



~~S A N~~
BAYLON

- BISTROT E COCKTAIL BAR -

BISTROT



RELAIS &
CHATEAUX

Antipasti

UOVO POCHÈ, SOFFICE DI PATATE, RUCOLA E GRANA / 18

HUMMUS DI STAGIONE E CRUDITÀ DI VERDURE / 16

TARTARE DI MANZO, CAPPERI, SCALOGNO IN CARPIONE E MAIONESE / 22

CARPACCIO DI PESCE BIANCO, MISTICANZA E CITRONETTE / 24

PROSCIUTTO 24 MESI E MOZZARELLA DI BUFALA / 22

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI NAZIONALI / 26

Primi Piatti

SPAGHETTONE VONGOLE, BOTTARGA E MAGGIORANA / 26

GNOCCHETTI, MELANZANA, DATTERINO ARROSTO E RICOTTA SALATA / 23

TAGLIOLINO AI TRE POMODORI E PARMIGIANO REGGIANO 36 MESI / 23

PRIMO DEL GIORNO SECONDO IL MERCATO / 23

Secondi Piatti

MANZO ALLA PIASTRA, VERDURA DEL GIORNO E IL SUO FONDO / 29

PESCATO DEL GIORNO, CREMA DI PATATE E SALSA VERGINE / 29

RIBS LACCATE, PATATE SPEZiate, SALSA BBQ E MISTICANZA / 26

MELANZANA ALLA PARMIGIANA / 25

CONTORNI DEL GIORNO / 12

Dessert

LA MIA TORTA DELLA NONNA / 12
tartelletta con crema pasticcera al limone, con crumble e pinoli tostati

TIRAMISU SEMIFREDDO CON SAVOJARDO FATTO IN CASA / 12

BIGNÈ CON CHANTILLY ALLA FRANCESE AL CARMELLO,
MOU LEGGERMENTE SALATO E SALSA AL CIOCCOLATO / 14

PAVLOVA CON SORBETTO ALLA FRAGOLA,
CREMA DIPLOMATICA ALLA VANIGLIA
E FRUTTI DI BOSCO / 14



*L'Ospite è pregato di comunicare al nostro staff
la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione.*

*Le procedure HACCP tengono conto del rischio da contaminazione crociata.
Le operazioni di manipolazione / preparazione / somministrazione di alimenti e bevande possono comportare
la condivisione di aree e utensili, pertanto non può essere escluso il possibile contatto tra prodotti alimentari
anche contenenti allergeni.*

** Il pesce destinato a essere consumato crudo o quasi è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva
(-20°C per 24 ore) conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004 e dell'ordinanza Ministeriale del 12/05/1992
per prevenire il rischio Anisakis.*

♣ Prodotto congelato. ♣ Prodotti di difficile reperibilità o non stagionali possono essere congelati.

*♣ Prodotto sottoposto a un processo di abbattimento termico negativo
per preservarne la salubrità.*