

Menù Calabistrot

Primi Piatti /First courses

Tagliolini all'uovo, versione gluten free o vegan, ai quattro sughi:

Egg tagliolini, gluten free or vegan version, with four sauces:

Pomodoro fresco e basilico/Fresh Tomato and basil 9/12/14

Aglione olio e peperoncino/Garlic, oil and chilli pepper 9/14

Carbonara/With egg and bacon 9/14 €15

Vongole e bottarga/Clams and Bottarga 4/9/14 €22

Gnocchi di patate, pomodoro fresco e pesto €15

Potato gnocchi, fresh tomato and pesto 7/9/11

Lasagne alla Bolognese/Lasagna with meat sauce 3-9-12-14 €16

Melanzane alla Parmigiana/Eggplant Parmesan 3-9-12 €15

Secondi piatti di Carne/Second courses of meat

Tagliata di manzo 200 gr con sale maldon, pomodorini, rucola e grana

Sliced beef with Maldon salt 200 gr, cherry tomatoes, rocket and grana cheese 3 €24

Burger di manzo 200 gr con bacon, formaggio e salsa rosa, accompagnato con patatine fritte

Beef burger 200 g with bacon, cheese and pink sauce, served with fried potatoes 3-14 €19

Petto di pollo ruspante con verdure di stagione Free-range chicken breast with seasonal vegetables €18

Secondi piatti di Pesce/Second courses of fish

Pesce spada con pomodori secchi e verdure alla griglia 5 Swordfish with dried tomatoes and grilled vegetables €22

Filetto di spigola con patate e pomodorini al forno e polvere di capero 5 Sea bream fillet with potatoes and baked cherry tomatoes and caper powder €20

Trancio di tonno in crosta di sesamo scottato con crudité di verdure al limone 5

Seared sesame crusted tuna steak with lemon crudités €22

Secondo vegano/Plant based second course

Burger di ceci con lattuga e pomodoro accompagnato da patatine fritte e maionese vegan

Chickpea burger with lettuce and tomato accompanied by French fries and vegan mayonnaise €18

Legenda allergeni/Allergens legend

1 Arachidi e derivati/Peanuts and derivatives

2 Frutta a guscio/Nuts -

3 Latte e derivati/Milk and derivatives

4 Molluschi/Clams

5 Pesce/Fish 6 Sesamo/Sesame 7 Soia/Soy 8 Crostacei/Crustaceans

9 Glutine/Gluten -10 Lupini/Lupins

11 Senape/Mustard -12 Sedano/Celery

13 Anidride solforosa e solfiti/Sulfur dioxide and sulphites

14 Uova e derivati/Eggs and derivatives

Piatti Freddi/Cold Platter

Insalata mista classica: iceberg, radicchio, pomodori, carote, mais, cetrioli
Classic mixed salad: iceberg, radicchio, tomatoes, carrots, corn, cucumbers €12

Insalata Mediterranea: lattuga, pomodorini, mozzarella, tonno, olive, origano
Mediterranean Salad: Iceberg, tomato, mozzarella, tuna, olives, oregano 3-5-13 €16

Insalata vegana: cetrioli, cipolla rossa, pomodorini, olive, fagioli bianchi, origano, glassa di balsamico
cucumbers, red onion, cherry tomatoes, olives, white beans, oregano, balsamic glaze 3-2 €13

Insalata caprese: pomodoro, mozzarella e basilico 3
Caprese salad: tomato, mozzarella and basil €13

Cesar salad: iceberg, pomodorini, pollo alla griglia, crostini di pane, scaglie di grana, salsa Caesar
Iceberg, cherry tomatoes, grilled chicken, parmesan flakes, bread croutons, Caesar sauce €16

Prosciutto crudo e melone
Ham and melon €16

Snack bar Focaccia e Toast

Caprese: Pomodoro, mozzarella, basilico/Focaccia
Caprese: Tomato, mozzarella, basil 3-9 €7

Tonno: Pomodoro, tonno, uovo sodo, maionese/Tuna focaccia: Tomato, tuna, boiled egg, mayonnaise 5-9-13-14 €7

Vegan: carote, pomodoro, lattuga, hummus di ceci/
carrots, tomato, lettuce, chickpea hummus 9 €7

Prosciutto crudo: prosciutto crudo, mozzarella, rucola/Focaccia with raw ham: raw ham, mozzarella, rocket 3-9 €8

Toast: Prosciutto Cotto e formaggio/Toast: Cooked ham and cheese 3-9 €6

Toast vegetariano: peperoni grigliati, formaggio e hummus di ceci/Vegetarian toast: grilled vegetables and cheese 3-9 €6

Dessert

Macedonia del giorno
Fruit salad €7

Crema catalana 2-3-7-14 €6

Seadas/Seadas a carboni attivi €7
Sardinian dessert/Seadas with activated carbon

Dessert del giorno, chiedere al cameriere la proposta del giorno
Dessert of the day, ask the waiter for the proposal of the day €6

Coperto/Service Charge per person €1,50