

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

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 "Sel. Martini", avocado, misticanza, parmigiano e balsamico €15.00

Fassona beef Tartare "Sel. Martini", avocado, mixed salad, parmesan cheese e balsamic vinegar

Polpo grigliato, schiacciata di patate, agrumi e salsa alla menta €16.00

Grilled octopus , mashed potatoes , citrus and mint sauce

Baccalà cotto pil pil, fave, asparagi e tarallo croccante €15.00

Pil pil cooked cod, fava beans , asparagus crunchy salty biscuit

Burrata, alici del Cantabrico e pan brioches €16.00

Burrata cheese, anchovies from Cantabrico and pan brioches

Primi First courses

Tortellini in crema di parmigiano reggiano €15.00

Hand made Tortellini with creamy parmesan cheese

Tagliatella alla bolognese €14.00

Bolognese Tagliatella

Tagliolino cacio, pepe, gambero rosa e limone €15.00

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

Creoso di piselli del nostro orto, salsa di taleggio e crostini di pane €14.00

Creamy mashy peas from our garden , taleggio cheese sauce and bread croutons

Tortello alla parmigiana di melanzane €14.00

Parmigiana style hand made Tortello

Cappellaccio di ricotta di bufala, datterini selezione "Fragella" e gel di basilico €15.00

Buffalo ricotta cheese hand made pasta , datterini tomatoes and basil gel

Risotto alla pescatora €16.00

Carnaroli risotto with seafood

Bistrot *Iacobucci* Menù

Secondi piatti Main courses

Fritto di calamari, gamberi e verdure €18.00

Fried squid, shrimps and vegetables

Cotoletta alla bolognese €18.00

Traditional Bolognese veal cutlet with parmesan and cured ham

Fondente di maiale, carote, liquirizia e spinaci al salto €18.00

Pork fondant , carrots , liquorice and sautéed spinach

Carciofo violetto cotto alla brace, mozzarella di bufala affumicata e intingolo al basilico €16.00

Grilled violet artichokes , buffalo smoked mozzarella and basil 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

Pescato del giorno all'acqua pazza o alla griglia €19.00

Catch of the day , grilled or "Acqua pazza style"

Filetto di manzo alla griglia o al pepe verde €20.00

Beef tenderloin , grilled or with green pepper sauce

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
Latte in piedi <i>Caramel pudding</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
Coppa di gelato, gusti vari <i>Ice cream cup, various flavors</i>	€ 7.00
Frutta fresca mista <i>Mixed fresh fruits</i>	€ 7.00
Coperto <i>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 passione e dedizione 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.