

DONATELLA BISTROT



M E N U

I prodotti del paniere e le paste sono preparati giornalmente dalla nostra cucina con farine macinate a pietra del Mulino Marino

A N T I P A S T I

LA CARNE CRUDA...

Tre modi per gustarla

INSALATINA DI TONNO DI CONIGLIO

frutta secca, maionese alla nocciola e ovetto di quaglia

CROSTATINA DI ASPARAGI

e fonduta di Lascherà

UOVO POCHET,

zucchine e croccante di pane

SEPPIA

piselli, pomodori confit e nero

BACCALA MANTECATO,

crema di ceci e olio al rosmarino

DONATELLA BISTROT



L A P A S T A

Fatta a mano da noi

AGNOLOTTI

alle tre carni stufate

RAVIOLI D'ANATRA,

crema di cipolla e riduzione al marsala

CAVATELLI,

rana pescatrice, carciofi, olive e

pomodorini

GNOCCHETTI DI ZUCCA E PATATE,

al battuto di salsiccia

RABATON DI RICOTTA, ERBETTE

e Borragine, vellutata al Parmigiano e

Crutin al tartufo nero

LASAGNETTA ALLA PUTTANESCA

di baccalà

DONATELLA BISTROT



P I E T A N Z E

TRIPPA IN BIANCO

soffice di patate all'olio

AGNELLO SANBUCANO,

maggiorana, patate e carciofi

STINCO DI FASSONA

cotto lungamente in casseruola alle erbe
aromatiche e verdure primaverili

TONNO PINNA GIALLA,

appena scottato, spadellata di verdure e pesto
di olive

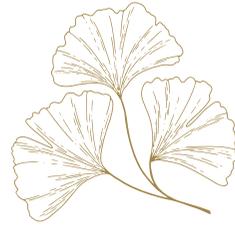
CREPINETTE DI FARAONA

ripiena di castagne e tartufo nero, bietoline
saltate

SELEZIONE DI FORMAGGI

delle valli piemontesi, miele e confetture

DONATELLA BISTROT



D E S S E R T

PARFAIT AL MIELE DI MONTAGNA

frutta disidratata e salsa mou

CAPPUCCINO SOLIDO

e spuma al Ron Viejo

STRUDEL DI MELE

uvetta, cannella e gelato alla crema

BAVARESE AL CARMELLO SALATO

cremoso al cioccolato fondente e limone candito

BONET, AMARETTI

e pera al vino rosso

GELATI E SORBETTI

di nostra produzione