

A background image of two palm fronds, one at the top and one at the bottom, both pointing towards the center. The fronds are green with visible veins and are set against a light cream background.

BISTRO

Viale Burchiellati, lunetta mura cittadine

 **0422 260796** www.bistrosullemura.com

 **@bistrosullemura**  **Bistrò Sulle Mura**

L'APERITIVO

HUGO ST-GERMAIN	5
St-Germain, Prosecco, menta, lime, soda	
AMERICANO RISERVA SPECIALE	5
Martini Rubino, Martini R.S. Bitter, Soda	
NEGRONI RISERVA SPECIALE	7
Bombay Dry Gin, Martini R.S. Bitter, Martini Rubino	
NEGRONI SBAGLIATO RISERVA	6
Martini R.S. Bitter, Martini Rubino, Prosecco	
GINETTO	5
Bombay Dry Gin, acqua tonica	
SPRITZ	3
Liscio • Aperol • Campari • Cynar • Select	
MI-TO	6
Campari, Vermouth Martini	
GARIBALDI	6
Campari, arancia	
BLOODY MARY	8
Vodka, succo di pomodoro, limone, Tabasco, Worcestershire Sauce, sale, pepe	
OLD PAL	8
Rye Whiskey, Campari, Vermouth secco	

IL VINO

BOLLICINE	Calice	Bottiglia
VALDOBBIADENE DOCG	3.5	21
Merotto, Extra Dry • Brut		
TRENTO DOC	5	30
Endrizzi, 24 mesi sui lieviti		
METODO CLASSICO ROSÈ	6	35
Marcalberto, 24 mesi sui lieviti		
BIANCHI		
GEWURZTRAMINER DOC	4	25
Roeno		
FRIULIANO DOC	4	25
Tenuta Luisa		
ROSSI		
VALPOLICELLA	3.5	21
Rio Albo, Ca rugata		
ETNA ROSSO	4	25
Filippo Grasso		

LA BIRRA

	Piccola	Media
BARC IPA	3.5	5
Dal gusto corposo con una nota amara e erbacea		
FOSTER'S	3	4.5
Bionda con un corpo delicatamente amaro e fresco		
BLANCHE DE BRUXELLES	3	4.5
La bianca belga, fruttata e fresca		

L'ANALCOLICO

IL VERDE

Limonata, lime, menta

PAXXO BISTRO

Fragola, arancia, limone, soda

BELLA JANE

Ginger ale e amarena

LA BIBITA

Limonata • Gassosa • Chinotto	3.5
Aranciata rossa • Cedrata • Tonica	
Cortesino	3
Tè freddo limone, pesca	3.5

Succo DiFrutta	3.5
pera • pesca • ananas • ace • mirtillo	
Acqua San Benedetto 0.50cl	2
Pepsi, Tonica, Lemon alla spina	2.5/4
Coca Cola, Coca Cola Zero	3
Red Bull	4.5

LA CAFFETTERIA

Espresso • Decaffeinato	1.2
macchiato freddo • caldo	
Macchiatone	1.5
Cappuccino • Decaffeinato	1.6
Cappuccino d'orzo • ginseng	1.8
Orzo • Ginseng	1.3
macchiato freddo • caldo	
Ginseng macchiato freddo • caldo	1.5
Caffè corretto	2
Caffè shakerato	4



DRINK LIST

I COCKTAIL CLASSICI

8€

SOUTHSIDE

Gin, lime, menta, zucchero

MARGARITA

Tequila, liquore all'arancia, lime

DAIQUIRI

Rum, lime, zucchero

CLOVER CLUB

Gin, lamponi, lime, zucchero, albume

GIN FIZZ

Gin, limone, zucchero, soda

DARK'N' STORMY

Rum speziato, ginger beer, lime

MOSCOW MULE

Vodka, ginger beer, lime

HORSE'S NECK

Whiskey o Cognac, Ginger Ale, Angostura

PALOMA

Tequila, pompelmo, soda

SALTY DOG

Vodka, pompelmo

MAI TAI

Rum scuro, Rum chiaro, Orange Curacao, lime, sciroppo di mandorle

VODKA SOUR

Vodka, limone, zucchero

WHISKEY SOUR

Whiskey, limone, zucchero

PISCO SOUR

Pisco, limone, zucchero, albume

AMARETTO SOUR

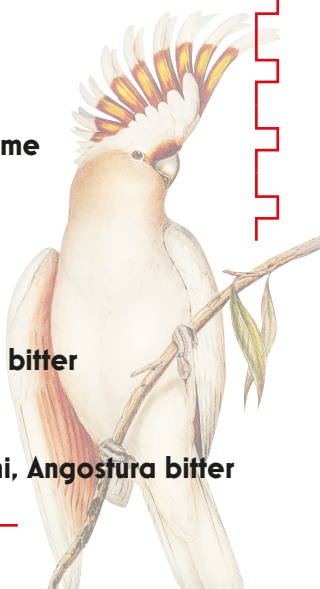
Disaronno, limone, zucchero

OLD FASHIONED

Whiskey, zucchero, Angostura bitter

MANHATTAN

Rye Whiskey, Vermouth Martini, Angostura bitter





IL PRANZO DELLE MURA

*Assapora la freschezza estiva
dei nostri piatti, disponibili a pranzo.*

L'AFFUMICATA

Burrata affumicata su un letto verde €8

(1-7)

FANTASIA BISTRÒ

Primo fresco €8

* chiedere al personale

LA STRACCIA

Stracciatella con pomodorini conditi €8

(1-7)

PIATTO AVOCADO

**Guacamole, pomodorini, feta greca
e salmone affumicato norvegese €10**

(1-4-7)

ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO

Acciughe, cremoso di burro, pane Carasau €9.5

(1-4-7)

FRUTTI DI TONNO

Tartare di tonno, more, lamponi e lime €15

(1-4-6-11)

CONTRO CORRENTE

Tartare di salmone, papaya, pepe e lime €15

(1-4-11)

LA CAROLINA

**Tartare di manzo al profumo di tartufo,
stracciatella e pomodorini €12**

(1-7)

NON SOLO BERE, SOTTO LE STELLE

Snack Bistro, disponibili anche a cena

FOCACCIA CAPRESE

Olive, pomodoro e mozzarella €9

(1-7)

FOCACCIA SPECK E BRIE €9

(1-7)

FOCACCIA BACON E PROVOLA €9

(1-7)

PIZZEGO PEPERONI E SALAMINO €7

(1-7)

PIZZEGO AI CEREALI VEGETALE €7

(1-7)

BRUSC'AVOCADO €9

(1-7)

TOAST CLASSICO €4.5

(1-7)

* allergeni

Allergeni

1. GLUTINE

cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati

2. CROSTACEI E DERIVATI

sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili

3. UOVA E DERIVATI

tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme ecc

4. PESCI E DERIVATI

inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali

5. ARACHIDI E DERIVATI

snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi

6. SOIA E DERIVATI

latte, tofu, spaghetti, etc.

7. LATTE E DERIVATI

yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte

8. FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI

tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi

9. SEDANO E DERIVATI

presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali

10. SENAPE E DERIVATI

si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda

11. SEMI DI SESAMO E DERIVATI

oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine

12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI 0 mg/kg O 10 mg/l ESPRESSI COME SO2 USATI COME CONSERVANTI LI POSSIAMO TROVARE IN:

conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta

13. LUPINO E DERIVATI

presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrosti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine

14. MOLLUSCHI E DERIVATI

canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc.

