

Bistrot *Iacobucci* Menù

Antipasti *Appetizers*

Il nostro orto..... misticanza, parmigiano e frutti di bosco	€.11.00
Frisella di grano saraceno, pomodori, burrata e Olio EVO	€.13.00
<i>Buckwheat crouton, tomatoes, burrata and EVO OIL</i>	<i>Glutine, lattosio</i>
Sgombro affumicato, cetriolo, sedano, mela verde e gel di yuzu	€.14.00
<i>Smoked Mackerel, cucumber, celery, green apple and yuzu gel</i>	
<i>Pesce, frutta a guscio, latte</i>	
Tartare di Fassona "Sel. Martini", avocado, misticanza, parmigiano e balsamico	€.15.00
<i>Fassona beef "Sel. Martini", avocado, misticanza salade, parmigiano cheese e balsamic vinegar</i>	
<i>Carne, latte, uova</i>	
Tagliere di salumi con crescentine, squacquerone e giardiniera	€.13.00
<i>Platter of cold cuts with fried bread, squacquerone cheese and giardiniera salade</i>	
<i>Glutine, cereali, frutta a guscio</i>	
Impepata di cozze	€.10.00
<i>Mussel soup</i>	

Primi *First courses*

Tortellini in crema di Parmigiano Reggiano	€.15.00
<i>Tortellini in Parmigiano Reggiano cream</i>	
<i>Glutine, Latte, uova</i>	
Tagliatella alla bolognese	€.14.00
<i>Glutine, latte, uova</i>	
Cappellaccio di vitello, bufala affumicata ed erbe di campo	€.15.00
<i>Veal cappellaccio, smoked bufala cheese and bitter herbs</i>	
<i>Glutine, uova, latte</i>	
Tortello alla parmigiana di melanzane	€.14.00
<i>Tortello at Parmigiana style</i>	
<i>Glutine, latte e uova</i>	
Spaghetto e pomodoro	€.14.00
<i>Spaghetto with tomatoes</i>	
<i>Glutine</i>	
Risotto alla Pescatora	€.16.00
<i>Carnaroli rice, with seafood</i>	
<i>Lattosio, pesce</i>	

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

Secondi piatti *Main courses*

Fritto di calamari, gamberi e verdure	€.18.00
<i>Fried squid, shrimps and vegetables</i>	
<i>Pesce, glutine, crostacei</i>	
Fondente di maiale, carote e liquirizia	€.17.00
<i>Pork fudge, carrots and liquorice</i>	
<i>Latte, frutta, spezie</i>	
Pescato fresco del giorno all'acqua pazza o alla griglia	€.18.00
<i>Fresh catch of the day in "Acqua pazza style" or grilled</i>	
<i>Pesce, frutta a guscio</i>	
Tataki di tonno con caponatina in agrodolce, fagiolini e lambrusco	€.19.00
<i>Tuna tataki, sweet and sour caponata vegetables, green beans and lambrusco</i>	
<i>Pesce, glutine, frutta a guscio</i>	
Filetto di manzo con verdure alla griglia	€.19.50
<i>Fillet of beef with grilled vegetables</i>	

Dessert

Baba' a tre lievitazioni, lampone e doppio latte	€.7.00
<i>Babà with three leavenings, raspberry and double milk</i>	
<i>Glutine, Latte, uova</i>	
Zuppa Inglese.....	€.7.00
<i>Sponge cake and custard</i>	
<i>Glutine, Latte, uova, frutta a guscio</i>	
Latte in piedi	€.7.00
<i>Caramel pudding</i>	
<i>Glutine, Latte, uova, frutta a guscio</i>	
Tiramisu'	€.7.00
<i>Glutine, Latte, uova, frutta a guscio</i>	
Cannolo con ricotta e pistacchio	€.7.00
<i>Cannoli with ricotta and pistachio</i>	
<i>Glutine, Latte, uova, frutta a guscio</i>	
Frutta fresca mista	€.7.00
<i>Mixed fresh fruits</i>	

Coperto €. 2.00
Cover charge