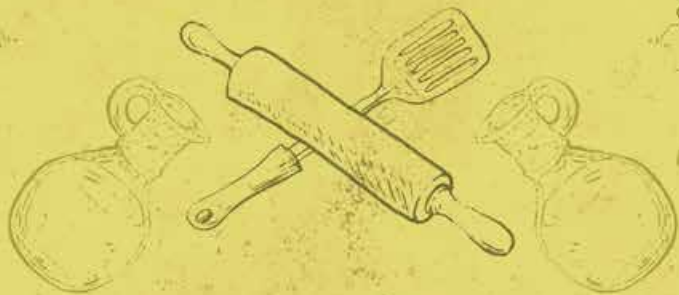




IL POLPETTIFICIO

BISTROT





Antipasti



● Polpo, cocco e patate

(polpo impanato al cocco e fritto, polpette di patate, mayo allo zenzero, sedano e peperoncini in agrodolce) 14€

● Manzo, mela e formaggio

(carpaccio di manzo marinato al the ai frutti rossi, mela verde acidulata, polpette di formaggio fresco e semi di papavero, emulsione di miele al rosmarino, acetosella) 12€

● Gambero crudo - ricciola cotta

(tartare di gamberi, polpette di ricciola, ricotta al limone, olio alla camomilla e polvere di semi di finocchio) 14€

● Funghi, pane e zucca

(funghi di stagione spadellati, polpette di pane, pecorino e menta, crema di zucca e crumble di amaretto) 12€

● Piccola degustazione (composto da)

- Formaggio Greco infornato con peperoncini in agrodolce
- Pane, mousse di ricotta ai pomodori secchi e granella di pistacchio
- Frisa, crema di zucca, guanciaie croccante e crumble di amaretto
- Frisa, n'duja e crema di burrata
- Formaggi e confetture
- 3 polpette di patate con mayo veg al tartufo

..... 12€



Tris di polpette speciali

● **Alla carbonara**

(Polpette di manzo, salsa carbonara, guancialetto croccante e Pecorino Romano DOP) **5€**

● **Cacio e pepe**

(Polpette di manzo, salsa cacio e pepe e granella di pistacchio) **5€**

● **Le podoliche**

(Polpette di manzo, caciocavallo fuso e mostarda di pere) **5€**

● **Le messicane**

(Polpette di tortillas e chili con carne) **5€**

● **Le calabresi**

(Polpette di patate, mousse di ricotta e n'duja e profumo di limone) **5€**

● **Le croccanti**

(Polpette di polpo, mayo al pepe e cipolla croccante) **5€**

● **Le divine**

(Polpetta di polpo, crema di ceci, crumble di feta e olio santo) **5€**

Cestini di polpette fritte

6 pezzi

- Polpette di manzo con mayo alla senape di Dijone 8€
- Polpette di ceci, patate, zucca e rosmarino con salsa yogurt al curry..... 8€
- Polpette di pane, pecorino e menta, con salsa cacio e pepe 8€
- Polpette di ricciola con mayo al lime 8€
- Polpette di patate con mayo veg al tartufo 8€



Terrine di polpette al sugo

6 pezzi

● **Della nonna**

(polpette di manzo al sugo di pomodoro San Marzano, vino rosso e cipolla)

..... 8€

● **All'assassina**

(polpette di manzo al sugo di pomodorino ciliegino, aglio e peperoncino)

..... 8€

Pignatta di polpette al sugo

20 Pezzi

● **Della nonna**

(polpette di manzo al sugo di pomodoro San Marzano, vino rosso e cipolla)

..... 24€

● **All'assassina**

(polpette di manzo al sugo di pomodorino ciliegino, aglio e peperoncino)

..... 24€



Panini con le polpette



Serviti con patate noisette

- **Il classico**
(panino con polpette al sugo della nonna e salsa cacio e pepe) 10€
- **Il killer**
(panino con polpette all'assassina e cipolla croccante) 10€
- **L'arricciato**
(panino con polpette di polpo, crema di burrata, granella di pistacchio e pomodori secchi) 12€
- **Il vegano 2.0**
(panino con polpette di ceci, patate, zucca e rosmarino, mayo veg al tartufo e granella di nocciole) 10€
- **Il burino**
(panino con polpette di manzo, salsa carbonara, guancialetto croccante e Pecorino Romano DOP) 12€





Primi



- **Spaghettoni alla carbonara** 12€
- **Spaghettoni alla gricia con carciofi** 12€
- **Spaghettoni al sugo della nonna e polpette** 12€
- **Spaghettoni alla zucca, crema di burrata e noci** 10€
- **Quinotto gamberi, ceci e caprino** 12€



Secondi



- **Le girarrosto** (polpette di pollo arrosto servite con patate fondenti al rosmarino e mayo alla senape di Dijon) 16€
- **La tenerella** (guancia di manzo cbt, salsa di cipolle e polpette di tortilas) 16€
- **L'entrecote** (bistecca di manzo, salsa cacio e pepe, riduzione al vino rosso e patate noisette) 18€
- **Fish and chips 2.0** (piccoli filetti di ricciola fritti impanati all'aneto e all'alga nori, patate noisette e mayo allo zenzero) 16€

Insalate

● **Al contadin non far sapere...**
(Insalata di spinaci, tomino alla piastra, confettura di pere senapata e noci)
..... 12€

● **Demetra**
(Misticanza, feta, olive Kalamata, pomodorini e ceci)
..... 10€

Contorni

● **Patate noisette** 4,50€

● **Patate fondenti** 4,50€

● **Misticanza aromatica** 4€

● **Spinaci al burro** 4,50€





Dessert



- **Choco-candy**
(gelato cioccolato e vaniglia, panna montata,
ciliegia al maraschino e caramelle) **7€**
-
- **Torta ricotta e pera**
..... **6€**
-
- **Mousse al cioccolato**
..... **6€**
-
- **Mousse al cocco**
..... **6€**
-
- **Cheese cake ai frutti di bosco**
..... **6€**
-
- **Tartufi artigianali**
(scegli tra: cioccolato, pistacchio o tiramisù)
..... **7€**
-

Coperto 2€

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio

Per garantirne la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati potrebbero essere surgelati o congelati all'origine dal produttore oppure sottoposti ad abbattimento a temperatura negativa, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04. Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti.

Designed by
@factalab
@pas.salv