

## Menù Completo del Bistrot Bel Sit

Primo & Secondo accompagnato da 1 Calice di Vino

15 €

### Primi 9 €

Gnocchi di patate fatti in casa al ragù di Carne

Fusilli con Alici, Uvetta e Pane profumato

Risotto Primavera con fonduta al Casera e Zola

### Secondi 10 €

Involtini di Carne, Prosciutto Crudo, Formaggio e Verza brasata

Fish & Chips

La Torta di patate alla Salentina

## Ci facciamo in 4 per voi

15 €

Una presentazione dello Chef "Bruno Manganaro"  
In un bellissimo piatto composto da una piccola **Entrée, Primo, Secondo** ed un piccolo **Dolce**

### *I prodotti della Terra*

Gnocchi di patate fatti in casa al ragù di Carne  
Involtini di Carne, Prosciutto Crudo, Formaggio e Verza brasata

### **Sono Solo Vegetariano**

Risotto Primavera con fonduta al Casera e Zola  
Torta di patate alla Salentina

### **Dalle onde e dall'Acqua**

Fusilli con Alici, Uvetta e Pane profumato  
Fish & Chips

<b>Il Tondo</b>	Dai Salumi ai Formaggi, alle Mini Arancine di Riso con schiacciatina croccante	10 €
<b>Caesar Salad</b>	Iceberg, Crostini di Pane, Tacchino, Acciughe, Salsa Worcestershire, Uova, Parmigiano, Olio e Aceto	12 €
<b>Healthy Salad</b>	per stare leggeri a pranzo Insalata di Lattughino, Carote, Finocchi, Noci, Avocado e ...	9 €

## Dolcezze anche a Pranzo

4 €

Panna Cotta al Pistacchio, Coulis Lamponi

Gelato di Vaniglia o Pistacchio con Cialda Croccante

**Miscela di Caffè** 100% Arabica 1 €

Acqua Chiarella ½ It sempre inclusa

## Menù Completo del Bistrot Bel Sit



Calice di Vino	3 €	Soft Drink 33 cl	3 €
Valcalepio Bianco Castello di Grumello		Coca Cola – Coca Cola Zero	
Rosso Meme Chianti delle Fattorie di Petrognano		Aranciata - Chinotto San Pellegrino	

Il menù potrebbe subire alcune variazioni, soprattutto nel rispetto della stagionalità dei prodotti e in correlazione con le disponibilità di mercato.

Le preparazioni di alcuni dei nostri piatti potrebbero anche prevedere l'utilizzo di additivi alimentari naturali.

In conformità con le prescrizioni previste dalla legge, il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva. Potrebbe inoltre essere stato mantenuto a temperature negative ( $\leq -20^{\circ}\text{C}$  per 24 ore/  $\leq -35^{\circ}\text{C}$  per 15 ore) e aver subito trattamento di congelamento. Vi ricordiamo anche che alcuni alimenti potrebbero aver subito trattamento di congelamento.

Vi chiediamo gentilmente di contattare il Personale per la presenza di Allergeni affinché ci possiate segnalare eventuali intolleranze

1 Cerali contenenti glutine	2 Crostacei e prodotti a base di crostacei	3 Uova e prodotti a base di uova		
4 Pesce e prodotti a base di pesce	5 Arachidi e prodotti a base di arachidi	6 Soia e prodotti a base di soia		
7 Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	8 Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci	9 Sedano e prodotti a base di sedano		
10 Senape e prodotti a base di senape	11 Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	12 Anidride solforosa e solfiti	13 Lupini e prodotti a base di lupini	14 Molluschi e prodotti a base di molluschi

**Per i prodotti non presenti in questo menù, Vi invitiamo a fare riferimento alla nostra Carta e alla Lista dei Cocktail**