

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

Tagliere di salumi, squacquerone e giardiniera €13.00

Cold cuts platter, squacquerone cheese and pickled vegetables

Tagliere di formaggi misti, miele e confetture €13.00

Mixed cheese platter, honey and jams

Tartare di fassona "Selezione Martini", maionese di nocciola, gel di scalogno e senape in grani €15.00

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

Uova di montagna morbido, scaroline ripassate, fondente di taleggio e tartufo  €16.00

Soft slowly cooked egg, escarole and taleggio cheese with truffle

Baccalà cotto pil pil, spuma di patate, polvere di cavolo nero e porro croccante €16.00

Pil pil cooked cod, potato mousse, black cabbage powder eand crispy leek

Burrata, alici del Cantabrico e pan brioches €16.00

Burrata cheese, anchovies from Cantabrico and pan brioches

Primi *First courses*

Tortellini in brodo €15.00

Tortellini in broth

Tagliatella alla bolognese €14.00


Bolognese Tagliatella

Tagliolino cacio, pepe, gambero rosa e tartufo €16.00

Tagliolino hand made pasta with cacio cheese , black pepper , pink prawns and truffle

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, robiola tre latti, erba cipollina, liquirizia, polvere di cappero e lime  €16.00

Carnaroli risotto with robiola cheese, chives, liquirice, lime and capers sparkley

Bistrot *Iacobucci* Menù

Secondi piatti *Main courses*

Fritto di calamari, gamberi e verdure €18.00

Fried squid, shrimps and vegetables

La nostra Cotoletta alla bolognese €18.00 *Our version of Traditional*

Bolognese veal cutlet with parmesan and cured ham

Fondente di maiale, sedano rapa, mela annurca e verdure al salto €18.00

Pork fondant, celery, annurca apple and sauted vegetables

Faraona cotta lentamente con caponatina in agrodolce €19.00

Slowly cooked turkey with bitter -sweet vegetables

Tataki di ricciola, salsa di broccoli, gel di yuzu e bernese €20.00

Amberjack tataki with broccoli sauce, yuzu and bernaise sauce

Filetto di manzo alla griglia o al pepe verde €20.00

Beef tenderloin , grilled or with green pepper sauce

Radichio trevigiano in carpione, anacardi e blu di capra  €18.00

Carpione style radish with cashew nuts and blue coat cheese

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 sautéed vegetables

Verdure grigliate €6.50

Grilled vegetables

Funghi grigliati o trifolati €.

6.50

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 <i>Triple rising traditional Baba', raspberry and fresh cream</i>	€ 7.00
Zuppa Inglese..... <i>Sponge cake and custard</i>	€ 7.00
Crostatina con cremoso di cioccolato 70%, gel di melograno e castagne <i>Tart chocolate cream, pomegranate gel and chestnut</i>	€ 7.00
Tiramisù <i>Tiramisù</i>	€ 7.00
Cannolo di ricotta e pistacchio <i>Traditional Cannolo with ricotta cheese and pistachios crumble</i>	€ 7.00
Frutta fresca mista <i>Mixed fresh fruits</i>	€ 7.00
Acqua minerale Recoaro Naturale / Frizzante	€ 3.00
<i>Still water / Gas water</i>	
Caffè <i>Espresso coffee</i>	€ 2.00
Pane e Coperto <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*
