

Menù Bistrò
– Agosto 2026 –

Antipasti

Prosciutto Crudo e Melone	€14,00
Gnocco Fritto con Affettati	€14,00

Primi Piatti

Tortelloni di Ricotta e Spinaci al Burro & Salvia	€15,00
Tortelloni di Ricotta “Vecchia Modena”	€15,00
Chicche su Gorgonzola & Noci	€15,00
Tris Tricolore con Crema di Gorgonzola:	€15,00
Tortello Funghi, Ricotta e Parmigiano	
Tortello Spuma di Mortadella e Ricotta	
Tortello Pomodoro e Mozzarella	

Vini regionali al calice

Lambrusco Tasso Fattoria Moretto	€5,00
Sangiovese Taibo Tenuta S. Lucia	€5,00
Valpolicella	€5,00
Pignoletto Dimondi Fattoria Moretto	€5,00
Sauvignon Cantine Gall	€5,00
Chardonnay Cantine Gall	€5,00
Pinot grigio Cantine Gall	€ 5,00

Birre artigianali

Birrificio Vecchia Orsa

Sbarbina – Ipa Blonde 33 cl	€7,00
Spacca - Amber Ale 33 cl	€7,00
Aurora - Blonde 33 cl	€7,00
Utopia – Blonde 33 cl	€ 7,00

Dolci

Crostata Crema e Frutta	€7,00
Frutta Fresca	€7,00
Gelato alla Crema con Amarena Fabbri	€7,00

Secondi Piatti

Pollo cotto a Bassa Temperatura Al Limone su Crema Di Zucchine	€19,00
Parmigiana di Melanzane	€18,00
Roastbeef su Misticanza	€19,00
Tagliata di Angus con Rucola e Grana	€22,00

Contorni

Verdure Miste Grigliate	€5,00
Patate alle Erbette	€5,00
Carpaccio di Sedano Rapa	€5,00

COPERTO BISTROT/PERSONA	€3,00
-------------------------	-------



Bistrò Menu

– August 2026 –

Appetizers

Raw Ham and Melon	€14,00
Fried Gnocco with Cured Meats	€14,00

First Courses

Tortelloni Ricotta and Spinach With Butter and Sage	€15,00
--	--------

Tortelloni Ricotta “Vecchia Modena” (Bacon, balsamic vinegar and Parmesan)	€15,00
---	--------

Potato Gnocchi with Gorgonzola Cream	€15,00
--------------------------------------	--------

Tricolor Trio with Gorgonzola Cream: Mushroom, Parmiesan & Ricotta Tortello Mortadella Mousse & Ricotta Tortello Tomato & Mozzarella Tortello	€15,00
--	--------

Second Courses

Low-Temperature Cooked Chicken with Lemon on Zucchini Cream	€19,00
--	--------

Eggplant Parmigiana	€18,00
---------------------	--------

Roast Beef on Mixed Salad Greens	€19,00
----------------------------------	--------

Sliced Angus Beef With Arugula and Grana Cheese	€22,00
--	--------

Side Dishes

Grilled Vegetables	€5,00
Potatoes with Herbs	€5,00
Celeriac Carpaccio	€5,00

Regional Wine Glasses

Lambrusco Tasso Fattoria Moretto	€5,00
Sangiovese Taibo Tenuta S. Lucia	€5,00
Valpolicella	€5,00
Pignoletto Dimondi Fattoria Moretto	€5,00
Sauvignon Cantine Gall	€5,00
Chardonnay Cantine Gall	€5,00
Pinot Grigio Cantine Gall	€ 5,00

Craft Beers

Vecchia Orsa Brewery

Sbarbina - Ipa Blonde 33 cl	€7,00
Spacca - Amber Ale 33 cl	€7,00
Aurora - Blonde 33 cl	€7,00
Utopia – Blonde 33 cl	€ 7,00

Desserts

Custard and Fresh fruit Tart	€7,00
------------------------------	-------

Seasonal Fruit	€7,00
----------------	-------

Vanilla Ice Cream with Sour Cherry Syrup	€7,00
--	-------

BISTRO COVER CHARGE/PER PERSON	€3,00
--------------------------------	-------