



LE DELIZIE BIBENDUM

Trilogia di crostini “ Bibendum ”

Selection of “Bibendum” croutons

Bresaola della Valtellina con grana, rucola e pomodoro fresco

Valtellina air dried beef with grana cheese, rucola and fresh tomato

Insalatina tiepida di calamari profumata al limone e basilico

Warm squid salad flavoured with lemon and basil

Carpaccio di salmone tiepido con fagioli e asparagi

Warm salmon carpaccio with asparagus and beans

ZUPPA, PASTA E RISOTTO

Zuppa di verdure di stagione al profumo di basilico

Seasonal vegetable soup flavoured with basil

Zuppa di farro leggermente gratinata

Gratinated barley soup

Gnocchi di pane con salmone e zucchini

Bread-dumplings with salmon and zucchini

Raviolo al nero di seppia ripieno di orata, vongole, cozze e bottarga di muggine

Home made cuttlefish ink ravioli with sea bream, clams, mussels and grey mullet air dried eggs

Risotto con cavolo nero e limone

Black cabbage risotto with lemon

I nostri spaghetti al pomodoro e basilico

Spaghetti with tomato sauce and basil

SECONDI PIATTI

Baccalà all'isolana

Cod-fish all'isolana

Cartoccio di salmone profumato alla vaniglia

Salmon baked in paper flavoured with vanilla



Maialino di cinta senese con crema di patate all'aglio e spinaci in agrodolce
Suckling pig of "cinta Senese" with potato cream flavoured with garlic and spinach

Controfiletto di manzo al vino rosso gratinato con pistacchi e capperi
Sirloin of beef with red wine sauce and gratinated pistachos and capers

LE NOSTRE INSALATE

Mozzarella di bufala con pomodoro maturo e basilico fresco
Buffalo's milk mozzarella with fresh tomato and basil

Insalata verde con pollo grigliato, acciughe, pomodoro e pane bruschettato
Green salad with grilled chicken, anchovies, tomato and croutons

Catalana con rucola e tonno sott'olio allo zenzero
Rocket salad with tuna and ginger

Insalata "Bibendum"
"Bibendum" salad

DESSERT

Tiramisù al bicchiere
Home made tiramisù

Panna cotta con frutta fresca
Cream pudding with fresh fruit salad

Brownie al fondente con gelato alla nocciola
Pure chocolate brownie with nougat ice-cream

Selezioni di gelati e sorbetti in cialda croccante
Selection of sorbets and ice-creams served in a crispy waffle

Composizione di frutta di stagione
Fresh seasonal fruit salad

*Menu and speciality created by Chef Enzo Petté
Restaurant Manager & sommelier Andrea Tempestini*