

i PIATTI caldi

Zuppa di Orzo e Farro

Barley and Spelled soup / Gersten- und Dinkel-Suppe / Soupe à l'orge et à l'épeautre

16.-

Gnocchi al Ragù bianco

Gnocchi with white Ragout / Gnocchi mit weißem Ragout / Gnocchi au Ragoût blanc

17.-

Parmigiana di Melanzane

Eggplant parmigiana / Aubergine Parmigiana / Aubergine Parmigiana

17.-

i VINI della CASA

Bollicine

Prosecco Borgo Antico

7.- / 42.-

Franciacorta Brüt Contadi Castaldi

10.- / 60.-

Vino Bianco

St.Pauls G FILL Sauvignon

7.- / 42.-

St.Pauls Chardonnay

7.- / 42.-

Vino Rosso

Pettirosso

7.- / 48.-

Passione Assoluta

7.- / 48.-

bistrot
LVGANO

MENÙ
1/2 GIORNO

«In caso di intolleranze e allergie
consultare la nostra tabella degli allergeni o chiedere al personale di sala»

Provenienza carni: Svizzera, Italia e Nuova Zelanda

Prezzi in Franchi Svizzeri IVA 7,7% inclusa

Bistrot Lugano • Via G. Nizzola 2 • www.bistrotlugano.ch

i Classici "Bistrot"

Toast "Bistrot"

Toast "Bistrot" / "Bistrot" Toast / Toast "Bistrot"

8.-

Panino Caprese

Sandwich Caprese / Caprese Sandwich / Sandwich Caprese

8.-

Panino Cotto, Formaggio e Salsa Rosa

Sandwich with cooked Ham, Cheese and pink Sauce / Sandwich mit gekochter Schinken, Käse und rosa Sauce / Sandwich au Jambon cuit, Fromage et Sauce rose

9.-

Panino Crudo, Mozzarella e Insalata

Raw Ham, Mozzarella and Salad Sandwich / Rohes Schinken, Mozzarella- und Salat-Sandwich / Sandwich au Jambon cru, Mozzarella et de la Salade

12.-

Panino Bresaola, Rucola, Crema di Bufala e Scaglie di Grana

Bresaola Sandwich, Arugula Buffalo cream and Grana Flakes / Bresaola-Sandwich, Rucola, Büffelcreme und Grana-Flocken / Sandwich avec Bresaola, Rucola, crème de Buffalo et Écailles de Grana

12.-

i Gourmet

Mini Pagliaccio allo Stracotto

di Guance di Maiale e Salsa Barbecue

Pailasse Bred with Stewed Pork Cheeks and Barbecue Sauce / Pailasse-Brot mit Verkocht Schweinefleisch und Barbecue-Soße / Mini Pain Pailasse avec Étuvée de Joints de Porc et Sauce Barbecue

12.-

Ciabattina "Bistrot"

con Tartare di Manzo, Insalata croccante, Stracciatella e Cipolle caramellate

"Ciabatta Bistrot" Bred with Beef Tartare, Crispy Salad, Stracciatella and Caramelized Onions
"Ciabatta Bistrot" Brot mit Rindertartar, knusprigem Salat, Stracciatella und karamellisierten Zwiebeln
Pain "Ciabatta Bistrot" avec Tartare de Boeuf, Salade Croustillante, Stracciatella et Oignons Caramélisés

16.-

Bresaola, Rucola e Grana

Bresaola, Arugula and Grana cheese
Bresaola, Rucola und Grana Käse / Bresaola, Roquette et fromage Grana

20.-

le INSALATE

Insalata Mista

Insalata, Carote, Pomodori, Mais

Mixed Salad - Salad, Carrots, Tomatoes, Corn / Gemischter Salat - Salat, Karotten, Tomaten, Mais / Salade Mixte - Salade, Carottes, Tomates, Mais

13.-

Insalata Caprese "Bistrot"

Pomodoro, Mozzarella, Basilico

"Bistrot" Caprese Salad - Tomato, Mozzarella, Basil / "Bistrot" Caprese Salad - Tomaten, Mozzarella, Basilikum / Salade Caprese "Bistrot"-Tomate, Mozzarella, Basilic

16.-

Insalata Nizzarda "Bistrot"

Ins. di Tonno, Uova sode, Pomodorini, Noci, Olive, Balsamico

Nicoise salad - Tuna Salad, Boiled Eggs, Cherry Tomatoes, Walnuts, Olives, Balsamic vinegar
Nizzarda - Thunfischsalat, gekochte Eier, Kirschtomaten, Walnüsse, Oliven, Balsamico Essig
Nicoise - Salade de Thon, Oeufs à la coque, Tomates cerises, noix de Grenoble, Olives, vinaigre Balsamique

17.-

Insalata di Pollo "Bistrot"

Pollo, Pomodorini, Scaglie di Grana e Salsa Yogurt

Chicken Salad "Bistrot"- Chicken, Cherry Tomatoes, Grana Flakes and Yogurt Sauce
Hühnersalat "Bistrot"- Hühnchen, Kirschtomaten, Grana-Flocken und Joghurt-Sauce
Salade de Poulet "Bistrot"- Poulet, Tomates cerises, écailles de Grana et sauce au Yogourt

18.-