



*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      |