

# Bistrot *Iacobucci* Menù

## **Antipasti** *Appetizers*

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

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

**Peperoni arrosto, ricotta di bufala, intingolo di erbe, mousse di ricci di mare e pane croccante**  €.13.00

Grilled peppers , buffalo ricotta , sea urchins mousse, crusty bread and herbs flavoured oil

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

Cold cuts platter, squacquerone cheese and pickled vegetables

**Tagliere di formaggi misti (capra, mucca, pecora ed erborinato), miele e confetture** €.15.00

Mixed cheese platter, honey and jams

**Tartare di Fassona "Sel. Martini", maionese di nocciola delle langhe, gel di scalogno e misticanza** €.15.00

Fassona tartare "Selezione Martini ", hazelnut mayonnaise, shallot gel and mustard grains

**Uova di montagna morbido, cicoria al salto, fondente di taleggio e tartufo**  €.16.00

Soft slowly cooked egg, escarole and taleggio cheese with truffle

**Baccalà cotto pil pil, arance, spuma di patate al verde e porro croccante** €.16.00

Pil pil cooked cod, orange, potato mousse and crispy leek

**Polipetto affogato, polenta, scarolina e salsa capperi olive e pomdorini** € 16.00

Octopus stew , polenta ,escarole , olive, capers and cherry tomatoe sauce

## **Primi** *First courses*

**Tortellini in brodo** €.15.00

Traditional handmade tortellini with broth

**Tagliatella alla bolognese** €.14.00

Traditional handmade tagliatelle with bolognese ragù

**Lasagna verde alla bolognese** €.14.00

Green handmade lasagna with bolognese ragù

**Agnolotti in farcia di ossobuco, salsa di parmigiano, zafferano e tartufo** €.16.00

Agnolotti handmade paste with ossobuco, parmesan sauce , saffron and truffles

**Raviolo di zucca di Cento, salsa di provolone del monaco, mosto cotto e jus di maiale** €.16.00

Pumpkin raviolo, provolone cheese sauce with gravy and wine jus

**Zuppa di verdure, legumi e farro**  €. 14,00

Vegetables and emmer soup

**Tortello di ricotta di bufala, burro e salvia**  €.16.00

Buffalo ricotta cheese hand made pasta , butter and sage

**Risotto carnaroli con porcini, provola affumicata ed intingolo di anice stellato**  €.16.00

Carnaroli risotto with porcini mushrooms , smoked provola cheese and star anise flavoured oil

# Bistrot *Iacobucci* Menù

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

**Fritto di calamari, gamberi e verdure** €.18.00

Fried squid, shrimps and vegetables

**Triglia di scoglio in farcia di uvetta e pinoli, topinambur e bisque allo zenzero** €.20.00

Stuffed mullet with pine nuts and raisin, topinambur creamy puree and ginger bisque

**La nostra Cotoletta alla bolognese** €.18.00

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

**Maialino croccante con sedano rapa, kumquat e friarielli** €.18.00

Crispy pork with creamy celeriac puree , kumquat and friarielli broccoli

**Petto di pollo, camouflage di carote alla giardiniera, cavolo nero e liquirizia** € 20.00

Roasted chicken breast with carrots camouflage, black cabbage and liquorice

**Filetto di manzo alla griglia o al pepe verde** €.20.00

Beef tenderloin , grilled or with green pepper sauce

**Cavolfiore fondente con senape, grana Padano e bernese al caffè**  €.19.00

Cauliflower fondant with mustard , Grana Padano cheese and coffee bernese sauce

## **Contorni** *Side Dishes*

**Patate al forno** €.6.00

Baked potatoes

**Patate fritte** €. 5.00

French fries

**Insalata mista** €. 6.00

Mixed salad

**Verdure di stagione al salto** €. 6.00

Seasonal sautéed vegetables

**Verdure grigliate** €. 7.00

Grilled vegetables

**Funghi grigliati o trifolati** €. 7.00

Grilled or sautéed mushrooms

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

Fried crescentine bred basket (4 pcs.)

# Bistrot *Iacobucci* Menù

---

## **La carta golosa** Desserts

**Baba' a tre lievitazioni, lampone e doppio latte** € 8.00  
*Triple rising traditional Baba', raspberry and fresh cream*

**Zuppa Inglese** € 8.00  
*Sponge cake and custard*

**Crostatina con cremoso di cioccolato 70%, gel di melograno, castagne e mou salato** € 8.00  
*Tart chocolate cream, pomegranate gel and chestnut*

**Tenerina con mascarpone** € 8.00  
*Chocolate cake with mascarpone cheese*

**Tiramisù** € 8.00  
*Tiramisù*

**Cannolo di ricotta e pistacchio** € 8.00  
*Traditional Cannolo with ricotta cheese and pistachios crumble*

**Frutta fresca mista** € 8.00  
*Mixed fresh fruits*

**Acqua minerale Recoaro Naturale / Frizzante** € 3.00  
*Still water / Gas water*

**Caffè** € 2.00  
*Espresso coffee*

**Pane e Coperto** € 2.00  
*Bread and Cover charge*

*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