

Bistrot *Iacobucci* Menù

Antipasti *Appetizers*

Il nostro orto..... misticanza, parmigiano reggiano e frutti di bosco €11.00
Our vegetable garden mixed salad, Parmesan cheese and berries

Tagliere di salumi, squacquerone e giardiniera €13.00
Platter of cold cuts, squacquerone and pickled vegetables

Tagliere di formaggi misti, miele e confetture €13.00
Mixed cheese platter, honey and jams

Cestino di crescentine fritte (4 pz.) €5.00
Fried crescentine basket (4 pcs.)

Tartare di fassona "Selezione Martini", maionese di nocciola, gel di scalogno e latte cotto di bufala €15.00
Fassona tartare "Selezione Martini ", hazelnut mayonnaise, shallot gel and cooked buffalo milk

Zuppa di verdure e legumi, calamaretti al salto e olio al rosmarino €14.00
Vegetable and legume soup, sauteed baby squid and rosemary oil

Baccalà cotto pil pil, spuma di patate, polvere di cavolo nero e porro croccante €15.00
Cooked cod pil pil, potato mousse, black cabbage powder and crispy leek

Primi *First courses*

Tortellini in brodo €15.00
Tortellini in broth

Tagliatella alla bolognese €14.00
Bolognese Tagliatella

Tagliolino gamberi bianchi, limone e tartufo €16.00
Tagliolino with white prawns, lemon and truffle

Tortello in farci di animale di cortile, spuma di patate viola, pane croccante ed erbe amare €15.00
Tortello stuffed with farm animals, purple potato mousse, crunchy bread and bitter herbs

Cre moso di zucca, i suoi semi, salsa di gorgonzola e mosto cotto €14.00
Creamy pumpkin, its seeds, gorgonzola sauce and cooked must

Risotto carnaroli, zafferano, liquirizia e taleggio €16.00
Carnaroli risotto, saffron, licorice and taleggio

Bistrot *Iacobucci* Menù

Secondi piatti *Main courses*

Fritto di calamari, gamberi e verdure €18.00
Fried squid, shrimps and vegetables

Rollatino di coniglio in porchetta a modo cacciatora €18.00
Rabbit rollatina in porchetta in a cacciatore way

Maialino da latte in salamoia al caffè, millefoglie di patate, broccoli e salsa senape €18.00
Suckling pig in coffee brine, potato millefeuille, broccoli and mustard sauce

Tataki di tonno rosso del mediterraneo, caponatina in agrodolce e riduzione di sangiovese €19.00
Mediterranean bluefin tuna tataki, sweet and sour caponata and sangiovese reduction

Filetto di manzo alla griglia o al pepe verde €20.00
Fillet of beef grilled or with green pepper

Contorni *Side Dishes*

Patate al forno €6.00
Baked potatoes

Patate fritte €5.00
French fries

Insalata mista €5.00
Mixed salad

Verdure di stagione al salto €6.00
Seasonal vegetables to jump

Verdure grigliate €6.50
Grilled vegetables

Funghi grigliati o trifolati €6.50
Grilled or sautéed mushrooms

Bistrot *Iacobucci* Menù

La carta golosa *Desserts*

Baba' a tre lievitazioni, lampone e doppio latte € 7.00
Babà with three leavenings, raspberry and double milk

Zuppa Inglese..... € 7.00
Sponge cake and custard

Latte in piedi € 7.00
Caramel pudding

Tiramisù € 7.00
Tiramisù

Yogurt, melograno e castagne € 7.00
Yogurt, pomegranate and chestnuts

Coppa di gelato, gusti vari € 7.00
Ice cream cup, various flavors

Frutta fresca mista € 7.00
Mixed fresh fruits

Coperto € 2.00
Cover charge

Bistrot *Iacobucci* Menù
