



BISTROT

N A P O L I

ANTIPASTI

Polpo

Polpo (*) scottato con friarielli, stracciata di bufala e tarallo alle mandorle.

[1-7-8-14]

18

Baccalà

Baccalà mantecato su crema di ceci, spugna al prezzemolo olive taggiasche e cipolla caramellata.

[1-4-7-12]

17

Cremoso

Crema di zucca con porcini (*), crumble di pane al prezzemolo e parmigiano reggiano 22 mesi.

[1] (SL-V)

16

Polpetta

Di manzo con pinoli tostati, coulis di datterino, parmigiano reggiano 22 mesi e cialda al pepe nero.

[1-3-7-8]

16

Le Eccellenze Italiane

Prosciutto crudo di Parma 24 mesi, parmigiano reggiano 22 mesi, salame felino IGP.

[7] (SG)

15

PASTE

Tagliolini cacio, pepe e gambero rosso

Crema di pecorino con tartara di gambero rosso (*)
e polvere di limoni.

[1-7-8]

18

Patate e astice

Tubetti di pasta con crema di patate, bisque e astice scottata.

[1-2-9]

19

Pacchero alla zucca

Con zucca al rosmarino, porcini, anacardi tostati, parmigiano
reggiano 22 mesi e basilico.

[1-7-8] (V)

16

Carbonara

Tonnarelli con crema di tuorlo, pecorino, guanciale croccante
e tartufo nero.

[1-3-7]

15

Gnocchi alla Sorrentina

Gnocchi di patate con coulis di datterino e pomodorini confit,
fior di latte di Agerola, crema di parmigiano reggiano e basilico.

[1-7] (V)

15

SECONDI

Filetto di orata

Scottato con zucca montata, porcini confit, polvere di olio evo e gel al pecorino.

[4-7] (SG)

24

Tonno scottato

Tonno fresco scottato, scarola saltata con uvetta sultanina, pinoli tostati e olive nere.

[4-8] (SL-SG)

22

Bistecca di manzo

Cotta alla griglia con carciofo confit ricoperto di sedano rapa al tartufo e cristalli di sale Maldon.

[7-9] (SG)

25

Filetto di maiale

Cotto a bassa temperatura, glassato con il suo fondo alla mela annurca, servito con morbido di patate al formaggio e chips di prosciutto crudo.

[1-7-12] (SG)

26

Galletto arrosto

Glassato con salsa barbecue e patate al rosmarino.

(SG-SL)

21

ANGOLO DELLA PIZZA

fatta in casa con 48 ore di lievitazione

Margherita

Pomodoro San Marzano con fior di latte di Agerola, parmigiano reggiano, olio evo e basilico. 11
[1-7] (V)

Ortolana

Selezione di verdure con fior di latte di Agerola, parmigiano reggiano, olio evo e basilico. 12
[1-7] (V)

Diavola

San Marzano con peperoncino, salame Napoletano, fior di latte di Agerola, parmigiano reggiano, olio evo e basilico. 12
[1-7]

Fritta

Ricotta di pecora, salame Napoletano, San Marzano fior di latte di Agerola, parmigiano reggiano e pepe nero. 13
[1-7]

Tricolore

Prosciutto crudo di Parma, rucola, pomodorini datterino, fior di latte di Agerola, scaglie di parmigiano reggiano, olio evo e basilico. 13
[1-7]

TENTAZIONI

Clubhouse Sandwich

Petto di pollo cotto a bassa temperatura, pane bianco tostato, bacon, 15
crema di uova sode, iceberg, pomodoro, maionese, salsa tartara e patate (*).
[1-3-10]

CHC Burger

Panino, hamburger di manzo (*), scamorza affumicata, 17
crema di pomodori secchi, cipolla caramellata, bacon, rucola e patate (*).
[1-3-7]

Chicken Burger

Panino, petto di pollo impanato (*), bacon, iceberg, pomodoro, 16
salsa maionese e patate (*).
[1-3]

Fish Burger

Panino, filetto di tonno fresco, iceberg, pomodoro, 17
cipolla rossa caramellata e patate (*).
[1-3-4]

Vburger

Panino, Vburger (*), iceberg, pomodoro, 15
cipolla rossa caramellata, cetriolo e patate (*).
[1-3-10] (VV)

LE NOSTRE INSALATE

Caesar

Straccetti di pollo cotti a bassa temperatura, bacon croccante, 15
insalata iceberg, crostini di pane, scaglie di parmigiano reggiano 22 mesi
e salsa Caesar.
[1-3-7]

Tonno

Iceberg, rucola, tonno fresco, pomodorini datterino e 15
scaglie di parmigiano reggiano 22 mesi.
[4-7] (SG)

Salmone

Salmone affumicato, rucola, mozzarella di bufala 15
Campana DOP e pomodorini datterino.
[4-7] (SG)

Mediterranea

Pomodorini datterino, olive nere di Gaeta, feta e basilico. 15
[7] (V-SG)

Caprese

Coulis di pomodori, selezione di pomodori, bocconcini di mozzarella 15
di Bufala Campana DOP e crema al basilico.
[7] (V-SG)

DOLCI

Tiramisù

Crema al mascarpone con biscotto bagnato al caffè e cacao amaro. 8
[1-3-7]

Cheesecake ai frutti bosco

Biscotto alla mandorla, crema di formaggio, gelé di bosco e frutti di bosco. 8
[1-3-7-8] (*)

Tronchetto arachide e caramello

Croccantino e chantilly alle arachidi con copertura di caramello alla nocciola. 8
[1-3-7-8] (*)

Delizia al limone

Pan di spagna bagnato al limoncello, ricoperto di crema pasticcera al limone. 8
[1-3-7] (*)

Babà Napoletano

Bagnato al rum con crema pasticcera e frutti di bosco. 8
[1-3-7] (*)

Tagliata di frutta di stagione

Selezione di frutta stagionale. 7
(VV)

Coperto per persona

2

Piatto vegetariano (V). Piatto vegano (VV). Piatto senza lattosio (SL). Piatto senza glutine (SG).
(*) Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine o congelati in loco.

I piatti somministrati possono contenere uno o più allergeni appartenenti alle 14 tipologie di allergeni indicate nell'all. II del Reg. UE 1169/2011, quali:

- 1 Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
- 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
- 9 Sedano e prodotti a base di sedano
- 10 Senape e prodotti a base di senape
- 11 Sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- 12 Anidride solforica e solfiti
- 13 Lupino e prodotti a base di lupino
- 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi

Senza Glutine

Sono disponibili piatti senza glutine con assenza di ingredienti contenenti glutine. Non possiamo tuttavia garantire il processo produttivo da parte della nostra cucina entro limiti dei 20 ppm (20 mg di glutine per kg. di alimento).

Vi preghiamo di rivolgervi allo staff del ristorante in caso di allergie o forti intolleranze.

Chef Executive
Domenico Cassese

bistrotnapoli.com

 facebook.com/ristorantebistrotnapoli

 instagram.com/bistrotnapoli



BISTROT

N A P O L I

STARTERS

Octopus

Seared octopus (*) with friarielli greens, buffalo mozzarella and almond tarallo. 18
[1-7-8-14]

Salted cod

Creamed salted cod on chickpea cream, parsley sponge, Taggiasca olives and carmelized onion. 17
[1-4-7-12]

Creamy

Pumpkin cream with porcini mushrooms (*), parsley bread crumble and 22-month aged Parmigiano Reggiano cheese. 16
[1] (LF-V)

Meatball

Beef meatball with toasted pine nuts, datterino tomato coulis, 22-month aged Parmigiano Reggiano cheese and black pepper wafer. 16
[1-3-7-8]

Italian Excellence

24 month aged Parma ham, 22 month aged Parmigiano Reggiano cheese, Felino IGP salami. 15
[7] (GF)

FRESH PASTA

Tagliolini with cheese, pepper and red prawns

Pecorino cheese cream with red prawn tartare (*) and lemon powder. 18
[1-7-8]

Potatoes and lobster

Pasta with potato cream, bisque and seared lobster. 19
[1-2-9]

Paccheri with pumpkin

Pasta with rosemary pumpkin, porcini mushrooms, toasted cashews, 16
22-month aged Parmigiano Reggiano cheese and basil.
[1-7-8] (V)

Carbonara

Tonnarelli with egg yolk cream, pecorino cheese, crispy guanciale 15
and black truffle.
[1-3-7]

Sorrentina-style gnocchi

Potato gnocchi with datterino tomato coulis and confit cherry tomatoes, 15
Agerola fior di latte cheese, Parmigiano Reggiano cream and basil.
[1-7] (V)

SECOND COURSES

Sea bream fillet

Seared with whipped pumpkin, porcini confit, evo oil powder and pecorino cheese gel. 24
[4-7] (GF)

Seared tuna

Seared fresh tuna, sautéed escarole with sultanas, 22
toasted pine nuts and black olives.
[4-8] (LF-GF)

Beef steak

Grilled with artichoke confit covered with truffle-flavoured celeriac 25
and Maldon salt crystals.
[7-9] (GF)

Pork fillet

Cooked at low temperature, glazed with its Annurca apple sauce, 26
served with soft cheese potatoes and raw ham chips.
[1-7-12] (GF)

Roasted cockerel

Glazed with barbecue sauce and rosemary potatoes. 21
(GF-LF)

PIZZA CORNER

home – made with 48 hour leavening

Margherita

San Marzano tomato with mozzarella from Agerola, 11
parmesan cheese, evo oil and basil.

[1-7] (V)

Ortolana

Mixed vegetables, mozzarella from Agerola, parmesan cheese, 12
evo oil and basil.

[1-7] (V)

Diavola

San Marzano tomato with chilli pepper, Neapolitan salami, 12
mozzarella from Agerola, Parmesan cheese, evo oil and basil.

[1-7]

Fried

Sheep ricotta, Neapolitan salami, San Marzano tomato, 13
mozzarella from Agerola, Parmesan cheese and black pepper.

[1-7]

Tricolore

Parma ham, rocket, datterino tomatoes, mozzarella from Agerola, 13
parmesan flakes, evo oil and basil.

[1-7]

TEMPTATIONS

Clubhouse Sandwich Chicken breast cooked at low temperature, toasted white bread, bacon, boiled egg cream, iceberg lettuce, tomato, mayonnaise, tartar sauce and potatoes (*). [1-3-10]	15
CHC Burger Bun, beef burger (*), smoked scamorza cheese, cream of sun-dried tomatoes, caramelized onion, bacon, rocket and potatoes (*). [1-3-7]	17
Chicken Burger Bun, breaded chicken breast (*), bacon, iceberg lettuce, tomato, mayonnaise and potatoes (*). [1-3]	16
Fish Burger Bun, fresh tuna fillet, iceberg lettuce, tomato, caramelized red onion and potatoes (*). [1-3-4]	17
Vburger Bun, Vburger (*), iceberg lettuce, tomato, caramelized red onion, cucumber and potatoes (*). [1-3-10] (VV)	15

OUR SALADS

Caesar

Chicken strips cooked at low temperature, crispy bacon, iceberg lettuce 15
bread croutons, flakes of 22 months Parmesan cheese and Caesar dressing.
[1-3-7]

Tuna

Iceberg lettuce, rocket, fresh seared tuna, datterini tomatoes, 15
flakes of 22 months Parmesan cheese.
[4-7] (GF)

Salmon

Smoked salmon, rocket, PDO buffalo mozzarella, 15
datterini tomatoes.
[4-7] (GF)

Mediterranean

Datterino tomatoes, black Gaeta olives, feta cheese and basil. 15
[7] (V-GF)

Caprese

Tomato coulis, selection of datterini tomatoes, 15
PDO buffalo mozzarella bites and basil cream.
[7] (V-GF)

DESSERTS

Tiramisu Mascarpone cream with biscuits soaked in coffee and bitter cocoa. [1-3-7]	8
Wild berry cheesecake Almond biscuit, cream cheese, berry jelly and berries. [1-3-7-8] (*)	8
Peanut and caramel log Crunchy peanut chantilly cream with hazelnut caramel coating. [1-3-7-8] (*)	8
Lemon delight Sponge cake soaked in limoncello and covered with lemon custard. [1-3-7] (*)	8
Neapolitan Babà Rum-soaked with custard and berries. [1-3-7] (*)	8
Sliced seasonal fruit Selection of seasonal fruit. (VV)	7
Service charge, per person	2

Vegetarian dish (V). Vegan dish (VV). Lactose free dish (LF). Gluten free dish (GF).

(*) Some products may have been frozen at the source or on site.

The dishes served may contain one or more allergens belonging to the 14 types of allergens listed in Annex II of EU Reg. 1169/2011, such as:

- 1 Cereals containing gluten and products thereof
- 2 Crustaceans and products thereof
- 3 Eggs and products thereof
- 4 Fish and products thereof
- 5 Peanuts and products thereof
- 6 Soybeans and products thereof
- 7 Milk and products thereof (including lactose)
- 8 Nuts
- 9 Celery and products thereof
- 10 Mustard and products thereof
- 11 Sesame seeds and products thereof
- 12 Sulphur dioxide and sulphites
- 13 Lupin and products thereof
- 14 Molluscs and products thereof

Gluten Free

We serve gluten free dishes without ingredients and products containing gluten. However, we cannot guarantee that preparations will respect the limit of 20ppm (20 mg of gluten per kg).

Please ask the restaurant staff in case of allergies or strong intolerances.

Chef Executive
Domenico Cassese

bistrotnapoli.com

 facebook.com/ristorantebistrotnapoli

 instagram.com/bistrotnapoli