

Cominciando con un drink...

I nostri Calici

Bollicine:

Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Mongarda	5
Sui Generis, Brut Nature, Cherubini, Franciacorta	8
Carte de Noir Grand Cru, Verzy, Champagne	10

I Bianchi:

Bompino, Tenuta Demaio, Puglia IGP, 2020	5
IoEos, Tonello, Garganega, Veneto IGT, 2018	6
Gewurtztraminer, Alois Lageder, Alto Adige	7

I Rossi:

Sasseti, Valpolicella Classico, Monte dall' Ora, 2020	6
"Selezione di Rocco", Cab. Veneto IGT, Terra Felice	7

I Nostri calici speciali del giorno ?

Aperitivi

I Classici:

Spritz	4
Hugo Monin	4
Americano	8
Negroni	10
Moscow Mule	8

I Nostri Signature:

"Un Spriss" al Bistrot	7
Spicy Basil Gin alle erbe spontanee	10

Birre selezione Corti Veneziane 33 cl

"Biondina" Helles 5%	5
"Ciaro di Luna" Bianca 5.2%	5
"Boca de Basi" Bock Rossa 5.9%	5
"Cankara" APA 6%	6
"Carneval" IPA 6%	6

Analcolici e Bibite

Analcolico del Bistrot	5
Bibite	4

O...continuando con uno snack!

I Crudi

Tris di Crudi (Scampo, Gambero, Ostrica)	10
Scampi Crudi N. 5	12
Gamberi rossi di Sicilia N. 5	12
Ostriche N. 3	10
Tartare del pescato del giorno G. 30	5
Giochi di frutta e crudi di pesce 10 PZ.	28

I Cicchetti

Tris di cicchetti del Bistrot (Baccalà, Gamberi, Pane Acciuga)	10
Baccalà Mantecato e polenta taragna	4
Gamberi Croccanti e maio al wasabi	4
Polpetta del giorno	4
Pane, acciuga e pomodoro	4
Nervetti e marmellata di cipolle	4

...Burger "Di Rocco"

Di Manzo, pecorino, fave e pancetta	10
Piovra, melanzane, piccadilly, stracciatella e erba cipollina	10
Di Ceci, Ketchup alla barbabietola e verdure all'olio affumicato	10
Chips concave con buccia	4
Salse	1

Selezione di formaggi

Tre, serviti con le nostre mostarde	10
Cinque, serviti con le nostre mostarde	16

Un piccolo dolce

Cantucci e Vino	10
Selezione cioccolata "Di Rocco"	4
Ca' fè "Matto"	5

