



Cafè Bistrot



0422.548900
Piazza dei Signori 19 - Treviso





Signore & Signori

Gli Antipasti

Antipasto veneto

14.00€

Crostini di pane caldo con baccalà mantecato fatto in casa e sarde in saor

Allergeni: 1, 4, 7

Tagliere di affettati nostrani

17.00€

Sopressa, porchetta artigianale Trevisana, speck, culatello

Allergeni: 7

Insalata di seppie alla Genovese

14.00€

Seppie bollite, pesto e pomodorini

Allergeni: 2, 4, 8

Culatta e burrata

15.00€

Antipasto freddo composto dal prestigioso affettato e burrata vaccina

Allergeni: 7

Coperto 2,50€

9 Primi

Tagliatelle con Asparagi e Gamberi Rosa 15.00€

Tagliatelle fresche con asparagi del territorio e gamberi saltati

Allergeni: 1, 2, 3, 7

Fettuccine Alfredo 13.00€

Fettuccine mantecate al burro e parmigiano

Allergeni: 1, 3, 7

Pappardelle con ragù di anatra 16.00€

Pasta fresca con ragù di anatra fatto in casa

Allergeni: 1, 3, 7

*Riso "Acquerello"
con radicchio Rosso Treviso e salsiccia* 14.00€

*Riso "Acquerello" pregiato, abbinato al radicchio Rosso di Treviso e salsiccia,
per un piatto dal gusto equilibrato e avvolgente (min 2 persone)*

Allergeni: 7, 9

Lasagna alla bolognese 13.00€

Lasagna alla bolognese tradizionale

Allergeni: 1, 3, 7, 9

Spaghettoni alla Carbonara 14.00€

Il primo per eccellenza della tradizione della cucina romana

Allergeni: 1, 3, 7

9 Secondi

Tagliata di roast-beef con patate al forno 21.00€
Tagliata di roast-beef di carni italiane selezionate con patate al forno
Allergeni:

Trancio di tonno al tartufo 19.00€
Trancio di tonno rosso aromatizzato al tartufo bianco con verdure grigliate
Allergeni: 4

Cotoletta di pollo 17.00€
Cotoletta di pollo da 330g fatta in casa con patate fritte
Allergeni: 1, 3

9 contorni

Insalata mista 5.00€

Patate fritte 5.00€

Verdure grigliate 5.50€

Patate al forno 5.50€

Aggiunta salse + 0.50€

Le Insalatone

"Signore & Signori"

13.00€

Misticanza, pomodorini, carote, mozzarella, uova, mais, tonno

Allergeni: 3, 4, 7

"Caprese"

12.00€

Rucola, mozzarella di bufala, olive taggiasche, pomodorini, origano

Allergeni: 7

"Burrata e crudo croccante"

14.00€

Misticanza, pomodorini, olive taggiasche, burrata, crudo croccantizzato al forno

Allergeni: 7

"Greca"

13.00€

Misticanza, olive taggiasche, pomodorini, cipolla rossa, feta greca

Allergeni: 7

Le Pizze

Margherita classica

Pomodoro, mozzarella

Allergeni: 1, 7

9.00€

Tonno e cipolla

Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla

Allergeni: 1, 4, 7

12.00€

Prosciutto e funghi

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi

Allergeni: 1, 7

12.00€

Diavola

Pomodoro, mozzarella, salamino piccante

Allergeni: 1, 7

12.00€

Siciliana

Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, salamino piccante

Allergeni: 7, 4, 1

12.00€

Capricciosa

Pomodoro, mozzarella, parma cotto, champignon, carciofini

Allergeni: 1, 7

13.00€

Trevisana

Pomodoro, mozzarella, radicchio grigliato, gorgonzola, porchetta artigianale Trevisana dopo cottura

Allergeni: 1, 7

14.00€

Porchetta Royal

Pomodoro, mozzarella, dopo cottura rucola, grana a scaglie, porchetta artigianale Trevisana

Allergeni: 1, 7

14.00€

Le Pizze

Vegetariana

13.00€

Pomodoro, mozzarella, verdure fresche grigliate (melanzane, zucchine, peperoni)

Allergeni: 1, 7

Innamorata

14.00€

Pomodoro, mozzarella, rucola, grana a scaglie, crudo di parma

Allergeni: 1, 7

Viennese

11.00€

Pomodoro, mozzarella, wurstel (maiale)

Allergeni: 1, 7

Marinara

7.50€

Pomodoro, aglio, origano

Allergeni: 1

Marinara gourmet

13.00€

Pomodoro, aglio, origano, tonno, olive, capperi

Allergeni: 1, 4

Salsiccia e patate

13.00€

Pomodoro, mozzarella, salsiccia, patate fritte

Allergeni: 1, 7

Parma deluxe

14.00€

Pomodoro, mozzarella, dopo cottura stracciatella di burrata, basilico fresco, culaccia di parma

Allergeni: 1, 7

Italy lover

15.00€

Mozzarella al pistacchio di bronte, stracciatella di burrata, speck, granella di pistacchio verde

Allergeni: 1, 2, 7, 8

Siciliana gourmet

13.00€

Pomodoro, mozzarella, acciughe, salamino, capperi, dopo cottura stracciatelle di burrata, basilico fresco

Allergeni: 1, 4, 7

9 Dolci

Torta di mele

Allergeni: 1, 3, 7

5.00€

Crostata con confettura di lamponi

Allergeni: 1, 3, 7

4.50€

Cheesecake con confetture di stagione

Allergeni: 1, 3, 7

7.00€

Sacher torte cioccolato e albicocca

Allergeni: 1, 3, 7

7.00€

Pastiera napoletana

Allergeni: 1, 3, 7

7.00€

Strudel di mele e pere

Allergeni: 1, 3, 7

7.00€

Tiramisù della casa

Classico

7.00€

Bacio

7.90€

Nocciola

7.90€

Cooco

7.90€

Pistacchio

8.50€

Amaretto

7.90€

Sgroppino al limone

5.00€

Biscotteria e pasticceria tutta di nostra produzione

Vi invitiamo a visitare la nostra vetrina interna per scoprire la nostra deliziosa selezione.

Preparata con passione e ingredienti di alta qualità.

Vi invitiamo gentilmente a verificare con il nostro personale la disponibilità dei dessert, poiché ciascuno è preparato fresco con ingredienti di stagione, e alcune proposte potrebbero variare rispetto alla lista.

Le Bibite

Allergeni: 12

<i>Acqua* bicchiere</i>	<i>1,20€</i>
<i>Acqua* bottiglia 0,5l</i>	<i>2,00€</i>
<i>Coca cola 0,25l alla spina</i>	<i>3,00€</i>
<i>Coca cola 0,40l alla spina</i>	<i>4,50€</i>
<i>Coca cola bott. 0,33L</i>	<i>4,00€</i>
<i>Coca cola zero bott. 0,33</i>	<i>4,00€</i>
<i>Fanta bott. 0,33L</i>	<i>4,00€</i>

**Acqua potabile secondo d.L.31/2001, Microfiltrata con filtro composito conforme al d.M. 25/2012.*

Quest'acqua è microfiltrata al momento dell'ordine, è un'acqua di alta qualità, fresca, ecologica e a km 0, è esente da conservanti, cloro e microparticelle in sospensione.

Le Birre

Schmucker pils pils germania 5,0° (birra alla spina)

Schmucker pils è una birra a bassa fermentazione dal corpo leggero, molto pregiata, caratterizzata dall'uso esclusivo di malto di tipo pilsner e luppoli selezionati della germania del sud... Un'interpretazione moderna del così detto "editto di purezza"

Allergeni: 1

0,2L

3,50€

0,4L

6,00€

Lagunitas ipa usa 6,2° (birra alla spina)

Lagunitas ipa è una delle birre più vendute in tutti gli states. Realizzata con 43 varietà di luppolo e 65 tipi di malti, si presenta come una birra equilibrata, bilanciata e con un finale non eccessivamente lungo.

Allergeni: 1

0,2L

4,00€

0,4L

7,00€

Blanche de bruxelles 4,5°

Di colore chiaro ed opalescente, sprigiona un gusto piacevolmente fresco con note fruttate e di coriandolo.

Allergeni: 1

Bott. 0,33L

6,00€

Fisher lager 6°

Lager prodotta in francia. Birra a bassa fermentazione dal corpo leggero, bevuta fluida e amaro poco evidente.

Allergeni: 1

Bott. 0,65L

7,50€

Silly 6,8° red ale

Birra artigianale Belga a bassa fermentazione, scura, con note di malto spiccate, ma resa piacevole e robusta

Allergeni: 1

Bott 0,3l

6,00€

Heineken 0,0°

Caratterizzata da piacevoli note di luppolo, questa birra ha un gusto pieno e bilanciato. Una birra corposa, nonostante i 0,0% gradi alcolici.

Allergeni: 1

Bott 0,33l

5,00€

Le Bollicine

Allergeni: 12

<i>Prosecco superiore millesimato brut "nani dei berti" follador</i> <i>Cantina: Follador - alc 11,5°</i>	<i>Calice</i>	<i>4,00€</i>
	<i>Bottiglia</i>	<i>24,00€</i>
<i>Prosecco superiore millesimato extra brut "xzero" follador</i> <i>Cantina: Follador - alc 11,5° - vitigni: 85% glera, 15% chardonnay</i>	<i>Calice</i>	<i>4,00€</i>
	<i>Bottiglia</i>	<i>24,00€</i>
<i>Prosecco superiore millesimato extra dry "ruiol castei" follador</i> <i>Cantina: Follador</i>	<i>Calice</i>	<i>4,00€</i>
	<i>Bottiglia</i>	<i>24,00€</i>

I Vini Bianchi

Allergeni: 12

<i>Pinot grigio</i> <i>Cantina: Kellerei Aichholz - alc 13° - Alto Adige</i>	<i>Calice</i>	<i>5,00€</i>
	<i>Bottiglia</i>	<i>30,00€</i>
<i>Gewurztraminer</i> <i>Cantina: Roeno - alc 14° - Alto Adige</i>	<i>Calice</i>	<i>5,00€</i>
	<i>Bottiglia</i>	<i>30,00€</i>
<i>Chardonnay</i> <i>Cantina: Fasolo - alc 14° - Colli Euganei</i>	<i>Calice</i>	<i>4,50€</i>
	<i>Bottiglia</i>	<i>27,00€</i>
<i>Lugana</i> <i>Cantina: Bulgarini - alc 13° - Lombardia</i>	<i>Calice</i>	<i>5,00€</i>
	<i>Bottiglia</i>	<i>30,00€</i>
<i>Ribolla gialla</i> <i>Cantina: Luisa - alc 12,5° - Friuli</i>	<i>Calice</i>	<i>5,00€</i>
	<i>Bottiglia</i>	<i>30,00€</i>

I vini rossi

Allergeni: 12

<i>Cabernet franc</i> <i>Cantina: Luisa - Alc 13° - Friuli</i>	<i>Calice</i>	<i>5,00€</i>
	<i>Bottiglia</i>	<i>30,00€</i>
<i>Pinot nero</i> <i>Cantina: Vigna Del Lauro - alc13° - Venezia Giulia</i>	<i>Calice</i>	<i>5,00€</i>
	<i>Bottiglia</i>	<i>30,00€</i>
<i>Valpolicella ripasso</i> <i>Cantina: Recchia - alc 14,5° - Veneto - Vitigni: corvina 70%, rondinella 20%, corvinone 10%</i>	<i>Calice</i>	<i>5,00€</i>
	<i>Bottiglia</i>	<i>30,00€</i>



Signore & Signori

Elenco dei 14 allergeni alimentari

1 - GLUTINE

cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati

2 - CROSTACEI E DERIVATI

marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili

3 - UOVA

uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo

4 - PESCE E DERIVATI

prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali

5 - ARACHIDI E DERIVATI

creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi

6 - SOIA E DERIVATI

prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili

7 - LATTE E DERIVATI

ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie

8 - FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI

mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi

9 - SEDANO E DERIVATI

sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali

10 - SENAPE E DERIVATI

si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda

11 - SEMI DI SESAMO E DERIVATI

semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale

12 - ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂ - usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta

13 - LUPINO E DERIVATI

presenti in cibi vegan sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari

14 - MOLLUSCHI E DERIVATI

canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...



0422.548900
Piazza dei Signori 19 - Treviso