ELI.B

BISTROT

Tris di primi — €29
Un viaggio di sapori: tre creazioni dello chef che celebrano la stagionalità e l'armonia delle materie prime.

Tagliere salumi, formaggi, taralli, bruschette — €25
Selezione di salumi artigianali e formaggi a latte crudo, taralli croccanti e bruschette con olio evo e ingredienti di nostra produzione.

Omelette prosciutto e formaggio — €16
Omelette soffice e dorata, farcita con prosciutto cotto di alta qualità e formaggio filante, servita con micro insalata e germogli freschi.

Club sandwich — €12
Strati croccanti di pane tostato, pollo marinato, bacon croccante, uovo biologico, insalata, pomodoro e maionese leggera.

Riso Venere verdure e gamberetti — €15
Riso Venere mantecato con verdure di stagione croccanti, gamberetti scottati al limone e zeste di agrumi.

Cous cous vegetariano — €15
Cous cous profumato alle erbe, verdure arrostite, ceci croccanti, salsa allo yogurt e menta e semi tostati.

Tagliata di frutta e yogurt — €15
Frutta fresca di stagione tagliata al momento, yogurt greco cremoso, miele di acacia e granella di pistacchio.

Tris di torte della casa — €12
Tre irresistibili creazioni del nostro pastry chef, ispirate alla tradizione e alla creatività del giorno.