



**B I S T R O T**

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 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 (\*), iceberg, pomodoro, cipolla rossa caramellata 17  
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 (\*), 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**

Crocantino 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](http://bistrotnapoli.com)

 [facebook.com/ristorantebistrotnapoli](https://facebook.com/ristorantebistrotnapoli)

 [instagram.com/bistrotnapoli](https://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 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 (\*). 15  
[1-3-10]

## **CHC Burger**

Bun, beef burger (\*), smoked scamorza cheese, cream of sun-dried tomatoes, caramelized onion, bacon, rocket and potatoes (\*). 17  
[1-3-7]

## **Chicken Burger**

Bun, breaded chicken breast (\*), bacon, iceberg lettuce, tomato, mayonnaise and potatoes (\*). 16  
[1-3]

## **Fish Burger**

Bun, tuna fillet (\*), iceberg lettuce, tomato, caramelized red onion and potatoes (\*). 17  
[1-3-4]

## **Vburger**

Bun, Vburger (\*), iceberg lettuce, tomato, caramelized red onion, cucumber and potatoes (\*). 15  
[1-3-10] (VV)

## 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, 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](http://bistrotnapoli.com)

 [facebook.com/ristorantebistrotnapoli](https://facebook.com/ristorantebistrotnapoli)

 [instagram.com/bistrotnapoli](https://instagram.com/bistrotnapoli)