) E CURATO (salmone al caffè, spigola al finocchietto, ricciola alla barbabietola con insalata di porro) _____ € 40

RAW (oyster, red prawn, scampi) CURED (coffee-marinated salmon, sea bass with wild fennel, beet-cured amberjack with leek salad) (1,2,4,6,9,10,11,12,14,*,**)

OSTRICA GILLARDEAU/PRIEUR _____ € 8 al pz

Selection of oysters (14)

SELEZIONE DI GAMBERI _____ € 8 al pz

Selection of prawns (2,**)

SELEZIONE DI SCAMPI _____ € 9 al pz

Selection of scampi (2,**)

TARTARE DI SPIGOLA, PUNTARELLE, MELA VERDE E LIME (140G) _____ € 20

Sea bass tartare with puntarelle, green apple and lime (4,**)

Tutto secondo la disponibilità del mercato /according to sea market

ANTIPASTI

BACCALÀ MANTECATO, SPINACI IN DOPPIA CONSISTENZA, KETCHUP DI PAPACCELLA E CIALDA DI RISO SOFFIATO _____ € 18

Creamed Salt Cod with Spinach in Two Textures, Papaccella Pepper Ketchup and Puffed Rice Crisp (4,7,12,*)

GRAN SOUTÈ DI FRUTTI DI MARE _____ € 26

Soutè di cozze, vongole e tentacoli di polpo come da tradizione, servito con crostini di pane

Traditional soutè of mussels, clams and octopus, served with bread crostini (1,4,12,14)

INSALATA DI POLPO E PATATE _____ € 20

Polpo, patate gialle all'insalata ed olive tagiasche

Octopus, yellow potato salad and Taggiasca olives (12,14)

INSALATA DI MARE _____ € 18

Variazione di crostacei e molluschi conditi da tradizione, cipolla in agrodolce, pomodorino confit

Variation of crustaceans and molluscs seasoned by tradition, sweet and sour onion, confit tomato (2,4,9,12,14)

CRUDO (ostrica, gambero, scampi) E CURATO (salmone al caffè, spigola al finocchietto, ricciola alla barbabietola con insalata di porro) _____ € 40

RAW (oyster, red prawn, scampi) CURED (coffee-marinated salmon, sea bass with wild fennel, beet-cured amberjack with leek salad) (1,2,4,6,9,10,11,12,14,*,**)

DIAVOLETTO E VERDURE ALLA GRIGLIA _____ € 16

Provoloncino affumicato ripieno di olive e peperoncino grigliato con verdure alla griglia con dressing alla menta

Smoked provolone stuffed with olives and grilled chili pepper, served with grilled vegetables and mint dressing (7,10,12)

ANTIPASTO LA TERRAZZA _____ € 20

Prosciutto crudo di Bassiano, mortadella piastrata, corallina paesana, lonza, mozzarella di bufala, caciotta al peperoncino, pecorino, caciotta al tartufo, mousse di ricotta, zeppoline fritte, bruschettine all'olio buono, composte e olive

Bassiano Cured Ham, Grilled Mortadella, Traditional Corallina Salami, Cured Pork Loin, Buffalo Mozzarella,

Chili-Flavored Caciotta, Pecorino Cheese, Truffle Caciotta, Ricotta Mousse, Fried Zeppoline,

Bruschetta with Extra Virgin Olive Oil, Fruit Compotes and Olives (1,7,8,10,12)

PRIMI

PASTA PATATE, PROVOLA E COZZE € 20

Pasta with potatoes, provola cheese and mussels (1,7,9,12,14,*,**)

BUCATINI ALLA AMATRICIANA DI POLPO, GUANCIALE E PECORINO € 20

Rrigatoni a richiesta

Bucatini "Amatriciana" style with octopus, guanciale and pecorino cheese (1,7,12,14,*)

PACCHERO AI FRUTTI DI MARE € 22

Pacchero con classico soutè di cozze, vongole e polpo

Paccheri with classic sauté of mussels, clams and octopus (1,9,12,14)

LINGUINE GAMBERO ROSSO, BURRATA E LIME € 24

Linguine with red prawns, burrata and lime (1,2,7)

RISOTTO ALLA CREMA DI SCAMPI € 20

Risotto with scampi cream (2,7,9,12,*,**)

SPAGHETTO ALLE VONGOLE VERACI € 20

Spaghetti with veraci clams as tradition (1,12,14)

RISOTTO RADICCHIO, TALEGGIO E NOCI € 18

Radicchio, taleggio and walnut risotto (7,8)

FETTUCCINA ALLA DON ALFREDO CLASSICHE € 20

MANTECATO A VISTA IN FORMA DI PARMIGIANO REGGIANO

Classic fettuccine Alfredo (1,3,7)

"IL NOSTRO ACQUARIO"

From our aquarium

ARAGOSTA

€ 22 l'etto

ASTICE

€ 10 l'etto

ASTICE BLU

€ 18 l'etto

IN PASTA:

sugo con pomodorino, basilico ed olio evo

Tomato sauce, basil and olive oil (2,9)

LINGUINA

PACCHERO

ALLA GRIGLIA - ALLA CATALANA

Grilled - Catalana style

SECONDI

- GAMBERONI REALI DEL CARDINALE** € 24
5 Gamberoni Big saltati in padella con curry e brandy (2,12,*,**)
- GRIGLIATA MISTA DI PESCE** € 30
Filetto di spigola, calamaro, seppia, gamberone, scampo
Mixed Grilled Seafood (2,4,14,*)
- POLPO ARROSTO, PUREA DI PATATE,
SOIA AL TARTUFO E SHISO FRITTO** € 24
Roasted Octopus with Potato Purée, Truffle Soy and Fried Shiso (1,3,4,6,7,14,*)
- FRITTURA MISTA DI PESCE** € 20
Gamberi, calamari e alici fritte
Mixed Fried Seafood (1,2,3,4,14,*,**)
- SPIGOLA SCOTTADITO CON SALSA DI BURRO E FAGIOLI BIANCHI,
INSALATA DI PUNTARELLE COLATURA DI ALICI E PEPE** € 22
Sea Bass with Butter and Bean Emulsion, Puntarelle Salad (1,3,4,7,9,12,*,**)
- BACCALÀ ALLA PUTTANESCA SU CIALDA DI POLENTA FRITTA** € 20
Baccalà con olive, capperi, pomodoro e polenta fritta
Salt Cod Puttanesca Style on Crispy Fried Polenta Wafer (4,*,**)
- SASHIMI DI MANZO CON MILLEFOGLIE DI PATATE
E SALSA AL TARTUFO E LIME** € 25
Beef Sashimi with Potato Mille-Feuille and Truffle & Lime Sauce (1,3,7,5,8,12,**,*)

"IL PESCATO FRESCO DEL GIORNO"

Fresh catch of the day

SPIGOLA

€ 7 l'etto

ORATA

€ 7 l'etto

(alla griglia, al forno, al sale) con patate arrosto
Sea bass (grilled, baked, salted) with roasted potatoes

ROMBO

€ 9 l'etto

al forno con patate arrosto
Baked righteye flounder with roasted potatoes

Tutto secondo la disponibilità del mercato /according to sea market

POKÉ

€ 14

POKÈ DI SALMONE

Riso Basmati, Salmone, Avocado, Verza Viola, Edamame, Olive Taggiasche,
Feta, Cetriolo, Mayonese allo Yogurt e Insalata Lollo

Basmati Rice, Salmon, Avocado, Edamame,
Feta cheese, Cucumber, Taggiasca Olives, Yoghurt Mayonnaise and Lollo Salad (3,4,6,7,11)

POKÈ DI POLLO

Riso Basmati, Pollo arrosto, Avocado, Verza Viola, Edamame,
Olive Taggiasche, Feta, Cetriolo, Mayonese allo Yogurt e Insalata Lollo

Basmati Rice, Chicken, Avocado, Edamame, Feta cheese, Cucumber,
Taggiasca Olives, Yoghurt Mayonnaise and Lollo Salad (1,3,4,6,7,11)

CONTORNI

INSALATA DI PUNTARELLE ALLA ROMANA, CON BATTUTO DI ALICI _____ € 10
Roman-style puntarelle salad with anchovy dressing (4,12)

PARMIGIANA DI MELANZANE _____ € 8
Eggplant parmigiana (1,3,7,9,**)

PATATE ARROSTO _____ € 8
Baked potato (7,12)

VERDURA COTTA DI STAGIONE _____ € 8
Season cooked vegetable

**RADICCHIO SCOTTATO
CON SCAGLIE DI PARMIGIANO MANDORLE E MIELE DI BOSCO** _____ € 8
Seared radicchio with parmesan shavings, almonds and wild forest honey (7,8)

INSALATA D'INVERNO _____ € 8
Insalata, carote, finocchi, mela, noci e arancia
Salad, carrot, fennel, apple, walnuts and orange (8)

PATATE FRITTE _____ € 5
French fries (5)

I DOLCI DELLA CUCINA

TIRAMISÙ

COMPOSTO AL TAVOLO

€ 12

Savoiardi home-made, mascarpone, caffè espresso e cacao amaro (1,3,7)

BABÀ AL LIMONCELLO CON CREMA E ZEST DI LIMONE

€ 10

(1,3,7,12)

MILLEFOGLIE SCOMPOSTA, CON CHANTILLY

€ 10

a scelta tra:

NUTELLA

PISTACCHIO

FRUTTI ROSSI

(1,3,6,7,8)

PLATEAU DI FRUTTI DI BOSCO IN GELATINA AI FIORI DI SAMBUCO E IL SUO SORBETTO

€ 10

Gel di champagne, frutta fresca, sorbetto allo champagne e fiori di sambuco (12,**)

GELATI E SORBETTI

COPPA “GELATO CREAM” _____ € 10

Gelato al Cioccolato, al Fior di Latte, alla Nocciola, Amarene Fabbri, Crumble di Nocciole e topping al cioccolato
Chocolate, Fior di Latte and Hazelnut ice cream, Amarene Fabbri, Hazelnut crumble and chocolate topping (1,5,7,8)

COPPA “GELATO FRUIT” _____ € 10

Gelato alla Fragola, al Limone, al Maracuja con Crumble di Cocco, frutti rossi freschi e coulis di lampone
Strawberry, Lemon, Maracuja ice cream with coconut crumble, fresh red fruits and raspberry coulis (1,7,8)

SORBETTO AL LIMONE _____ € 6

Lemon Sorbet (1,7)

SORBETTO AL MARACUJA CON CRUMBLE DI COCCO _____ € 6

Maeacuja Sorbet and cocco crumble (1,7)

CREMA DI CAFFÈ _____ € 5

Cacao e panna

Cocoa powder and cream (7)

DOLCI DELLA VETRINA

€ 6

TIRAMISÙ

Savoardi, caffè, mascarpone

Savoardi biscuits, coffee and mascarpone cheese (1,3,7)

MAREMISÙ

Savoardi, caffè, mascarpone, caramello salato

Savoardi biscuits, coffee, mascarpone cheese and salted caramel (1,3,5,7,8)

AUTUNNO IN GIARDINO

Crocante alla Nocciola, Mousse di Ricotta e Miele, Pera caramellata al rosmarino

Hazelnut brittle, ricotta and honey mousse, caramelized pear with rosemary (3,7,8)

SOFFICE AL MASCARPONE

Inserito al cioccolato fondente, biscotto alle mandorle e glassa fondente

Dark chocolate insert, almond biscuit, dark chocolate glaze (3,7,8)

LINGOTTO AL CAMELLO

Mousse al caramello, croccante al cioccolato e arachidi, caramello salato

Caramel mousse, chocolate and peanut crunch, salted caramel (3,5,7,8)

YOGURT E LAMPONE

Mousse allo yogurt, cuore al lampone, glassa di rocher al cioccolato bianco, crumble di mandorla

Yogurt mousse, raspberry heart, white chocolate rocher glaze, almond crumble (3,7,8)

CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO

Mixed berries cheesecake (3,7,8)

CROSTATINA CON CREMA PASTICCERA E FRUTTA FRESCA

Cream tart with fresh seasonal fruit (1,3,7)

PANNA COTTA AI FRUTTI DI BOSCO (VEG.)

Panna cotta with wild berries

TORTINO CON CUORE CALDO AL CIOCCOLATO

Chocolate flan (1,3,7,8)

TORTE DA TAGLIO

BROWNIE AL CARMELLO SALATO

€ 6

Torta brownie con mousse al caramello salato
Brownie cake with salted caramel mousse (1,3,7,8)

TORTA DI MELE E GELATO ALLA VANIGLIA

€ 8

Mele, noci e cannella (servita calda)
Apples, nuts and cinnamon (served hot) (1,3,7,8)

CAFFÈ SPECIALI

€ 5

DOLCE BACIO

Espresso, crema di caffè, granella di nocciole e panna
Espresso, coffee cream, hazelnut crumbs and cream (7, 8)

NUTELLINO

Espresso, crema di caffè, Nutella, granella di nocciole e panna
Espresso, coffee cream, Nutella, hazelnut crumbs and cream (7, 8)

PISTACCHIO

Espresso, crema di caffè, granella di pistacchi e panna
Espresso, coffee cream, pistachio crumbs and cream (7, 8)

NERELLO

Espresso, crema di caffè, crema di cioccolato fondente,
gocce di cioccolato e panna
Espresso, coffee cream, dark chocolate cream, chocolate chips
and cream (7, 8)

TRE CIOCCOLATI

Espresso, crema di caffè, crema di cioccolato fondente,
cioccolato bianco, Nutella e panna
Espresso, coffee cream, dark chocolate cream, white chocolate,
Nutella and cream (7, 8)

CAFFÈ SHAKERATO

Shakered coffee

BEVANDE

ACQUA FILETTE NATURALE 0,5	€ 2,5
Filette natural water 0,5	
ACQUA FILETTE FRIZZANTE 0,5	€ 2,5
Filette sparkling water 0,5	
COCA COLA	€ 4
FANTA	€ 4
SPRITE	€ 4
THE ALLA PESCA	€ 4
Peach tea	
THE ALLIMONE	€ 4
Lemon tea	
SCHWEPPESTONICA	€ 4
SCHWEPPESE LEMON	€ 4
CEDRATA TASSONI	€ 5
CRODINO	€ 5
SANBITTER ROSSO	€ 5
COCKTAIL SAN PELLEGRINO	€ 5
RED BULL	€ 4
SUCCO	€ 3,5
Fruit juice	
SPREMUTA D'ARANCIA	€ 4
Orange juice	

LIQUORI

AMARO DEL CAPO	€ 5
AVERNA	€ 5
BRANCAMENTA	€ 5
BRAULIO	€ 5
JAGERMEISTER	€ 5
MONTENEGRO	€ 5
FERNET-BRANCA	€ 5
SAMBUCA	€ 5
LIMONCELLO	€ 5
GRAPPA BARRICATA	€ 8
JEFFERSON	€ 8

BIRRE

HEINEKEN	€ 5
NASTRO AZZURRO	€ 5
CORONA EXTRA	€ 5
CERES	€ 5
ICHNUSA	€ 5
ICHNUSA NON FILTRATA	€ 5
TENNET'S	€ 5
MESSINA	€ 5

VODKA

BELVEDERE	€ 14
BELUGA	€ 14
42 BELOW	€ 14
BABICKA	€ 14
GREY GOOSE	€ 14

WHISKEY

TALISKER SKYE	€ 12
OBAN	€ 14
KNOB CREEK	€ 12
LAPHROAIG SINGLE MALT	€ 14
NIKKA FROM THE BARREL	€ 14
LAGAVULIN	€ 16
MACALLAN 15Y	€ 20

RHUM

ZACAPA XO	€ 20
ZACAPA 23	€ 14
J BALLY 7 PIRAMID	€ 20
APPLETON ESTATE 21	€ 16
DIPLOMATICO RISERVA ESCL.	€ 14
DON PAPA	€ 14
DON PAPA BAROKO	€ 14
EL DORADO 12	€ 16
SAINT JAMES AMBRE	€ 14

VINI IN DEGUSTAZIONE

al calice

BOLLICINE ITALIANE

GRAND CUVÉE FRANCIACORTA	BELLAVISTA	€ 14
FRANCIACORTA ROSÉ	ANTINORI	€ 14
CUVÉE PRESTIGE FRANCIACORTA	CA' DEL BOSCO	€ 14
CUVÉE ROYALE FRANCIACORTA	ANTINORI	€ 12
PROSECCO ROSÉ BRUT	BOLLA	€ 12
PROSECCO VALDOBBIADENE	SANTI	€ 12

VINI BIANCHI

BELLONE CAPOLEMOLÉ	MARCO CARPINETI	€ 10
GEWURZTRAMINER	LAVIS	€ 10
PINOT BIANCO	TRAMIN	€ 10
BELLONE ANTHIUM	CASALE DEL GIGLIO	€ 10
CHARDONNAY	CONTI D'ARCO	€ 10

VINI ROSSI

MONSIGNORE NERO BUONO	I LORI	€ 10
CAPOLEMOLÉ ROSSO	MARCO CARPINETI	€ 12

VINI ROSÉ

CALAFURIA ROSÉ	TORMARESCA	€ 12
LAGREIN ROSÉ	ALOIS LAEGEDER	€ 12



VISITA LA
NOSTRA CANTINA

MIXOLOGY

€ 10

LOVE IN FOGLIANO

London Dry Gin, Passion Fruit, Succo di Mela Verde, Basilico, Lime
London Dry Gin, Passion Fruit, Green Apple Juice, Basil, Lime

GARDEN FIZZ

Hendrick's Gin, succo di limone, sciroppo di zucchero e soda al cetriolo
Hendrick's Gin, lemon juice, sugar syrup, cucumber soda

SCARLET AFFAIR

Campari bitter, Vermouth rosso, Gin, Sciroppo al melograno, bitter all'arancia
Campari, red vermouth, gin, pomegranate syrup, orange bitters

PINK RITUAL

Pisco, Succo di Limone, Sciroppo di zucchero, infuso di karkadè e Fee Foam
Pisco, lemon juice, sugar syrup, hibiscus tea and Fee Foam

ROSA DEL DESERTO

Mezcal, Succo di Pompelo Rosa, Cointreau, Sciroppo di Zucchero e Fee Foam
Mezcal, Pink Grapefruit Juice, Cointreau, Sugar Syrup and Fee Foam

SUNSET

Rum chiaro, rum scuro, infuso arancia e cannella e sciroppo al caramello salato
White rum, dark rum, orange and cinnamon infusion, salted caramel syrup

ANIMA NERA

Caffè espresso, vodka, sciroppo di zucchero, kahklua, sambuca e bitter al cioccolato
Espresso coffee, vodka, sugar syrup, Kahlúa, sambuca, chocolate bitters

ROYAL KISS

Cognac, sciroppo di zucchero, maraschino, float di vino rosso, fee foam
Cognac, sugar syrup, maraschino liqueur, red wine float, Fee Foam

MOCKTAIL

ANALCOLICI

€ 10

PURPLE GARDEN

Tanqueray 00, succo di limone, sciroppo di more e acqua tonica
Tanqueray 0.0, lemon juice, blackberry syrup and tonic water.

SOLARE

Atopia Gin 00, sciroppo al passion fruit e ginger beer
Atopia Gin 0.0, passion fruit syrup and ginger beer

GOLDEN RAY

Atopia Gin 00, succo d'ananas, succo d'arancia e soda al pompelmo rosa
Atopia Gin 0.0, pineapple juice, orange juice and pink grapefruit soda.

I GRANDI CLASSICI SU RICHIESTA

ALLERGENI PRESENTI

1	GLUTINE GLUTEN	8	FRUTTA A GUSCIO NUTS
2	CROSTACEI CRUSTACEANS	9	SEDANO CELERY
3	UOVA EGG	10	SENAPE MUSTARD
4	PESCE FISH	11	SESAMO SESAME
5	ARACHIDI PEANUTS	12	SOLFITI SULPHITES
6	SOIA SOY	13	LUPINI LUPINS
7	LATTE MILK	14	MOLLUSCHI CLAMS
*	IN BASE ALLA DISPONIBILITÀ GIORNALIERA IL PRODOTTO POTREBBE ESSERE CONGELATO		
**	IN BASE ALLA DISPONIBILITÀ GIORNALIERA IL PRODOTTO POTREBBE ESSERE ABBATTUTO		

Le produzioni interne hanno carattere artigianale, non è quindi possibile garantire la totale assenza di tracce di allergeni nei prodotti finiti. Il personale è a disposizione per ulteriori informazioni.

In-house production is artisanal in character, so it is not possible to guarantee the total absence of traces of allergens in the finished products. The staff is available for further information.

LA TUA OPINIONE È IMPORTANTE
SCRIVI LA TUA RECENSIONE QUI:



PRENOTAZIONE
HOTEL & BISTROT:

Tel. 0773 273418
info@ilfoglianohotel.it

PRENOTAZIONE
EVENTI:

Cell. 327 591 8002
eventi@ilfoglianohotel.it





BISTROT
FOGLIANO

