



*Benvenuti al Bistrot del Re, il luogo in cui la semplicità si
manteca alla creatività,
dove ogni piatto si ispira alle stagioni e valorizza al meglio i
sapori della nostra terra*

Rilassatevi e lasciatevi trasportare...

 : proposta vegetariana

*Se sei allergico o intollerante ad una o più sostanze, informaci e ti indicheremo le preparazioni prive degli
specifici allergeni. Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o
intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.*

**Alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine*

°Prodotto da noi trattato e abbattuto mediante abbattimento rapido a -20 al cuore



Special del mese con Show Cooking

Show cooking direttamente al tavolo dal nostro Chef

minimo per 2 persone

(piatto ordinabile anche singolarmente senza show cooking)

IL DIAMANTE DEL BISTROT

*Tortiglioni freschi trafileati al bronzo con La Nostra Salsa al Datterino Rosso, crema di burrata
e crumble al basilico*

(1,3,7)



18,00

Gli Special del mese possono subire variazioni in base alla disponibilità del prodotto

Antipasti

NELLA VECCHIA FATTORIA

Selezione di salumi e formaggi con marmellate di nostra produzione

(1, 7)

20,00

POLENTA MARINA

Polpo scottato su tegolina di polenta, purea di fagioli e gel di datterino affumicato

(4,8,9,12)

15,50

ALICE IN WONDERLAND

Meringhe di melanzane con pappa al pomodoro, stracciatella di burrata e pane gutiau

(il consiglio dello Chef) 

(1,3,7,8)

15,00

LA LEGGEREZZA DEL MANZO

Battuta di manzo tagliata a coltello con pere, noci tostate e maionese leggera al limone

(3,8)

16,00

MARE E BOSCO

Baccalà mantecato con crostini di pane alle erbe aromatiche, crumble di castagne e gel di

prezzemolo

(1,3,4 7,9,12)

15,00

Primi piatti

CHEESE AND POWDER

Risotto mantecato ai frutti di bosco, polvere di alloro e fonduta di formaggi
(7,9)

18,00

SCIOGLI LE TRECCIE

Spaghetti alla chitarra con carbonara di gamberi e caffè*
(il consiglio dello chef)
(1, 2, 3, 9, 12)

17,00

CHE ZUCCONE!!

Tortelloni di zucca al burro e menta con polvere di liquirizia e ricotta salata
(1,2,3,4,6,8,9,10)


17,00

JO JO RABBIT

Pasta fresca all'uovo con ragù di coniglio e cacao
(1,3,7,9)

17,00

VIBRAZIONI AUTUNNALI

Gnocchi di castagne mantecati al tartufo con ragù di funghi e la sua dust
(1,3,7,8) 

16,00

Secondi piatti

SPIGOLOSA

Spigola oceanica scottata con insalatina di legumi, ricotta vaccina e ribes
(4,7,8)

23,00

ARANCIA MARINA

Sgombro in crosta di pane cotto al forno con purè al succo d'arancia, cipolle caramellate e gel di carote
(1,4)

24,00

CHE MANZO!

Manzo cotto a bassa temperatura con patate affumicate al cedro, radicchio saltato e fondo di carne
(9,12)

25,00

PIGGY DELIZIA

Filetto di maialino con erbetto, broccoletti alla menta e la sua salsa
(9,12)

23,50

LANTERNA VERDE

Flan di spinacino selvatico su crema di porri e cialda di grana padano
(3,7,8)



21,00

Dolci

GIN E MORE

*Dadolata di Pan di Spagna con crema pasticcera, gelato alle more, olio al basilico e Gin
nebulizzato*

(1, 3, 7)

7,00

PRINCESS

Torta alla zucca e granella di pistacchio con salsa al cioccolato e amaretto sbriciolato

(1, 3, 7, 8)

7,00

Abbinamento consigliato: Recioto di Soave

7,5

BIANCO TROPICALE

Cre moso alla panna e basilico con ananas in osmosi e cacao amaro

(1, 3, 7, 8)

6,50

TIRIAMOCI SU

Tiramisù espresso e scaglie di cioccolato

(1, 3, 7)

6,50

EBREZZA GELATA

Gelato mantecato all'amaro dello Stelvio con biscotto al cacao

(1, 7, 8, 12)

6,00



Coperto 3,00

Comprensivo di benvenuto dalla cucina e piccola pasticceria finale

Le nostre procedure di HACCP tengono conto del rischio di contaminazione crociata ed il nostro personale è preparato per trattare tale rischio. Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili. Quindi non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti alimentari compresi gli allergeni.

- | | |
|--------------|--------------------|
| 1. Glutine | 8. Frutta a guscio |
| 2. Crostacei | 9. Sedano |
| 3. Uova | 10. Senape |
| 4. Pesce | 11. Sesamo |
| 5. Arachidi | 12. Solfiti |
| 6. Soia | 13. Lupini |
| 7. Latte | 14. Molluschi |



“Costruitevi una cantina ampia, spaziosa, ben aerata e rallegratela di tante belle bottiglie, queste ritte, quelle coricate, da considerare con occhio amico nelle sere di Primavera, Estate, Autunno e Inverno sogghignando al pensiero di quell'uomo senza canti e senza suoni, senza donne e senza vino, che dovrebbe vivere una decina d'anni più di voi.”

Cit. Giacomo Bologna (Braida)

<i>Bollicine</i>			
<i>Starlight Spumante Brut</i>	<i>Emilia Romagna</i>	<i>4 Valli</i>	<i>23,00</i>
<i>Prosecco Treviso Brut DOC</i>	<i>Veneto</i>	<i>Salatin</i>	<i>26,00</i>
<i>Rosè Spumante Brut Millesimato DOC</i>	<i>Veneto</i>	<i>Salatin</i>	<i>28,00</i>
<i>Spumante Brut 100% Chardonnay Colline Milanesi</i>	<i>Lombardia</i>	<i>Panizzari</i>	<i>20,00</i>
<i>Metodo Classico Trento Doc Brut "Om De Fer"</i>	<i>Trentino</i>	<i>Dorigati</i>	<i>47,00</i>
<i>Brut Trento Doc</i>	<i>Trentino</i>	<i>Cesarini Sforza</i>	
<i>Brut Rosè Trento Doc</i>	<i>Trentino</i>	<i>Cesarini Sforza</i>	
<i>Champagne</i>			
<i>Champagne Brut Selection</i>	<i>Francia</i>	<i>De Saint Gall</i>	<i>60,00</i>
<i>Champagne Absolutment Brut Zero Dosage</i>	<i>Francia</i>		
<i>Champagne Brut Blanc De Noirs Grand Cru</i>	<i>Francia</i>	<i>Juillet-lallement</i>	<i>70,00</i>
<i>Champagne Brut Blanc De Blanc</i>	<i>Francia</i>		



“Costruitevi una cantina ampia, spaziosa, ben aerata e rallegratela di tante belle bottiglie, queste ritte, quelle coricate, da considerare con occhio amico nelle sere di Primavera, Estate, Autunno e Inverno sogghignando al pensiero di quell'uomo senza canti e senza suoni, senza donne e senza vino, che dovrebbe vivere una decina d'anni più di voi.”

Cit. Giacomo Bologna (Braida)

<i>Vini Bianchi</i>				
Roero Arneis Cecu d'La Biunda Docg	Piemonte	2021	Monchiero Carbone	25,00
Chardonnay/Pinot grigio DOC	Lombardia	2023	La Collina	29,00
Chardonnay Doc	Trentino	2022	Cantina Lavis	28,00
Müller Thurgau Doc	Trentino	2022	Cantina Lavis	26,00
Gewürztraminer Doc	Trentino	2022	Cantina Lavis	31,00
	Trentino	2021	Dorigati	
Lagrein Kretzer Rosato Doc	Trentino	2022	Bellaveder	29,00
Custoza Doc San Michelin Bio	Veneto	2022	Gorgo	22,00
	Veneto	2021	Cà Rugate	
Sauvignon IGT	Friuli	2022	Bortoluzzi	32,00
Ribolla Gialla DOC	Friuli	2023	Zof	30,00



“Costruitevi una cantina ampia, spaziosa, ben aerata e rallegratela di tante belle bottiglie, queste ritte, quelle coricate, da considerare con occhio amico nelle sere di Primavera, Estate, Autunno e Inverno sogghignando al pensiero di quell'uomo senza canti e senza suoni, senza donne e senza vino, che dovrebbe vivere una decina d'anni più di voi.”

Cit. Giacomo Bologna (Braida)

<i>Chardonnay Altkirch</i>	<i>Alto Adige</i>	<i>2021</i>	<i>Colterenzio</i>	<i>32,00</i>
<i>Gewürztraminer</i>	<i>Alto Adige</i>	<i>2021</i>	<i>Colterenzio</i>	<i>35,00</i>
<i>Sauvignon</i>	<i>Alto Adige</i>	<i>2021</i>	<i>Colterenzio</i>	
<i>Sauvignon</i>	<i>Alto Adige</i>	<i>2021</i>	<i>Von Blumen</i>	
<i>Gewürztraminer</i>	<i>Alto Adige</i>	<i>2020</i>	<i>Lafóa</i>	<i>48,00</i>
<i>Sauvignon</i>	<i>Alto Adige</i>	<i>2016</i>	<i>Lafóa</i>	<i>68,00</i>
		<i>2017</i>		<i>65,00</i>
		<i>2018</i>		<i>esaurito</i>
		<i>2019</i>		<i>esaurito</i>
		<i>2021</i>		<i>esaurito</i>
<i>Manna Igt</i>	<i>Alto Adige</i>	<i>2022</i>	<i>Franz Haas</i>	<i>36,00</i>
<i>Petit Manseng Igt</i>	<i>Alto Adige</i>	<i>2021</i>	<i>Franz Haas</i>	



“Costruitevi una cantina ampia, spaziosa, ben aerata e rallegratela di tante belle bottiglie, queste ritte, quelle coricate, da considerare con occhio amico nelle sere di Primavera, Estate, Autunno e Inverno sogghignando al pensiero di quell'uomo senza canti e senza suoni, senza donne e senza vino, che dovrebbe vivere una decina d'anni più di voi.”

Cit. Giacomo Bologna (Braida)

<i>Vini Rossi</i>				
<i>Nebbiolo Langhe Doc</i>	<i>Piemonte</i>	<i>2019</i>	<i>Davide Fregonese</i>	<i>30,00</i>
<i>Barolo Docg Ceretta</i>	<i>Piemonte</i>	<i>2016</i>	<i>Davide Fregonese</i>	<i>62,00</i>
<i>Barbaresco Docg</i>	<i>Piemonte</i>	<i>2019</i>	<i>La Ganghija</i>	
<i>Barbera d'Alba "Pelisa"</i>	<i>Piemonte</i>	<i>2021</i>	<i>Monchiero Carbone</i>	
<i>Barbera d'Alba "Monbirone"</i>	<i>Piemonte</i>	<i>2019</i>	<i>Monchiero Carbone</i>	
<i>Pinot Nero IGT Venezia</i>	<i>Veneto</i>	<i>2022</i>	<i>Salatin</i>	<i>28,00</i>
<i>Lagrein Dunkel</i>	<i>Trentino</i>	<i>2020</i>	<i>Dorigati</i>	<i>32,00</i>
<i>Cabernet</i>	<i>Trentino</i>	<i>2018</i>	<i>Dorigati</i>	<i>25,00</i>
<i>Terre</i>	<i>Trentino</i>	<i>2018</i>	<i>San Leonardo</i>	<i>33,00</i>
<i>A.A. Pinot Nero Doc</i>	<i>Alto Adige</i>	<i>2021</i>	<i>Von Blumen</i>	<i>34,00</i>
<i>Pinot Nero</i>	<i>Alto Adige</i>	<i>2020</i>	<i>Franz Haas</i>	<i>48,00</i>



“Costruitevi una cantina ampia, spaziosa, ben aerata e rallegratela di tante belle bottiglie, queste ritte, quelle coricate, da considerare con occhio amico nelle sere di Primavera, Estate, Autunno e Inverno sogghignando al pensiero di quell'uomo senza canti e senza suoni, senza donne e senza vino, che dovrebbe vivere una decina d'anni più di voi.”

Cit. Giacomo Bologna (Braida)

<i>Merlot Siebeneich Doc Riserva</i>	<i>Alto Adige</i>	<i>2020</i>	<i>Colterenzio</i>	<i>52,00</i>
<i>Ca Nova Igt</i>	<i>Veneto</i>	<i>2020</i>	<i>Gorgo</i>	<i>29,00</i>
<i>Valpolicella Rio Albo Doc</i>	<i>Veneto</i>	<i>2021</i>	<i>Cà Rugate</i>	<i>24,00</i>
<i>Valpolicella Ripasso Superiore Doc</i>	<i>Veneto</i>	<i>2020</i>	<i>Cà Rugate</i>	<i>31,00</i>
<i>Amarone della Valpolicella Docg Punta 470</i>	<i>Veneto</i>	<i>2018</i>	<i>Cà Rugate</i>	<i>56,00</i>
<i>Brunello Montalcino Docg</i>	<i>Toscana</i>	<i>2016</i>	<i>Ventolaio</i>	<i>63,00</i>
<i>Bolgheri Superiore La Madonnina</i>	<i>Toscana</i>	<i>2016</i>	<i>Opera Omnia</i>	<i>86,00</i>
<i>Pinot Nero Igp</i>	<i>Basilicata</i>	<i>2019</i>	<i>Terra dei Re</i>	<i>48,00</i>



“Costruitevi una cantina ampia, spaziosa, ben aerata e rallegratela di tante belle bottiglie, queste ritte, quelle coricate, da considerare con occhio amico nelle sere di Primavera, Estate, Autunno e Inverno sogghignando al pensiero di quell'uomo senza canti e senza suoni, senza donne e senza vino, che dovrebbe vivere una decina d'anni più di voi.”

Cit. Giacomo Bologna (Braida)

	Passiti		Bottiglia	Al Calice
<i>Recioto di Soave Docg</i>	<i>Veneto</i>	<i>Cantine di Soave</i>	<i>28,00</i>	<i>7,00</i>
	<i>Alto Adige</i>	<i>Ploner</i>		
<i>Passito di Pantelleria</i>	<i>Sicilia</i>	<i>Martinez</i>	<i>35,00</i>	<i>7,50</i>
Al Calice				
<i>Pinot Nero Trevenezie IGT</i>	<i>Veneto</i>		<i>Salatin</i>	<i>6,00</i>
<i>Custoza Doc San Michelin</i>	<i>Veneto</i>	<i>2022</i>	<i>Gorgo</i>	<i>6,00</i>
<i>Spumante Brut 100% Chardonnay Colline Milanesi</i>	<i>Lombardia</i>		<i>Panizzari</i>	<i>6,00</i>
<i>Chardonnay Doc</i>	<i>Trentino</i>	<i>2022</i>	<i>Kossler</i>	<i>6,00</i>
<i>Ca Nova Igt</i>	<i>Veneto</i>	<i>2020</i>	<i>Gorgo</i>	<i>6,00</i>
<i>Valpolicella Rio Albo Doc</i>	<i>Veneto</i>	<i>2021</i>	<i>Cà Rugate</i>	<i>6,00</i>