Bistrot Iacobucci Menù

Antipasti *Appetizers*

Il nostro orto misticanza, parmigiano reggiano, frutti di bosco e pistacchio *€.12.00*
Our vegetable garden, mixed salad, Parmesan cheese, berries and pistachio

Crostone di focaccia e friggione alla bolognese *€.12.00*
Focaccia bread and onion stew

Tagliere di salumi, squacquerone e giardiniera *€.14.00*
Cold cuts platter, squacquerone cheese and pickled vegetables

Tagliere di formaggi misti (capra, mucca, pecora ed erborinato), miele e confetture *€.15.00*
Mixed cheese platter, honey and jams

Tartare di fassona "Sel. Martini", maionese di nocciola delle langhe, gel di scalogno e misticanza *€.17.00*
Fassona tartare "Selezione Martini ", hazelnut mayonnaise, shallot gel and mustard grains

Uova di montagna morbido, cicoria al salto, fondente di taleggio e tartufo *€.16.00*
Soft slowly cooked egg, escarole and taleggio cheese with truffle

Baccalà fritto, insalata di rinforzo e maionese al limone *€.17.00*
Fried cod, mixed salad and lemon maionaise

Polipetto grigliato, polenta, scarolina e salsa alla mediterranea *€ 16.00*
Grilled Octopus , polenta , escarole , olive, capers and cherry tomatoes sauce

Flan di patate, salsa al parmigiano reggiano e tartufo *€.16.00*
Potatoes flan, parmigiano reggiano sauce and truffle

Primi *First courses*

Tortellini in brodo *€.15.00*
Traditional handmade tortellini with broth

Tagliatella alla bolognese *€.14.00*
Traditional handmade tagliatelle with bolognese ragù

Lasagna verde alla bolognese *€.15.00*
Green handmade lasagna with bolognese ragù

Tortellone di ricotta di Rosola ed erbe aromatiche, burro e salvia *€.16.00*
Ricotta cheese and herb "Tortellone" with butter and sage sauce

Raviolo di zucca di Cento, salsa di provolone del monaco, mosto cotto e jus di maiale *€.16.00*
Pumpkin raviolo, provolone cheese sauce with gravy and wine jus

Tagliolino, burro salato, gambero bianco e tartufo *€.18.00*
Handmade Tagliolino pasta, salted butter, white prawn and truffle

Zuppa di legumi, verdure e farro *€. 14,00*
Emmer and vegetables soup

Bistrot Iacobucci Menù

Secondi piatti *Main courses*

Fritto di calamari, gamberi e verdure *€.19.00*
Fried squid, shrimps and vegetables

Merluzzo di coffa, salsa alla mugnaia, miso alla nocciola e cips di topinambur *€.20.00*
Cod, meunière sauce, hazelnut miso and Jerusalem artichoke chips

La nostra Cotoletta alla bolognese
€.19.00 *Our version of Traditional*
Bolognese pork cutlet with parmesan and cured ham

Agnello grigliato, cremoso di sedano rapa, cavolo nero e saba *€.21.00*
Grilled lamb, creamy celeriac, black cabbage and saba sauce

Petto di pollo, caponatina in agrodolce e riduzione di Sangiovese *€ 20.00*
Chicken breast, sweet and sour caponata and Sangiovese wine jus

Filetto di manzo alla griglia o al pepe verde *€.22.00*
Beef tenderloin , grilled or with green pepper sauce

Involtino di verza e patate, olio al rafano e provola affumicata *€.19.00*
Cabbage and potato roll, horseradish oil and smoked provola cheese

Cavolfiore fondente con senape, grana padano e bernese alla liquirizia *€.19.00*
Cauliflower fondant with mustard , Grana Padano cheese and liquirice bernese sauce

Contorni *Side Dishes*

Patate al forno *€.6.00*
Baked potatoes

Patate fritte *€. 6.00*
French fries

Insalata mista *€. 6.00*
Mixed salad

Verdure di stagione al salto *€. 7.00*
Seasonal sautéed vegetables

Verdure grigliate *€. 7.00*
Grilled vegetables

Funghi grigliati o trifolati *€.*
8.00
Grilled or sautéed mushrooms

Cestino di crescentine fritte (4 pz.) *€ 5.00*
Fried crescentine bred basket (4 pcs.)

Bistrot Iacobucci *Menù*

La carta golosa *Desserts*

Baba' a tre lievitazioni, lampone e doppio latte *€.8.00*
Triple leavening traditional Baba', raspberry and fresh cream

Tenerina con mascarpone *€.8.00*
Chocolate cake with mascarpone cheese

Tiramisù *€.8.00*
Tiramisù

Cannolo di ricotta e cioccolato *€.8.00*
Traditional Cannolo with ricotta cheese and chocolate

Frutta fresca mista *€.8.00*
Mixed fresh fruits

Acqua minerale Recoaro Naturale / Frizzante *€.3.00*

Still water / Gas water

Caffè *€. 2.50*
Espresso coffee

Pane e Coperto *€. 2.00*
Bread and Cover charge

Tutte le verdure e gli ortaggi presenti nei piatti sono a Km 0, provengono infatti dal nostro orto coltivato con cura e passione da contadini locali.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

Alcuni prodotti se non reperibili freschi, potrebbero essere surgelati all'origine.

Bistrot Iacobucci *Menù*