18.97

BISTROT CONTEMPORANEO
& PIZZERIA NAPOLETANA

LE CLASSICHE

MARGHERITA 16
Pomodoro Paglione, fior di latte e basilico

LA NOBILE 20
Pomodoro Paglione, mozzarella di bufala, basilico

QUATTRO STAGIONI 22
Pomodoro Paglione, fior di latte, cardoncelli, carciofi, olive taggiasche, prosciutto cotto di suino nero

AZIENDA BOSCHETTO 20
pomodoro Paglione, fior di latte, toma brigasca, parmigiano, basilico

PARMA & BURRATA 22
Pomodoro Paglione, fior di latte, prosciutto di Parma, burrata e basilico

ZIO MÒ 22
Fior di latte, gorgonzola, pancetta cotta leggermente affumicata, mostarda di pere e noci

LE GOLD INSIDE

LA TAGGIASCA 22
Pomodoro Paglione, fior di latte, prosciutto di suino nero e olive taggiasche

MEDITERRANEO POP 24
Fior di latte, pomodorini, rucola, Prosciutto crudo di Parma, parmigiano, basilico

RIVIERA SUMMER 22
Zucchine trombette, mozzarella di bufala, rucola

LE CONTEMPORANEE

ALASSIO 20
Crema di patate, fior di latte, pesto, fagiolini e zest di limone

T&T 22
Pomodoro Paglione, Toma brigasca, Trombette di Albenga, fior di latte e basilico

TERRA - MARE 24
Pomodoro Paglione, tonno crudo, stracciatella e paté di olive taggiasche

LA NERA 22
Pomodoro Paglione, fior di latte. prosciutto cotto di suino nero, olive taggiasche

FIOR DI LIGURIA 22
Pomodoro giallo Paglione, fiori di zucca, alici marinate, mozzarella di bufala e basilico

SANREMO 20
Pomodoro giallo Paglione, pesto, stracciatella, pecorino

TOP CALABRIA 24
Pomodoro Paglione, mozzarella di bufala, ‘nduja, olive taggiasche e cipolle dolci

Il pesce servito crudo è stato sottoposto ad abbattimento rapido (reg. CE 850/04) * In assenza di prodotto fresco, sarà utilizzato prodotto surgelato di alta qualità.

In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari si rivolga al nostro personale che provvederà a fornirle adeguate informazioni sui nostri cibi e bevande.

I prezzi sono espressi in euro.
Coperto e servito 3 euro per persona.

LE CLASSICHE

MARGHERITA 16
Paglione tomato sauce, fior di latte, basil

LA NOBILE 20
Paglione tomato sauce, Buffalo mozzarella, basil

QUATTRO STAGIONI 22
Paglione tomato sauce, fior di latte mozzarella, cardoncelli mushroom, artichokes, taggiasche olives, black pork ham, basil

BOSCHETTO FARM 20
Paglione tomato sauce, fior di latte mozzarella, toma brigasca cheese, parmesan, basil

PARMA & BURRATA 22
Paglione tomato sauce, fior di latte mozzarella, Parma ham, Burrata, basil

ZIO MÒ 22
Fior di latte mozzarella, Gorgonzola cheese, smoked pork belly, walnuts and pears mustard, basil

LE GOLD INSIDE

LA TAGGIASCA 22
Paglione tomato sauce, black pork ham, taggiasche olives, basil

MEDITERRANEO POP 24
Fior di latte, cherry tomatoes, rocket salad, Parma ham, parmesan, basil

RIVIERA SUMMER 22
Trombette zucchini, Buffalo mozzarella, rocket salad, basil

LE CONTEMPORANEE

ALASSIO 20
Potato cream, fior di latte, pesto sauce, green beans and lemon zest

T&T 22
Paglione tomato sauce, Toma brigasca cheese, trombette zucchini, fior di latte, basil

TERRA - MARE 24
Paglione tomato sauce, raw tuna, stracciatella and taggiasche olives cream

LA NERA 22
Paglione tomato sauce, fior di latte, black pork ham, taggiasche olives, basil

FIOR DI LIGURIA 22
Paglione yellow tomato sauce, zucchini flowers, marinated anchovies, Buffalo mozzarella, basil

SANREMO 20
Paglione yellow tomato sauce, Pesto sauce, stracciatella, pecorino cheese

TOP CALABRIA 24
Paglione tomato sauce, Buffalo mozzarella, spicy ‘nduja, taggiasche olives, sweet onion, basil

The fish served raw has been subjected to rapid slaughter (reg. CE 850/04) * In the absence of fresh products, high quality frozen products will be used.

If you have any food allergy and/or intolerance, please ask our staff for information about the food and drinks we serve. Your phone has already replaced your watch, calendar and alarm clock.

Service charge 3 euros per person.

LE CLASSICHE

MARGHERITA 16
Sauce tomate Paglione, fior di latte, basilic

LA NOBILE 20
Sauce tomate Paglione, Mozzarella de bufflonne, Basilic

QUATTRO STAGIONI 22
Sauce tomate Paglione, fior di latte, champignons cardoncelli, artichauts, olives taggiasche, jambon de porc noir, basilic

BOSCHETTO 20
Sauce tomate Paglione, fior di latte, fromage toma brigasca, parmesan, basilic

PARMA & BURRATA 22
Sauce tomate Paglione, fior di latte, jambon de Parme, Burrata, basilic

ZIO MÒ 22
Mozzarella Fior di latte, fromage Gorgonzola, poitrine de porc fumée, moutarde aux poires, noix, basilic

LE GOLD INSIDE

LA TAGGIASCA 22
Sauce tomate Paglione, jambon de porc noir, olives Taggiasche, basilic

MEDITERRANEO POP 24
Fior di latte, tomates cerises, roquette, jambon de Parme, parmesan, basilic

RIVIERA SUMMER 22
Trompettes de courgettes, mozzarella de bufflonne, roquette, basilic

LE CONTEMPORANEE

ALASSIO 20
Crème de pomme de terre, fior di latte, sauce pesto, haricots verts et zeste de citron

T&T 22
Sauce tomate Paglione, fromage Toma brigasca, trombette de courgettes, fior di latte, basilic

TERRA - MARE 24
Sauce tomate Paglione, thon cru, stracciatella et crème d'olives taggiasche

LA NERA 22
Sauce tomate Paglione, fior di latte, jambon de porc noir, olives Taggiasche, basilic

FIOR DI LIGURIA 22
Sauce tomate jaune Paglione, fleurs de courgettes, anchois marinés, mozzarella de bufflonne, basilic

SANREMO 20
Sauce tomate jaune Paglione, sauce pesto, stracciatella, pecorino

TOP CALABRIA 24
Sauce tomate Paglione, mozzarella Buffalo, 'nduja épicé, olives Taggiasche, oignon doux, basilic

Le poisson servi cru a été soumis à un abattement rapide (rég. CE 850/04) * En l'absence de produit frais, on utilisera du produit surgelé de haute qualité.

En présence d'allergies et/ou d'intolerances alimentaires, adressez-vous à notre personnel qui vous fournira les informations adéquates sur nos menus et boissons.

Les prix des plats sont en Euro.
Couvert et servi 3 euros par personne.