

Parenti Bistrot



RISOTTO AI PISELLI E POLVERE D'ARANCIA RISOTTO WITH PEAS AND ORANGE POWDER

Allergeni: latticini, solfiti, sedano
Allergens: lactose, sulphites, celery

€ 13,00

RISOTTO ALLA MILANESE CON GREMOLADA ESSICATA MILANESE RISOTTO AND GREMOLADA

Allergeni: latticini, solfiti, sedano
Allergens: lactose, sulphites, celery

€ 13,00

SPAGHETTO ALLA CHITARRA CON VONGOLE VERACI

SPAGHETTI ALLA CHITARRA AND CLAMS

Allergeni: mollusco, glutine, uovo, solfiti
Allergens: shellfish, glutens, egg, sulphites

€ 15,00

BOTTONI CACIO E PEPE CON CARCIOFI CROCCANTI CACIO AND PEPPER PASTA (BOTTONI) AND CRISPY ARTICHOKEs

Allergeni: uovo, glutine, latticini
Allergens: egg, glutens, lactose

€ 15,00

- DESSERT - € 6,00

TORTINO MORBIDO AL CIOCCOLATO CON SALSA AI FRUTTI DI BOSCO

Soft chocolate cake with berries sauce
Allergeni: lattosio, uovo, soia, frutta a guscio
Allergens: lactose, egg, soy, nuts

SEMIFREDDO AL MANGO E PASSION FRUIT

Mango and passion fruit parfait
Allergeni: lattosio, uovo, soia, frutta a guscio, arachidi
Allergens: lactose, egg, soy, nuts, peanuts

UOVO CBT CON ASPARAGO ALLA PARMIGIANA

CBT EGG AND ASPARAGUS AT THE CARBONARA STYLE

Allergeni: uovo, latticini, glutine
Allergens: egg, lactose, glutens

€ 13,00

TARTARE DI FASSONA, CAPPERI CROCCANTI, POMODORO SECCO E BASILICO

FASSONA TARTARE, CRISPY CAPERS, DRIED TOMATO AND BASIL

Allergeni: uovo, lattosio
Allergens: egg, lactose

€ 11,00

CONTROFILETTO DI MANZO ALLA PLANCHA, RADICCHIO GRATINATO E RIDUZIONE DI BALSAMICO

BEEF SIRLOIN À LA PLANCHA, RADICCHIO AU GRATIN AND BALSAMIC REDUCTION

Allergeni: glutine, latticini, solfiti
Allergens: glutens, lactose, sulphites

€ 20,00

MEDAGLIONE D'ORATA AI SAPORI MEDITERRANEI

SEA BREAM TO MEDITERRANEAN FLAVORS

Allergeni: pesce, uovo, glutine,
Allergens: fish, egg, glutens

€ 20,00

COSTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE, RUCOLA E POMODORINI

COTOLETTA ALLA MILANESE, ROCKET AND CHERRY TOMATOES

Allergeni: uovo, glutine
Allergens: egg, glutens

€ 23,00

Pane e coperto €1,50

- BEVERAGE -

ACQUA 0.75L
WATER

€ 2,50

VINI WINE

CALICE
GLASS

€ 6,50 /
7.50

BOTTIGLIA
BOTTLE

€ 25,00 /
28.00

AMARI E DISTILLATI
AMARO AND DISTILLED
ALCHOHOL

da
€ 4,00

PROSECCO
PROSECCO

€ 6,50

€ 25,00

BOLLICINE
SPARKLING
WINES

€ 8,00

€ 30,00

Parenti Bistrot

by
GUD

- LISTA DEI VINI -

PROSECCO PROSECCO Calice: 7,00€ Bottiglia: 26,00€

Jeio, D.O.C.G. Superiore, brut, BISOL DESIDERIO & FIGLI, VALDOBBIADENE, ITALIA (alc. 11,5% vol.)

BOLLICINE SPARKLING WINES Calice: 8,00€ Bottiglia: 30,00€

Ferrari Maximum Blanc De Blancs, D.O.C., brut, FERRARI FRATELLI LUNELLI, TRENTO, ITALIA (alc. 12,5% vol.)

Ferrari Maximum Rosé, D.O.C., brut, FERRARI FRATELLI LUNELLI, TRENTO, ITALIA (alc. 12,5% vol.)

Franciacorta Barone Pizzini Animante, extra brut, BARONE PIZZINI, PROVAGLIO D'ISEO, ITALIA (alc. 12% vol.)

Franciacorta Barone Pizzini Rosé, extra brut, BARONE PIZZINI, PROVAGLIO D'ISEO, ITALIA (alc. 12% vol.)

VINI BIANCHI WHITE WINES Calice: 6,50€ Bottiglia: 25,00€

Passerina I.G.T., Umani Ronchi, MARCHE, ITALIA (alc. 12% vol.)

Calice: 7,00€ Bottiglia: 26,00€

Vermentino di Gallura D.O.C.G, Mancini, SARDEGNA, ITALIA (alc. 13% vol.)

Calice: 7,50€ Bottiglia: 28,00€

Grechetto, Fioranello bianco, I.G.P., Tenuta di Fiorano, ROMA, ITALIA (alc. 13% vol.)

Gewurztraminer, D.O.C., VON BLUMEN, SUDTIROL, ALTO ADIGE, ITALIA (alc. 13% vol.)

VINI ROSSI RED WINES Calice: 7,00€ Bottiglia: 26,00€

Morellino di Scansano, CERRETO PIANO, TOSCANA, ITALIA (alc. 13,5% vol.)

Calice: 7,50€ Bottiglia: 28,00€

Rosso di Montalcino, D.O.C., VENTOLAIO, MONTALCINO, ITALIA (alc. 14% vol.)

Cabernet Sauvignon, Fioranello rosso, I.G.P., Tenuta di Fiorano, ROMA, ITALIA (alc. 13% vol.)

Valpolicella Ripasso, D.O.C. Superiore, CA' RUGATE, MONTECCHIA DI CROSARA (VR), ITALIA (alc. 14,5% vol.)