Signore & Signori

Cafè Bistrot

0422.548900
Piazza dei Signori 19 - Treviso

Gli Antipasti

Tris antipasto veneto — 15,00€

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

Allergeni: 1, 2, 4, 7

Tagliere di affettati e formaggi nostrani — 18,00€

Selezione di affettati, Piave stravecchio e mezzano con composta di frutta

Allergeni: 7

Polentina con chiodini, sopressa e casatella Trevigiana — 13,00€

Polentina morbida accompagnata da funghi chiodini, sopressa e casatella Trevigiana

Allergeni: 7

Culatello e burratina — 15,00€

Antipasto freddo composto dal prestigioso affettato e burrata vaccina

Allergeni: 7

Coperto 2,50€

Signore & Signori

I Primi

Tagliatelle con porcini e gamberi rosa — 18,00€

Pasta fresca artigianale con porcini freschi nostrani e gamberi saltati

Allergeni: 1, 7

Tagliolini alla carbonara di tartufo nero — 18,00€

Tagliolini freschi artigianali amalgamati ad una carbocrema leggera per mettere in risalto il sapore del tartufo

Allergeni: 1, 3, 7

Pappardelle con ragù di anatra — 16,00€

Pasta fresca artigianale con ragù di anatra fatto in casa

Allergeni: 1, 3, 7

Riso "Acquerello" con radicchio Rosso Treviso mantecato al Taleggio (min. 2 persone) — 15,00€ pp

Riso "Acquerello" pregiato, abbinato al radicchio Rosso di Treviso e mantecato con cremoso Taleggio, per un piatto dal gusto equilibrato e avvolgente

Allergeni: 7, 9

Lasagna alla bolognese — 14,00€

Lasagna alla bolognese tradizionale

Allergeni: 1, 7, 9

Gnocchi di patate con zucca, speck e ricotta affumicata — 16,00€

Morbidi gnocchi di patate artigianali ,Speck, crema di zucca e ricotta affumicata, per un connubio di sapori autunnali.

Allergeni: 1, 3, 7

Signore & Signori

I Secondi

Tagliata di roast-beef con patate al forno — 21,00€

Tagliata di roast-beef di carni italiane selezionate con patate al forno

Cotoletta di pollo con patate fritte — 18,00€

Cotoletta di pollo con doppia panatura con patate fritte
Allergeni: 1, 3

Seppie in umido con polentina — 18,00€

Seppie cotte in umido con polentina morbida
Allergeni: 1, 3

I contorni

Insalata mista	5,00€
Patate fritte	5,00€
Verdure grigliate	5,50€
Patate al forno	5,50€
Aggiunta salse (ketchup, maionese, senape, salsa rosa)	+ 0,50€

Signore & Signori

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**

Le Pizze

La nostra pizza pala romana

Margherita classica — 9,00€

Pomodoro, mozzarella
Allergeni: 1, 7

Tonno e cipolla — 12,00€

Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla
Allergeni: 1, 4, 7

Prosciutto e funghi — 12,00€

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi
Allergeni: 1, 7

Diavola — 12,00€

Pomodoro, mozzarella, salamino piccante
Allergeni: 1, 7

Siciliana — 12,00€

Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, salamino piccante
Allergeni: 7, 4, 1

Capricciosa — 13,00€

Pomodoro, mozzarella, parma cotto, champignon, carciofini
Allergeni: 1, 7

Trevisana — 14,00€

Pomodoro, mozzarella, radicchio grigliato, gorgonzola, porchetta artigianale Trevisana dopo cottura
Allergeni: 1, 7

Porchetta Royal — 14,00€

Pomodoro, mozzarella, dopo cottura rucola, grana a scaglie, porchetta artigianle Trevisana
Allergeni: 1, 7

Signore & Signori

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 — 12,00€

Pomodoro, mozzarella, wurstel (maiale)
Allergeni: 1, 7

Marinara — 8,00€

Pomodoro, aglio, origano
Allergeni: 1

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

Siciliana gourmet — 15,00€

Pomodoro, mozzarella, acciughe, salamino, capperi, dopo cottura stracciatelle di burrata, basilico fresco
Allergeni: 1, 4, 7

I Dolci

Torta di mele 5,00€

Allergeni: 1, 3, 7

Crostata con confettura di lamponi 4,50€

Allergeni: 1, 3, 7

Cheescake ai frutti di bosco 7,00€

Allergeni: 1, 3, 7

Sacher torte cioccolata e albicocca 7,50€

Allergeni: 1, 3, 7

Strudel di mele e pere 7,00€

Allergeni: 1, 3, 7

Crema al mascarpone con lingue di gatto (classico, pistacchio e caramello salato) 5,00€

Allergeni: 1, 3, 7

Bavarese ai tre cioccolati 7,00€

Allergeni: 1, 3, 7

Cheescake al pistacchio 7,00€

Allergeni: 1, 3, 7

Tiramisù della casa

Allergeni: 1, 3, 7

Classico 7,00€
Caramello salato 8,50€
Bacio 7,90€
Nocciola (alc) 7,90€
Black Forest 8,50€
Pistacchio 8,50€
Amaretto (alc) 7,90€

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

Acqua* bottiglia 0,5l 2,00€

Coca cola 0,25l alla spina 3,00€

Coca cola 0,40l alla spina 4,50€

Bibite in bottiglia 0.33L 4,00€

Coca cola, Coca zero, Coca 00, Fanta, Sprite, Tassoni, Chinotto, Limonata, Soda al pompelmo, Red bull, Lemon soda, Tonica

*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.

La nostra mescita

Prosecco superiore millesimato brut rosè "Laelia" Follador 4,00€
Prosecco superiore millesimato extra brut" xzero" Follador 4,00€
Prosecco superiore millesimato extra dry "ruiol castei" Follador 4,00€
Pinot grigio - Kellerei Aichholz 5,00€
Gewurztraminer - Roeno 5,00€
Chardonnay - Fasolo 5,00€
Lugana - Bulgarini 5,00€
Pinot nero - Colombo 5,00€
Merlot - Fasolo 5,00€
Ripasso di Valpolicella - Le muraie 5,00€
Recioto di Soave - Ca' Rugate 6,00€
Fior D'arancio spumante dolce Colli Euganei 4,00€

Signore & Signori

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€
0,4L6,00€

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€
0,4L7,00€

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

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€

Signore & Signori

Le Bollicine

Cartizze Valdobbiadene Superiore Docg Dry	55,00€
Cantina: Follador - alc. 11,5°	
Allergeni: 12	
Prosecco superiore millesimato brut "nani dei berti"	24,00€
Cantina: Follador - alc 11,5°	
Allergeni: 12	
Prosecco superiore millesimato extra brut" xzero"	24,00€
Cantina: Follador - alc 11,5°	
Allergeni: 12	
Prosecco superiore millesimato extra dry "ruiol castei"	24,00€
Cantina: Follador	
Allergeni: 12	
Prosecco superiore millesimato brut rose"Laelia" Follador	24,00€
Cantina: Follador - alc 11,5°	
Allergeni: 12	
Metodo classico brut naturale	40,00€
Cantina: Fasolo - alc 11,5°	
Allergeni: 12	
Fior D'arancio spumante dolce	30,00€
Cantina: Colli Euganei - alc 11,5°	
Allergeni: 12	

I Vini Bianchi

Pinot grigio — 30,00€

Cantina: Kellerei Aichholz - alc 13° - Alto Adige

Allergeni: 12

Gewurztraminer — 30,00€

Cantina: Roeno - alc 14° - Alto Adige

Allergeni: 12

Chardonnay — 30,00€

Cantina: Fasolo - alc 14° - Colli Euganei

Allergeni: 12

Lugana — 30,00€

Cantina: Bulgarini - alc 13° - Lombardia

Allergeni: 12

Ribolla gialla — 30,00€

Cantina: Luisa - alc 12,5° - Friuli

Allergeni: 13

Soave — 40,00€

Cantina: Pieropan - alc 12,5° - Veneto

Allergeni: 13

Sauvignon — 40,00€

Cantina . St. Michel Eppan - alc. 13° - Trentino

Allergeni: 13

I vini rossi

Merlot 30,00€

Cantina: Fasolo - Alc 13° - Veneto
Allergeni: 12

Pinot nero 30,00€

Cantina: Colombo - alc13° - Piemonte
Allergeni: 12

Valpolicella ripasso 30,00€

Cantina: Recchia - alc 14,5° - Veneto
Allergeni: 12

Amarone della Valpolicella 60,00€

Cantina: Recchia - alc. 16° - Veneto
Allergeni: 12

Rosso Taglio Bordolese 30,00€

Cantina: Fasolo - alc. 13,5° - Veneto

I vini dolci

Fior D'arancio spumante dolce 30,00€

Cantina: Colli Euganei - alc 11,5°
Allergeni: 12

Recioto di Soave 40,00€

Cantina . Ca' Rugate - alc. 13,5° - Veneto
Allergeni: 13

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: arrosti, salamini, farine e similari

14 - MOLLUSCHI E DERIVATI

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

Signore & Signori

0422.548900
Piazza dei Signori 19 - Treviso