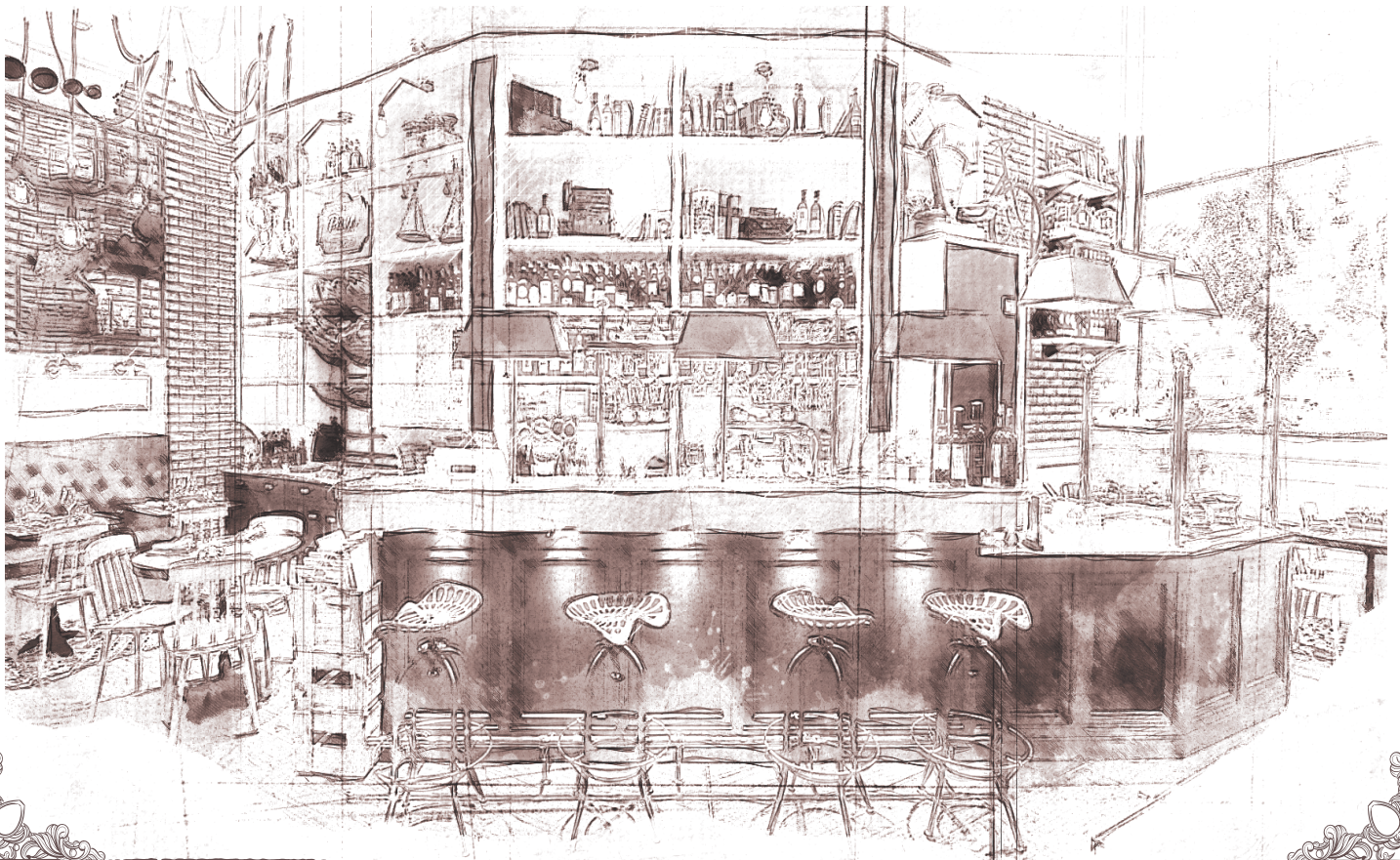


LE BISTRO

— MANGER | PARTAGER | SAVOURER —



Le BISTRO

MANGER  PARTAGER  SAVOURER

INSALATONE

GRECA 13,00

insalata verde, feta greca, olive nere, pomodori, cetrioli, cipolla rossa, origano

FRESCA 12,50

pomodori, insalata mista, mozzarella fior di latte, olive nere, mais, carote, finocchi

SPECK e BRIE 13,50

radicchio, speck croccante, brie e zucchine grigliate

BRESAOLA 13,00

finocchi, bresaola, insalata mista, scaglie di grana, olive, carote e pomodorini

CAESAR SALAD 13,00

lattuga romana, petto di pollo, crostini di pane, scaglie di parmigiano e salsa caesar

NIZZARDA 14,00

misto d'insalate, tonno, fagiolini croccanti, patate al vapore, uovo sodo, pomodori, julienne di peperoni, alici e olive nere



GAMBERI TERYAKI 14,00

insalata iceberg, gamberi grigliati, fiori del capperio, sesamo nero, salsa teryaki, julienne di cetrioli e carote

ROAST-BEEF 13,50

rucola, roast-beef, julienne di zucchine, pomodorini, scaglie di parmigiano

ISCHIA 13,50

insalata mista, polpo arrostito, olive nere, finocchi, pomodorini e basilico

ANTIPASTI

BRUSCHETTONE6,00

bufala e crudo di Parma

SFORMATO di ZUCCA9,50

con cuore di mozzarella filante

OEUF COCOTTE.....10,00

bacon croccante e crostini di baguette

GATEAU9,50

di patate con prosciutto e provola affumicata

QUICHE LORRAINE9,50

con pancetta affumicata e formaggio

BURRATA e PROSC. PARMA12,00

su letto di rucola

CAPRESE10,00

con mozzarella di bufala e origano

POLPETTE di MELANZANE10,00

con salsa di formaggi francesi

POLPETTINE di CARNE.....10,00

al sugo in padellino

PARMIGIANA10,00

in tegamino

FONDUE FROMAGE18,00

con crostini di pane
(per 2 persone)

CARPACCIO di MANZO.....13,00

marinato al sale, con rucola e scaglie di grana

TAGLIERE di SALUMI14,00

italiani

TAGLIERE di FORMAGGI.....14,00

francesi ed italiani con marmellate e miele

TARTARE di TONNO13,00

all'arancia, erba cipollina e pepe nero

INSALATA di POLPO.....12,50

e patate

TARTARE di SALMONE12,50

con trito di capperi, cetriolini e cipolline

PRIMI PIATTI

CROQUE MADAME 12,00

al forno con besciamella, prosciutto e formaggio filante guarnita con uovo all'occhio di bue

PENNE 10,00

sugo di datterini freschi, basilico, ricotta salata

TONNARELLI 11,50

cacio e pepe

SPAGHETTI 11,50

alla carbonara

RIGATONI 11,50

all'amatriciana

GNOCCHETTI 12,00

fatti in casa al pomodoro fresco con scaglie di pecorino romano

RAVIOLI Le BISTRO' 13,00

alla zucca, burrata di bufala e maggiorana

GNOCCHI 12,00

fatti in casa, gorgonzola e pere

TAGLIATELLE 12,00

al ragù di nonna Elisa

RISOTTO CREMA di ZUCCA 13,00

e guanciale croccante

LINGUINE 14,00

allo scoglio

SPAGHETTI 13,50

vongole veraci e bottarga

SPAGHETTONI 15,00

con branzino, gamberi, olive taggiasche e pomodorini appassiti

VELLUTATA di ZUCCA 12,00

con fagiolini corallo

QUINOA BIO ✓ 13,00

profumata al fumo con verdure saltate

LE BISTRO

MANGER || PARTAGER || SAVOURER

SECONDI PIATTI

HAMBURGER di MANZO 16,00
con lattuga, pomodoro, bacon e formaggio cheddar

HAMBURGER di MANZO Le Bistro 16,50
provola affumicata, bacon, zucchine croccanti e 'nduja

TRIS di MINI BURGER 17,50
• cheddar, bacon, origano, lattuga e pomodori
• provola affumicata, melanzane, basilico e pomodori secchi
• di manzo e maiale cotto tra foglie di limone

SALTIMBOCCA 15,00
di vitello alla romana

POLLO alla FRANCESE 15,00
arrostito e aromatizzato alle erbe

COQ AU VIN 16,00
galletto cotto nel vino rosso con funghi, pancetta e carote

STRACCHETTI di MANZO 15,50
pomodorini, rucola e scaglie di grana

PARMENTIER 15,50
brasato di manzo al vino rosso con cappello di sfornato di patate

TARTARE 16,50
di manzo "Le Bistro"

FILETTI di MANZO
• al rosmarino e sale 19,50
• al Merlot del Grave 22,00

TAGLIATA di FILETTO 20,50
di manzo al pepe verde

HAMBURGER VEGANO 16,00
di ceci e acoria con maionese vegana

FILETTO di ORATA 19,00
alla mediterranea

FILETTO di BRANZINO 19,00
al forno con patate, pomodorini e pinoli

TONNO ROSSO 18,00
in crosta di sesamo al forno

SALMONE alla GRIGLIA 19,00



PINSE ROMANE

MARGHERITA10,00
pomodoro e bufala

CARBONARA12,00
uovo, guanciale e formaggio

DIAVOLA12,00
pomodoro, mozzarella, salame piccante

MORTADELLA13,00
mortadella, mozzarella, granella
pistacchio

CRUDO E BUFALA13,00

PORCINI13,00
porcini, mozzarella, guanciale e grana

PATATE e SALSICCIA12,00
patate, salsiccia, mozzarella

CALABRESE12,50
provola affumicata, 'nduja
e capocollo

ZUCCA12,50
zucca, provola, pancetta



CONTORNI

INSALATA ROSSA E VERDE ...5,00

GRIGLIATINA DI VERDURE ...7,00

SPINACI ALL'AGRO ...6,50

PATATE AL FORNO ...6,50

CICORIA RIPASSATA ...6,50

VERDURE ALLA SOIA ...7,00

FLAN DI SPINACI ...7,50

FRITES MAISON ...6,00



PANE e BAGUETTE3,00



le foto migliori nei social
#LEBISTROROMA



@Le_Bistro_Roma

LE BISTRO

MANGER || PARTAGER || SAVOURER

DOLCI



- TARTE TATIN 7,00
con delicata alla cannella
- CANNOLO 6,00
alla ricotta destrutturato con
granella di pistacchio
- TORTINO CALDO 7,00
al cioccolato con crema inglese
- TIRAMISU' 6,50
- TARTELLETTA 7,50
di pasta frolla con crema
inglese e fragole fresche
- SEMIFREDDO ALLO ZABAIONE 8,00
con cioccolato caldo e pralina
di mandorla
- CHEESECAKE 7,50
con fragole fresche
- MOUSSE DI YOGURT 7,00
con coulis di frutta fresca

CAFFE' e BEVANDE

- ACQUA MINERALE3,50
- CAFFE'3,00
- CAFFE' AMERICANO4,00
- CAPPUCCINO4,50
- GINSENG3,50
- ORZO3,50
- INFUSI/CAMOMILLA5,00
- SOFT DRINK4,00
- FRULLATI FRUTTA6,00
- SPREMITA ARANCIA/POMPELMO5,00
- SUCCHI FRUTTA4,50
- BIRRA BOTTIGLIA6,00
- BIRRA MEDIA8,00
- BIRRA PICCOLA5,00



INFORMAZIONI

Al fine di informare al meglio i nostri clienti evidenziamo che in alcuni momenti dell'anno è difficile trovare sul mercato del fresco alcuni ingredienti con quel livello qualitativo che noi ricerchiamo.

Per questa ragione, nelle nostre ricette, potremmo utilizzare:

- Gamberi rossi
- Gamberi argentini
- Polpo surgelati all'origine.
- Pesce Spada
- Calamari
- Patatine fritte

In tal modo, selezionando i migliori produttori delle varie materie prime, garantiamo a noi e quindi a voi, gli standard di qualità ed organolettiva che vogliamo.

Informiamo inoltre che il pesce che acquistiamo fresco e somministriamo crudo, viene lavorato come da regolamento europeo n. 853/2004.



le foto migliori nei social
#LEBISTROROMA



@Le_Bistro_Roma

LE BISTRO

MANGER  PARTAGER  SAVOURER

Bianchi di Media Struttura - Medium Bodied White

CHABLIS SAINT PIERRE.....	Albert Pic	BOURGOGNE.....	€10,00-55,00
CHARDONNAY CLAPS.....	Forchir	FRIULI.....	€6,50-26,00
CHARDONNAY.....	Jermann	COLLIO.....	€43,00
FALANGHINA DEL SANNIO.....	F. S. Gregorio	CAMPANIA.....	€25,00
GAVI DI GAVI GRANEE'.....	Batasiolo	PIEMONTE.....	€26,00
GRECO DI TUFO.....	F. S. Gregorio	CAMPANIA.....	27,00
MULLER THURGAU ATHESIS.....	Kettmeir	ALTO ADIGE.....	€33,00
PINOT GRIGIO.....	Antonutti	GRAVE.....	€7,00-27,00
ROERO ARNEIS.....	Batasiolo	PIEMONTE.....	€27,00
RIBOLLA GIALLA.....	Antonutti	GRAVE.....	€6,00-25,00
SAUVIGNON SORESERE.....	Forchir	FRIULI.....	€6,00-25,00

Bianchi di Gran Corpo - Structured White

CERVARO DELLA SALA.....	Antinori	UMBRIA.....	€65,00
FIANO DI AVELLINO.....	F. S. Gregorio	CAMPANIA.....	€28,00
GEWURZTRAMINER.....	Kettmeir	ALTO ADIGE.....	€8,00-30,00
PINOT GRIGIO.....	Jermann	COLLIO.....	€43,00
POUILLY FUISSE'.....	Régnard	BOURGOGNE.....	€65,00
POUILLY FUME'.....	De Ladoucette	LOIRA.....	€60,00
VINTAGE TUNINA.....	Jermann	COLLIO.....	€85,00

Rosè

CIRO' ROSE' MABILIA.....	Ippolito	CALABRIA.....	€6,00-25,00
--------------------------	----------	---------------	-------------



le foto migliori nei social
#LEBISTROROMA



@Le_Bistro_Roma

LE BISTRO

MANGER  PARTAGER  SAVOURER

Rossi di Media Struttura - Medium Bodied Red

AGLIANICO	F. S. Gregorio	CAMPANIA€27,00
BARBERA D'ALBA SOVRANA	Batasiolo	PIEMONTE€29,00
CABERNET SAUVIGNON QUARNERIE	Forchir	FRIULI€7,00-27,00
CHIANTI CLASSICO BROLIO	Barone Ricasoli	TOSCANA€7,50-28,00
DOLCETTO D'ALBA BRICCO VERGNE	Batasiolo	PIEMONTE€27,00
MERLOT	Antonutti	GRAVE€6,50-26,00
NERO D'AVOLA	Don Tomasi	SICILIA.....€6,50-26,00
NOBILE DI MONTEPULCIANO	C. alla Flora	TOSCANA€30,00
PRIMITIVO.....	Piluna	PUGLIA.....€26,00
PINOT NERO NOIR	Forchir	FRIULI€28,00
ROSSO DI MONTALCINO	Tenute del Cerro	TOSCANA€32,00
SANCERRE	Ladouchette	LOIRA.....€10,00-60,00

Rossi di Grande Struttura - Structured Red

AMARONE CLASSICO	Bertani	VENETO€100,00
BAROLO VIGNETO BOSCARETO	Batasiolo	PIEMONTE€75,00
BRUNELLO DI MONTALCINO	Tenute del Cerro	TOSCANA€12,00-65,00
CHIANTI RISERVA BROLIO-BETTINO	Barone Ricasoli	TOSCANA€35,00
GRAVES ROUGE	R. Medeville	BORDEAUX€55,00
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO ILICO	Illuminati	ABRUZZO€28,00
SAINT-ESTEPHE	Beausejour	BORDEAUX ..€13,00-70,00
SASSICAIA	Tenuta S.Guido	TOSCANA€300,00
TIGNANELLO	Antinori	TOSCANA€95,00
VALPOLICELLA RIPASSO	Bertani	VENETO€29,00



le foto migliori nei social
#LEBISTROROMA



@Numbs_Le_Bistro

LE BISTRO

MANGER  PARTAGER  SAVOURER

Bollicine - Sparkling Wines

PROSECCO DOCG	S. Margherita	VALDOBBIADENE	€6,00-26,00
BRUT	Casteldama	FRANCIACORTA	€8,00-40,00
CUVÉE PRESTIGE	Ca' del Bosco	FRANCIACORTA	€55,00
PERLE' MILLESIMATO	Ferrari	TRENTINO	€50,00
RISERVA LUNELLI MILLESIMATO	Ferrari	TRENTINO	€70,00
GIULIO FERRARI MILLESIMATO	Ferrari	TRENTINO	€120,00
CUVÉE PRIVILEGE	Mumm	FRANCIA	€13,00-90,00
VEUVE CLIQUOT S.P.B.	Veuve Cliquot	FRANCIA	€100,00
DOM PERIGNON	Möet & Chandon	FRANCIA	€270,00
CRISTAL	Luis Roederer	FRANCIA	€300,00

Vini da Dessert - Dessert Wines

BAROLO CHINATO	M. di Barolo	TOSCANA	€6,50
MOSCATO ROSA	Kettmeir	ALTO ADIGE	€8,00
MUFFATO DELLA SALA	Antinori	TOSCANA	€8,00
PASSITO DI PANTELLERIA	Pellegrino	SICILIA	€6,00
RECIOLO DELLA VALPANTENA	Bertani	VENETO	€7,50

Whisky e Distillati - Spirits

AMARI:	€4,00
GRAPPA MORBIDA	€6,00

WHISKY :

TALISKER 10 YEARS	€10,00
OBAN 14 YEARS	€12,00
LAGAVULIN 16 YEARS	€12,00

RUM:

ZACAPA 23	€10,00
MATSALEM 15 YEARS	€12,00

GRAPPA DISTILLERIA MAZZETTI D'ALTAVILLA:

"GAIA" BARRICATA DI MOSCATO E CORTESE	€10,00
"18.46" BARRICATA DI BARBERA E DOLCETTO	€10,00
"ALBA" BARRICATA DI NEBBIOLO DA BAROLO ED ERBALUCE	€10,00



LE BISTRO

MANGER  PARTAGER  SAVOURER

Classics 9,00

Americano

Campari, Martini rosso, soda

Bloody Mary

Vodka, succo di pomodoro, worcestershire, tabasco

Bellini

succo di pesca, prosecco valdobbiadene

Cosmopolitan

Vodka, triple sec, cranberry, lime

Daiquiri

Rum, lime, zucchero liquido

Dirty Martini

Gordon's, Martini dry, olive

Long Island Ice Tea

Rum, vodka, gin, triple sec, lime, zucchero, coca-cola

Margarita

Tequila, cointreau, fresh lime

Manhattan

Whisky, Martini rosso, angostura

Moscow Mule

Vodka, ginger beer e succo di lime

Negroni

Gin, Martini rosso, Campari

Negroni Sbagliato

Martini rosso, Campari, spumante brut

Perfect Martini

Gin, martini dry, martini rosso

Sex on the Beach

Vodka, Peach Tree, succo d'arancia, succo di cranberry

Sweet Martini

Gin, martini rosso

Vodka Sour

Vodka, zucchero liquido, lime

Whisky Sour

Whisky, lime, zucchero liquido

Sour Amaretto

Amaretto, lime, zucchero liquido

White Lady

Cointreau, gin, fresh lime

Marlon 8,00

Succo d'arancia, banana, mela

Marcello 8,00

Mela, cranberry, frangola, coco, panna

James 9,00

Succo d'arancia, mango, papaya, fragola

Rodolfo 8,00

Pompelmo, maracuja, succo d'arancia, cranberry



VERGINI • VIRGIN

PESTATI MUDDLED

Mojito9,00

Rum, lime, zucchero di canna, menta, soda

Mojito Royal10,00

Rum Especial, lime, zucchero di canna, menta, prosecco

Caipiroska9,00

Vodka, lime, zucchero di canna

Caipirinha9,00

Cachaca, lime, zucchero di canna

FRIZZANTI SPARKLING

Bollicina Royal15,00

Grand Marnier, succo d'Arancia, Champagne

French 7512,00

Francaorta, gin, sciroppo di zucchero, succo di limone

Kir Royal15,00

champagne, creme de cassis

Millesimato12,00

Pimm's, zucchero, Ferrari Perlè millesimato

Valdobbiadene9,00

St.Germain, prosecco Valdobbiadene docg, lime, menta