

# Bistrot *Iacobucci* Menù

## **Antipasti** *Appetizers*

**Il nostro orto..... misticanza, parmigiano reggiano, frutti di bosco e pistacchio**  €12.00

*Our vegetable garden, mixed salad, grated Parmesan cheese, berries and pistachio*

**Tagliere di salumi, squacquerone e giardiniera** €14.00

*Cold cuts platter, squacquerone cheese and pickles*

**Tagliere di formaggi misti, miele e confetture** €14.00

*Mixed cheese platter, honey and jams*

**Tartare di fassona "Selezione Martini", gel di scalogno, misticanza primaverile** €16.50

*Fassona tartare "Martini Selection", shallot gel and spring mix salad*

**Nastri di seppia, piselli e lime** €16.00

*Cuttlefish, peas and lime*

**Carciofo arrosto, robiola, olio al prezzemolo e tartufo**  €16.00

*Grilled artichokes, robiola cheese, truffle and parsley oil*

**Polpo grigliato, polenta e salsa alla mediterranea** €16.50

*Grilled octopus, polenta mush and mediterranean sauce*

**Burrata, alici del Cantabrico e pan brioche** €16.00

*Burrata cheese, anchovies from Cantabrico and pan brioche*

## **Primi** *First courses*

**Fave e cicoria**  €14.00

*Fava bean and chicory soup*

**Tortellini in crema di parmigiano** €15.00

*Fresh handmade Traditional Tortellini with parmesan creamy sauce*

**Tagliatella alla bolognese** €14.00

*Fresh handmade Tagliatelle with bolognese sauce*

**Tagliolino alla nerano, basilico e provolone del monaco**  €17.00

*Fresh handmade Tagliolini with courgette creamy sauce, basil and provolone cheese*

**Lasagna alla bolognese** €16.00

*Traditional handmade lasagna*

**Tortello di ricotta di bufala, burro e limone**  €16.00

*Buffalo ricotta cheese handmade Tortello with butter and lime*

**Risotto carnaroli, fave, taleggio e cedro candito**  €16.50

*Risotto Carnaroli with fava beans, taleggio cheese and candied citron*

# Bistrot *Iacobucci* Menù

## **Secondi piatti** *Main courses*

**Fritto di calamari, gamberi e verdure** €19.00

*Fried squid, shrimps and fried vegetables*

**La nostra Cotoletta alla bolognese** €20.00

*Our version of Traditional Bolognese veal cutlet with parmesan and cured ham*

**Pollo cotto lentamente, salsa agli agrumi, insalatina di spinaci, arachidi e balsamico** €18.00

*Slowly cooked chicken, citrus sauce, spinach salad, peanuts and balsamic vinegar*

**Ombrina croccante, patate alla menta, fagiolini, salsa pil pil e polvere di capperi** €20.00

*Crispy croaker, mint flavour potatoes, green beans and caper dust*

**Fondente di carote, maionese di mandorle e intingolo di liquirizia**  €18.00

*Carrots fondant, almond mayonnaise and liquorice flavoured oil*

**Agnello, asparagi, albicocche e salsa alla saba** €20.00

*Lamb, asparagus, apricot and saba sauce*

**Filetto di manzo alla griglia o al pepe verde** €21.00

*Beef tenderloin, grilled or with green pepper sauce*

## **Contorni** *Side Dishes*

**Patate al forno** €6.50

*Baked potatoes*

**Patate fritte** €5.50

*French fries*

**Insalata mista** €6.00

*Mixed salad*

**Verdure di stagione al salto** €7.00

*Seasonal sautéed vegetables*

**Verdure grigliate** €7.00

*Grilled vegetables*

**Cestino di crescentine fritte (4 pz.)** €5.00

*Fried crescentine bread basket (4 pcs.)*

# Bistrot *Iacobucci* Menù

---

## **La carta golosa** Desserts

<b>Baba' a tre lievitazioni, lampone e doppio latte</b> <i>Triple leavening traditional Baba' with redberries and fresh cream</i>	€ 8.00
<b>Crostatina con crema e fragola</b> <i>Cream and strawberry tart</i>	€ 8.00
<b>Tenerina al cioccolato con mascarpone</b> <i>Chocolate brownie with mascarpone cream</i>	€ 8.00
<b>Tiramisù</b> <i>Tiramisù</i>	€ 8.00
<b>Cannolo di ricotta e cioccolato</b> <i>Traditional Cannolo with ricotta cheese and chocolate</i>	€ 8.00
<b>Frutta fresca mista</b> <i>Mixed fresh fruits</i>	€ 8.00
<b>Gelati vari gusti</b> <i>Ice cream</i>	€ 8.00
<b>Sorbetto al limone</b> <i>Lemon sorbet</i>	€ 5.00
<b>Acqua minerale Recoaro Naturale / Frizzante</b> <i>Still water / Sparkling water</i>	€ 3.00
<b>Caffè</b> <i>Espresso coffee</i>	€ 2.50
<b>Pane e Coperto</b> <i>Bread and Cover charge</i>	€ 2.00

*Tutte le verdure e gli ortaggi presenti nei piatti sono a Km 0, provengono infatti dal nostro orto coltivato con cura e passione da contadini locali.*

*Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.*

*Alcuni prodotti se non reperibili freschi, potrebbero essere surgelati all'origine.*

---

*Bistrot Iacobucci Menù*