

Simon's Bistrot

Antipasti di crudité

BATTUTA DI GAMBERO ROSSO DI MAZARA* **25**

Lime, acqua di mozzarella, cocco e twist croccante

ALLERGENI: 2,3,8,9

OSTRICHE IN BASE AL PESCATO

GILLARDEAU **6**

Provenienza Francia. Allevamento La Rochelle. Sapore dolce e salino

KYS MARINE **5**

Provenienza Francia. Allevamento Normandia. Sapore dolce-salato e sentori di nocciola

COCOLLOS **6**

Provenienza Irlanda. Allevamento baia di Donegal. Sapore dolce morbido

ALLERGENI: 4

CROSTACEI "al pezzo" *

Scampo Porcupine Irlanda **4**

Gambero rosso di Sicilia **4**

Gambero Tiger di Sicilia **4**

ALLERGENI: 8

I prodotti indicati con asterisco possono essere surgelati all'origine o in loco mediante abbattimento rapido di temperatura, rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del regolamento CE852/2004



PLATEU*

25

Scampi, Gamberi rossi di Mazara, Carpaccio di pesce spada,
Tartare di tonno, Capasanta, Caviale del Nord e Ostrica

ALLERGENI:4,5,8

GRAND PLATEAU*

60

Scampi, Gambero rosso di Mazara , Gamberi viola Sicilia,
Gamberi Tiger Sicilia, Carpaccio di pesce spada,
Tartare di tonno, Capesante, Ostriche e Caviale del Nord

ALLERGENI:4,5,8

TARTARE DI TONNO PINNA GIALLA (200gr) 25

Con avocado, crudité di zucchine e salsa cipollina

ALLERGENI: 2,5,6

MILLEFOGLIE DI SALMONE E FINOCCHI* 16

Con arance, polvere di olive nere e menta

ALLERGENI:5,9,13,14

TARTARE DI RICCIOLA*

22

I prodotti indicati con asterisco possono essere surgelati all'origine o in loco mediante abbattimento rapido di temperatura, rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del regolamento CE852/2004



Condita con pomodorini, olive, capperi e maionese all'aglio orsino

ALLERGENI: 5, 9, 13, 14

Antipasti di mare

CODE DI GAMBERO IN PASTA KATAIFI 15

Su pesto di rucola, pepe rosa e salsa teriyaki

ALLERGENI: 1, 2, 7, 8, 9, 13

CALAMARO SCOTTATO E PECORINO ROMANO 16

Su crema di zucchine alla Nerano e fiori di zucca

ALLERGENI: 3, 4, 5, 9

SAUTÈ DI COZZE ALLA TARANTINA 15

In salsa di pomodoro leggermente piccante con crostini

ALLERGENI: 4, 9, 13

CAPELANTE E CANESTRELLI 15

Gratinati o olio, sale e pepe

ALLERGENI: 2, 4, 5, 9

FIORI DI ZUCCA RIPIENI IN TEMPURA* 15

I prodotti indicati con asterisco possono essere surgelati all'origine o in loco mediante abbattimento rapido di temperatura, rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del regolamento CE852/2004



Con ricotta al basilico e gamberi rossi di Sicilia

ALLERGENI: 3,5,8,9,13

MOSCARDINI ALLA PIASTRA

15

Insalata russa leggera e rapanelli

ALLERGENI:2,4,5,9,14

Antipasti di terra

TARTARINA DI FASSONA PIEMONTESE 120GR

15

Condita secondo tradizione con cappuccio viola sott'olio,

tropea in agrodolce, cracker ai semi e focaccia calda

ALLERGENI:2,5,6,7,9,11,13

PROSCIUTTO CRUDO SAN DANIELE

18

Con formaggio cuor di fieno e verdure in agrodolce

ALLERGENI:3,13

BUFALA E ACCIUGHE DEL CANTABRICO

16

Con pesto di pomodori secchi e pane nero 7 cereali

I prodotti indicati con asterisco possono essere surgelati all'origine o in loco mediante abbattimento rapido di temperatura, rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del regolamento CE852/2004

ALLERGENI:2,3,5,9,13

PARMIGIANA TIEPIDA DI MELANZANE

16

Crema di bufala e olio al basilico

ALLERGENI:2,3,9,12

Primi di mare

SPAGHETTI CARMIANO IGP ALLO SCOGLIO*

25

In salsa di pomodoro leggermente piccante o in bianco

ALLERGENI:5,4,8,9,13

GNOCCHI DI RICOTTA E RAGÙ DI GAMBERI *

18

Con la sua bisque e crumble alle erbe

ALLERGENI:3,5,8,9,13,14

SPAGHETTI CARMIANO IGP ALLE VONGOLE LUPINO

20

Con bottarga di muggine

ALLERGENI:4,5,9,13,14

TAGLIOLINI AL PESTO DI LIMONE E GAMBERI

18

I prodotti indicati con asterisco possono essere surgelati all'origine o in loco mediante abbattimento rapido di temperatura, rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del regolamento CE852/2004



Con fior di capperi e pepe rosa

ALLERGENI:2,3,5,8,9,13,14

"SPAGHETTI" DI ZUCCHINE E TARTARE DI SCAMPI* **20**

Limone candito e formaggio fresco di capra

ALLERGENI:3,5,8,9

SPAGHETTO DI PASTA FRESCA ALLO ZAFFERANO **20**

Saltati ai ricci di mare e quinoa croccante

ALLERGENI:5,9,12,14

Primi di terra

BIGOLI AL RAGU BIANCO DI CORTILE ARROSTO **17**

Con chips di salvia fritta

ALLERGENI:9,12,14

PACCHERI CARMIANO IGP CON RAGU DI CONIGLIO **18**

E albicocca arrostita

ALLERGENI:9,12,13

I prodotti indicati con asterisco possono essere surgelati all'origine o in loco mediante abbattimento rapido di temperatura, rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del regolamento CE852/2004

RISOTTO DI STAGIONE

da 18

Minimo per 2 persone

ALLERGENI: "chiedere al personale di sala"

FUSILLONE FELICETTI MONOGRANO

16

Con crema di melanzane affumicata, menta e cacao amaro

ALLERGENI: 9,12

Secondi di mare

FRITTURA DI PESCE*

23

Calamari, seppie, triglia , gamberoni, gamberi gobbetto, sarde accompagnata da salsa bernese

ALLERGENI: 2, 4, 5, 8, 9, 14, 13,14

TRANCIO DI RICCIOLA SCOTTATO

25

Con catalogna novella, bottarga e brodo affumicato

ALLERGENI:5,12,13

SALMONE ALLA PIASTRA

20

Con crema di piselli, crumble di olive e pinoli e lattuga romana

I prodotti indicati con asterisco possono essere surgelati all'origine o in loco mediante abbattimento rapido di temperatura, rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del regolamento CE852/2004

ALLERGENI:2,3,5,7,9,13

ORATA E MAZZANCOLLE

25

Su insalata pantesca

ALLERGENI:5,8,9,13

PESCATO DEL GIORNO ALL'AMO

DA 6/HG

ALLERGENI: 2,5,13

TATAKI DI TONNO

22

Con salsa al pistacchio e quenelle di spinacino

ALLERGENI: 2,3,5

POLPO ARROSTITO

22

Hummus di ceci al limone e alga soffiata

ALLERGENI:2,4,5,6,9,12

TRANCIO DI PESCE SPADA ALLA PAPRIKA AFFUMICATA

22

Crema di rucola e cipollotti scottati

ALLERGENI:3,9

Secondi di terra

TAGLIATA DI ANGUS IRLANDESE

20

Rucola e grana

ALLERGENI:3

COSTATA DI ANGUS IRLANDESE

7,50/HG

Con patate al forno

ALLERGENI:

I prodotti indicati con asterisco possono essere surgelati all'origine o in loco mediante abbattimento rapido di temperatura, rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del regolamento CE852/2004

FIORENTINA DI ANGUS IRLANDESE

8/HG

Con patate al forno

ALLERGENI:

BURGER DI FASSONA PIEMONTESE (300gr)

20

Con patate fritte

ALLERGENI:9

TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE 240gr

25

Al naturale (olio, sale e pepe) o condita secondo tradizione, accompagnata da cappuccio viola sott'olio, tropea in agrodolce, cracker ai semi e focaccia calda

ALLERGENI: 2,5,6,7,9,11,13

FILETTO DI MAIALINO CBT

20

Con patate pavè e salsa tzatziki

ALLERGENI:3,9

MENU BABY

COTOLETTA DI POLLO*

16

Con patatine fritte

ALLERGENI: 1,9,14

HAMBURGER (150 gr)*

15

I prodotti indicati con asterisco possono essere surgelati all'origine o in loco mediante abbattimento rapido di temperatura, rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del regolamento CE852/2004

Con patatine fritte

ALLERGENI: 1,9

Contorni

PATATE AL FORNO 5

PATATE FRITTE 5

VERDURE GRIGLIATE 5

INSALATA MISTA 5

Con carote e pomodoro

INSALATA DI FINOCCHIO 5

Con arance, pomodorini e olive taggiasche

FIORI DI ZUCCA RIPIENI 8

Ricotta, basilico e acciughe del Cantabrico

ALLERGENI: 5,3

CATALOGNA SALTATA 6

VERDURE COTTE 6

I prodotti indicati con asterisco possono essere surgelati all'origine o in loco mediante abbattimento rapido di temperatura, rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del regolamento CE852/2004



- 1 ARACHIDI E DERIVATI**
Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi 
- 2 FRUTTA A GUSCIO**
Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi 
- 3 LATTE E DERIVATI**
Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie 
- 4 MOLLUSCHI**
Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc 
- 5 PESCE**
Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali 
- 6 SESAMO**
Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale 
- 7 SOIA**
Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili 
- 8 CROSTACEI**
Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili 
- 9 GLUTINE**
Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati 
- 10 LUPINI**
Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari 
- 11 SENAPE**
Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda 
- 12 SEDANO**
Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali 
- 13 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI**
Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc 
- 14 UOVA E DERIVATI**
Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo 

I prodotti indicati con asterisco possono essere surgelati all'origine o in loco mediante abbattimento rapido di temperatura, rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del regolamento CE852/2004

"NON SOLO INSALATONE"

ESOTIKA 20

*Misticanza avocado ananas salmone
mazzancolle salsa kefir alla cipollina*

Allergeni 3,5,8

CHIKEN SALAD 18

*Insalata brasiliana filetto di pollo arrostito
chips di becon scaglia di parmiggiano e
dressing Caesar*

I prodotti indicati con asterisco possono essere surgelati all'origine o in loco mediante
abbattimento rapido di temperatura, rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del
regolamento CE852/2004

Allergeni 3,9,11

PRIMAVERILE 16

Spinacino, uova, champignon e asparagi

Con salsa tropea lime

Allergeni 14

I prodotti indicati con asterisco possono essere surgelati all'origine o in loco mediante abbattimento rapido di temperatura, rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del regolamento CE852/2004