



# BISTROT 4172

## CAFFETTERIA CAFÉ ET THÉ

Espresso .....	€ 4
<i>Espresso</i>	
Cappuccino .....	€ 7
<i>Cappuccino</i>	
Latte Macchiato .....	€ 8
<i>Café au lait</i>	
Caffè Americano .....	€ 8
<i>Café Américain</i>	
Caffè shakerato .....	€ 9
<i>Café frappé italien</i>	
Tè freddo (limone o menta) .....	€ 10
<i>Thé froid (citron ou menthe)</i>	
Tè - Infusioni .....	€ 8/9
<i>The - Infusions</i>	

## VINI AL BICCHIERE VINS AU VERRE



### BOLLICINE ITALIANE 15 CL. / VINS MOSSEUX 15 CL.

Ferrari Maximum Brut Trento Doc.....	€ 15/76
Ferrari Maximum Brut Rosé Doc.....	€ 17/82
Moscato Fior D'Arancio Docg Maeli .....	€ 12/46
Prosecco di Valdobbiadene Crede Docg Bisol .....	€ 12/46

### CHAMPAGNE 15 CL.

Champagne Brut Apanage Pommery .....	€ 20/96
Champagne Brut Rosé Pommery .....	€ 26/130

### VINI ROSSI 15 CL. / VINS ROUGES 15 CL.

Amarone Docg Riserva Costasera Masi.....	€ 26/140
Chianti Castiglioni Frescobaldi.....	€ 12/48
Bardolino Doc Corte Giara.....	€ 9/39
Pinot Nero St. Michael-Eppan .....	€ 14/74
Brolo Campofiorin in Oro Masi .....	€ 15/69
Hebo Suvereto Docg Suvereto.....	€ 14/ 74

### VINI ROSATI 15 CL. / VINS ROSÉS 15 CL.

Bardolino Chiaretto Doc Corte Giara.....	€ 10/44
Châteaux la Gordonne Aoc .....	€ 13/60
Nina Rosé Cantine Su'Entu.....	€ 11/45

### VINI BIANCHI 15 CL. / VINS BLANCS 15 CL.

Chardonnay Albizzia Marchesi Frescobaldi .....	€ 12/44
Pinot Grigio Doc Corte Giara.....	€ 9/39
Sauvignon Turriano Doc Bosco del Merlo .....	€ 12/50
Gewürztraminer St. Michael-Eppan.....	€ 14/74
Vermentino Cantine Su'Entu .....	€ 11/45

## SOFT DRINKS



### ACQUA MINERALE / EAU MINÉRAL

#### Stille Naturale - Bolle Frizzante

33 Cl.....	€ 4
50 Cl.....	€ 7
75 Cl.....	€ 9

### ANALGOLICI / SANS ALCOHOL

Soft drinks .....	€ 7
Succhi di frutta .....	€ 8
<i>Jus de fruits</i>	
Spremute fresche di agrumi .....	€ 8
<i>Jus de fruits frais</i>	

## ENERGY DETOX DRINKS



### HAPPY ISLAND

Fragole, guava, Bitter lemon .....	€ 14
<i>Fraises, goyave et Bitter lemon</i>	

### GARDEN & ELDER FLOWER TONIC

<i>Seedlip Garden 108 non Alcoholic spirit and fever tree elder flower tonic .....</i>	€ 14
--	------

### FLORIDA

Spremuta d'arancia, pompelmo, limone e soda.....	€ 14
<i>Jus d'orange, pamplemousse, citron et soda</i>	

## BIRRE BIERES



VENEZIA Lager Bionda .....	€ 9
VENEZIA La Rossa.....	€ 9
SAN MARCO Strong.....	€ 9
SAN MARCO Pils.....	€ 9
TOURTEL.....	€ 7
EDELSTOFF AUGUSTINER Exportbier Hell.....	€ 12
WEIHENSTEPHANER Hefe Weissbier.....	€ 12
WEIHENSTEPHANER Vitus 7.7 %.....	€ 14
BIRRA VENUSA 0,75 Birra artigianale alle erbe della laguna .....	€ 28

## LONDRABAR COCKTAILS



### COCKTAILS STAGIONALI / COCKTAILS MOUSSEUX DE SAISON .....

ROSSINI - 6% Fragola / BELLINI - 6% Pesca - ROSSINI - 6% Frais / BELLINI - 6% Pêche

€ 16

### SPRITZ VENEZIANO / SPRITZ VÉNITIEN.....

Aperol 10% / Bitter Campari 13% / Select 11%

€ 15

### COCKTAILS IN MARTINI GLASS / COCKTAILS DANS VERRE MARTINI .....

Cosmopolitan 21% / Vesper Martini Luxury 37% - Dirty Martini 24% / Margarita Especial 22%

€ 17/18

### GIN & TONIC EXPERIENCE / GIN & TONIC EXPERIENCES .....

34 selezioni di Gin e 7 selezioni di Acqua Tonica / 34 sélections de Gin et 7 sélections d'eau gazeuses

€ 16/23

### SIGNATURE LONG DRINKS

AMERICANO 4.1 - 14% .....

€ 18

MOJITO - 16,5% .....

€ 18

MOSCOW MULE - 11,5%.....

€ 18

INNOCENT MOJITO .....

€ 14

Coperto € 2 - \*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati. / Le nostre proposte potrebbero contenere allergeni. In caso di esigenze dietetiche o allergie alimentari vi preghiamo di rivolgervi al maître.

Couvert € 2 - \*Des produits congelés peuvent être utilisés si les matières fraîches ne sont pas disponibles / Nos propositions peuvent contenir des allergènes.  
En cas de besoins alimentaires ou d'allergies alimentaires, veuillez contacter notre maître d'hôtel.



# BISTROT 4172

## MENU' PRANZO / MENU DÉJEUNER € 25

3 portate per persona disponibile dalle ore 12 alle 15  
3 plats 25 € par personne disponible de 12 à 15



ANTIPASTO + PIATTO PRINCIPALE + DOLCE  
HORS-D'OEUVRE + PLAT PRINCIPAL + DESSERT

### ANTIPASTI / HORS-D'OEUVRE

Polipo arrosto su crema di ceci e salsa alle verdure croccanti  
*Poulpe rôti avec crème de pois chiches et sauce aux légumes croustillants*

Tartare di branzino profumata con menta, zucchero di canna, fiocchi di sale nero delle Hawaii  
e pane croccante di segale

*Tartare de bar à la menthe, sucre de canne, sel noir Hawaïen et pain croquant*  
(5€ supplemento / 5€ supplement)

Vitello tonnato a modo nostro  
*Veau avec notre sauce Do Leoni au thon*

Crudo e Melone Row  
*Jambon et melon*

Crudo di pesce del Doge - Salsa caramellata di soia, maionese al lime, zenzero candito rosa  
*Plateau de poisson cru du Doge sauce de soja caramélisée, mayo au citron vert et gingembre rose*  
*confit*

(supplemento 8 € / 8 € supplement)

Bufala su bufala  
*Bufalo mozzarella & Bufalo carpaccio*

### PIATTO PRINCIPALE / PLAT PRINCIPAL

Spaghetti di Gragnano alle vongole  
*Spaghettis de Gragnano avec des palourdes*

Frittura di scampi e calamari con verdure croccanti  
*Friture de langoustines et calamars avec légumes croquant*

Lasagne fatte come una volta  
*Lasagnes faits maison à la Bolognese*

Tagliolini fatti in casa con salsa di pomodorini pachino e basilico  
*Tagliolinis faits maison avec sauce de tomate Pachino et basilic*

Pescato del giorno alla griglia, patate bollite e verdure alla griglia  
*Poisson du jour grillé avec pommes de terre nouvelles à la vapeur et légumes sur la plaque*  
(supplemento 8 € / 8 € supplement)

Filetto di manzo con melanzana frita, crema di rucola e condimento di verdure estivo  
*Filet de bœuf à l'aubergine frite, crème de roquette et légumes d'été*  
(supplemento 8 € / 8 € supplement)

### DOLCI / DESSERT

Tiramisù della tradizione / *Traditional Tiramisù*  
Selezione di gelati artigianali / *Home made ice cream*

Macedonia di frutta / *Salade de fruits*

## DOLCI / DESSERT € 14



Tiramisù della tradizione / *Traditional Tiramisù*  
Selezione di gelati artigianali / *Home made ice cream*

Macedonia di frutta / *Salade de fruits*

## SANDWICHES



CLUB SANDWICH / *CLUB SANDWICH CLASSIQUE*  
Tacchino, bacon, uova, patate fritte rustiche\*, carciofini  
e salsa Do Leoni.....€ 20

*Dinde, bacon, oeufs, pommes frites\*, artichauts, sauce Do Leoni*

BAGUETTE CROCCANTE / *BAGUETTE CROUSTILLANTE*  
Prosciutto crudo artigianale di San Daniele DOP con mozzarella  
di bufala, pomodoro, insalata, salsa Do Leoni, patate fritte\*.....€ 19  
*Jambon cru de San Daniele DOP avec mozzarella de lait de bufflonne DOP,*  
*tomate, salade de Saint Erasmo, sauce Do Leoni, pommes frites\**

PANINO MEDITERRANEO / *SANDWICH MÉDITERRANÉE*  
Pane al sesamo, melanzane marinate alla pugliese, provola affumicata,  
salsa di pomodori secchi, crema di basilico e patate fritte\*.....€ 14  
*Pain au sésame, aubergines marinées, "provola" fumé*  
*sauce aux tomates séchées, crème au basilic et pommes frites\**

HAMBURGER DI SALMONE / *HAMBURGER AU SAUMON*  
con pane al nero di seppia e sesamo, insalata, avocado,  
pomodoro e patate fritte\*.....€ 21  
*avec pain à l'encre de seiche et sésame, salade, avocat,*  
*tomate et pommes frites\**

## INSALATE / SALADS



Insalata Caesar Do Leoni - Petto di pollo arrosto, salsa Caesar,  
insalata romana, Parmigiano, crostini croccanti .....€ 16  
*Salade Caesar Do Leoni - Blanc de poulet grillé, sauce Caesar,*  
*salade Romaine, Parmesan, croutons*

Insalata Serenissima - Insalata, fagiolini e patate, olive taggiasche,  
pinoli, uovo e calamari bolliti .....€ 18  
*Salade Serenissime - Laitue, haricots verts, pommes de terre, olives de*  
*Ligurie, pignons de pin, sauce basilic, œufs et calamars bouillis*

Insalata del contadino - Rucola, pere, lamponi e pecorino.....€ 16  
*Salade paysanne - Roquette, poires, framboises et fromage «pecorino»*

Insalata Caprese - Pomodoro a grappolo, mozzarella di bufala DOP,  
crema di basilico e olive taggiasche.....€ 19  
*Salade Caprese - Tomates en grappes, mozzarella de lait de bufflonne DOP,*  
*crème de basilic et olives de la Ligurie*

## TAGLIERI VENETI € 24



Tagliere di affettati con verdure sott'olio e sott'aceto serviti con grissini al  
sesamo fatti in casa.

*Selection de charcuterie avec légumes marinés à l'huile, avec gressins*  
*fait maison.*

Tagliere di formaggi misti con le nostre marmellate e miele serviti con pan  
brioche fragrante

*Selection de fromages assortis avec confitures faites maison et miel;*  
*servis avec pain brioche croustillant*

## PASTA € 18



Ravioli dell'alto Veneto con rape rosse, ricotta fresca e profumo di affumicato  
*Raviolis de la Haute Vénétie avec betteraves, fromage «ricotta»*  
*et parfum fumé*

Tagliolini fatti in casa con salsa di pomodorini Pachino e basilico  
"Tagliolinis" fatti in casa con salsa di pomodori Pachino e basilico

Lasagne fatte come una volta

*Lasagnes faites maison à la Bolognese*

Coperto € 2 - \*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati. / Le nostre proposte potrebbero contenere allergeni. In caso di esigenze dietetiche o allergie alimentari vi preghiamo di rivolgervi al maître.

*Couvert € 2 - \*Des produits congelés peuvent être utilisés si les matières fraîches ne sont pas disponibles / Nos propositions peuvent contenir des allergènes.*  
*En cas de besoins alimentaires ou d'allergies alimentaires, veuillez contacter notre maître d'hôtel.*