

# dodici24 Bistrot

## ANTIPASTI / STARTERS

Sformato di asparagi con vellutata allo zafferano e melissa  
*Asparagus flan with soft saffron and lemon balm sauce*  
€ 9.00

Prosciutto di Parma, salame di Varzi, pancetta toscana, fiocco di burrata  
*Parma ham, Varzi salami, tuscan bacon and burrata cheese*  
€ 12.00

Salmone marinato al Mojito su pan brioche tostato e crème di topinambur  
*Smoked salmon Mojito flavoured with soft toasted bread and topinambur cream*  
€ 12.00

Tartare di manzo, sedano ghiaccio, zabaione alla birra  
*Raw beef tartare with eggs cream beer flavoured*  
€ 14.00

Polpo in doppia cottura al taglio, stracciatella, crema di piselli  
*Two times cooked octopus linden flavoured with squeeze mozzarella cheese and peas cream*  
€ 16.00

## PRIMI PIATTI / FIRST DISHES

Tagliolini all'uovo con germe di grano "Morelli" in salsa di pomodorini e basilico  
*Tagliolini pasta in cherries tomatoes and basil sauce*  
€ 9.00

Gnocchi Colours al peperone in salsa di vongole sguosciate e verdure dell'orto  
*Colours potatoes dimpling in peppers and clams sauce and vegetables*  
€ 11.00

Strozzapreti di ceci alla Norma  
*Strozzapreti cheek peas pasta in tomatoes and eggplant sauce*  
€ 13.00

Tortelloni ripieni con ricotta di pecora e camomilla saltati con battuto d'anatra all'arancia  
*Homemade tortelloni sheep cheese and camomile filled in duck and orange sauce*  
€ 15.00

Risotto Carnaroli con scampi, ananas e menta  
*Carnaroli rice with scampi prawn pineapple and mint*  
€ 16.00

Zuppa del giorno preparata dallo Chef  
*Daily Chef's soup*  
€ 9.00

Si segnala alla gentile clientela che nella nostra cucina vengono normalmente utilizzati tutti gli allergeni oggetto del regolamento UE 1169/2011.  
Vi invitiamo pertanto a contattare il personale di sala per ogni eventuale necessità o chiarimento.

I prodotti ittici serviti crudi o praticamente crudi sono sottoposti ad abbattimento preventivo secondo le vigenti predisposizioni normative.

Iva 10% inclusa - 10% Vat included

## SECONDI PIATTI / MAIN COURSES

Tempura di calamari, gamberi e verdure  
*Fried squids, shrimps and vegetables*  
€ 16.00

Trancio di salmone gratinato al cacao su vellutata di barbabietola  
*Cocoa baked salmon fillet with red beetroot cream*  
€ 20.00

Cernia grigliata su coulis di pomodoro grinzoso toscano, basilico e polvere di olive  
*Grilled grouper fish in tuscan tomatoes sauce and olives powder*  
€ 22.00

Costoletta di vitello alla Milanese con pomodorini e rucola  
*Breaded veal chop Milanese style with rocket salad and cherries tomatoes*  
€ 24.00

Insalatona Bistrot  
(insalata verde, radicchio rosso, carote, pomodorini, olive, mais, tonno, uova sode)  
*Bistrot salad*  
(green salad, red lettuce, carrots, tomatoes, olives, mais, boiled eggs and tunafish)  
€ 14.00

## Le nostre carni pregiate alla griglia accompagnate da salse e patate alla paprika

Tagliata di fassona piemontese alle erbe aromatiche  
*Sliced Fassona piedmont beef with aromatics herbs*  
€ 30.00

Ribeye Steak Angus America 300g  
*American Angus sirloin steak*  
€ 33.00

Fiorentina da 1kg per 2 persone  
*Fiorentina sirloin steak for 2 persons*  
€ 55.00

## CONTORNI / SIDE DISHES

€ 5.00

Patate novelle al forno / *Baked potatoes*  
Patate fritte / *Fried potatoes*  
Verdure alla griglia / *Grilled vegetables*  
Insalata mista / *Mixed salad*