



**BISTRO`**

NUOVE ESPERIENZE DI GUSTO

Benvenuti **a pranzo** da Biasetto.  
Il nostro **menu** racconta  
del nostro **modo di fare cucina**.  
**Materie prime** di eccellente qualità,  
accostamenti di **sapori**  
**e di consistenze, passione**  
nel condividere nuove  
**emozioni di gusto.**

## ANTIPASTI

Pizza frita con burrata, castraure fritte e caviale Calvisius Prestige  
\_1\_4\_5\_7 / € 28

Bao con melanzane al funghetto e salsa verde  
\_1 / € 13

Trancio di merluzzo in olio cottura con acqua di pomodoro  
e capperi fritti \_1\_4\_5 / € 18

Battuta di vitello terra al caffè e gelée alle fragole  
\_1\_6\_7\_10 / € 17

Crema d'uovo, asparagi cbt, scaglie di pecorino e polvere  
di liquirizia  
\_3\_7 / € 16

---

## PRIMI PIATTI

Fusillone rustico di pasta fatta in casa, pomodoro e ricotta salata  
\_1\_3\_7 / € 14

Cannolo con erbe di campo, cacio ricotta affumicata  
e lamelle di mandorle tostate \_1\_3\_7\_8\_12 / € 18

Gnocchi di ricotta con crema di piselli e gambero rosso scottato  
\_1\_2\_3\_7 / € 19

Ravioli fatti in casa ripieni di 'Nduja e stracchino di bufala  
con crema di asparagi verdi e polvere di olive nere \_1\_3\_7 / € 17

Spaghettoni con alici, finocchietto, pinoli tostate e zest  
di limone \_1\_4\_8 / € 18

Cous cous con verdure di stagione, code di gambero saltate  
con salsa di soia e yogurt alle erbe  
\_1\_2\_6\_7 / € 16

## SECONDI PIATTI

Riso basmati con il nostro pollo al curry

\_7\_8 / € 17

Tastoburger con cipolla di Tropea caramellata, bacon, provola e insalata iceberg (servito con patatine fritte e salsa rosa)

\_1\_3\_5\_7\_8\_10\_11 / € 18

Il nostro fish Burger di trota e salmone con agretti, pecorino e insalata iceberg (servito con patate fritte e maionese al wasabi)

\_1\_3\_4\_5\_7\_10\_11 / € 20

Tentacolo di piovra alla galiziana con patate schiacciate al prezzemolo e maionese alla paprika \_3\_5\_13 / € 24

Ribs glassate al miele con mix di pepi, giardiniera di asparagi e cipollotto \_10\_12 / € 21

---

## INSALATONE

CAESAR SALAD Insalata, straccetti di pollo cotto a bassa temperatura, scaglie di Parmigiano Reggiano, bacon croccante, crostini, servita con salsa Caesar \_1\_3\_4\_7\_10\_12 / € 15

INSALATA AL SALMONE Insalata iceberg, salsa avocado, salmone marinato, zucchine, lamponi, crostini, salsa al pistacchio di Bronte \_1\_4\_7\_8 / € 16

INSALATA PRIMAVERILE Spinacino e valeriana, asparagi cbt, ravanello, alici marinate e mandorle, servita con dressing alla feta greca \_4\_7\_8 / € 16

POKE' VEGANA Farro e orzo, edamame, cavolo cappuccio, tofu e fragole accompagnati con salsa Teriyaki \_1\_14 / € 16

---

## DESSERT

PROPOSTA DEL GIORNO / € 8,5

MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA / € 8,5

COPERTO  
€ 2,5

**TOAST ITALIANO / € 6**

Prosciutto cotto e fontina, servito con salsa rosa

**TOAST FRANCESE / € 6**

Prosciutto cotto, fontina e senape Dijon, servito con salsa rosa

**TOAST VEGETARIANO / € 6**

Verdure saltate di stagione, servito con salsa vegan alla rapa rossa

**ARANCINO DI RISO / € 6**

- \_ Ragù di carne e piselli
- \_ Mediterraneo: caciocavallo, pomodoro confit, melanzane
- \_ Spinaci e mozzarella serviti con insalata verde

**MOZZARELLA IN CARROZZA / € 6**

Mozzarella e prosciutto / Mozzarella e acciuga

**QUICHE LORRAINE / € 7**

Pasta brisée farcita con formaggio Asiago, prosciutto cotto e flan salato, accompagnata da insalata verde e salsa allo yogurt

**QUICHE "del giorno"**

*chiedere al personale*

**TRAMEZZINI CLASSICI / € 3,5**

*vedere le proposte al banco dei salati o chiedere al personale di sala*

**TRAMEZZINO GOURMET / € 4**

*chiedere al personale*

**SALATINI AL PZ / € 1**



## VINI BIANCHI

---

Soave Pieropan 2018 · Pieropan	cal. € 4,8	bott. € 19,5
Moscato giallo IGT Veneto 2020 · Maeli	cal. € 5,5	bott. € 20
Pinot Grigio · Civran	cal. € 4,5	bott. € 16
Chardonnay · Civran	cal. € 4,5	bott. € 16
Lugana 2022 · Molin	cal. € 6	bott. € 23

## VINI ROSSI

---

Valpolicella Superiore 2018 · Pieropan	cal. € 7	bott. € 28
Moro Polo DOC Colli Euganei 2018 · Calustra	cal. € 4,5	bott. € 18
Merlot Le Cerese DOC 2019 · Calustra	cal. € 4,5	bott. € 18
Rosso di Sutto IGT Trevenezie 2017 · Sutto	cal. € 5	bott. € 20
Marzemino · Zanovello	cal. € 4	bott. € 16
Amarone della Valpolicella 2018 · Pieropan		bott. € 74,50

## LIQUORI E DISTILLATI / € 5,8

---

## SPUMANTI

---

Prosecco DOCG · Santa Margherita	cal. € 6	bott. € 20
Spumante Sulié La Cuvée Brut Leonardo Ricci	cal. € 8	bott. € 32
Franciacorta Saten · Bèlon du Bèlon	cal. € 9,5	bott. € 39
Franciacorta Brut · Bèlon du Bèlon	cal. € 8	bott. € 33
Rosè · Collalto	cal. € 5	bott. € 20
Canevel · Setage	cal. € 5	bott. € 18
Kettmeir Brut	cal. € 8	bott. € 32

## CHAMPAGNE

---

Champagne Piper-Heidsieck Blanc de Blanc 2020	–	bott. € 66
Champagne Piper-Heidsieck Couvée Brut 2020	–	bott. € 60

## VINI DA DESSERT

---

Ala Amarascato DOC · Duca di Salaparuta	cal. € 6	bott. € 25
Vin da Viajo DOCG · Bagnoli di Sopra	-	bott. € 50
Spumante Fior d'Arancio DOCG 2023 Maeli	cal. € 5,5	bott. € 22
Passito Fior d'Arancio DOCG 2023 Maeli		bott. 0,350 € 41
Porto Barros Tawny · Barros	cal. € 4	bott. € 15

## ESTRATTI € 8,5

- 1\_ kiwi · mela · sedano · finocchio
- 2\_ fragola · mela · carota · zenzero · limone · arancia · ananas
- 3\_ ananas · finocchio · cetriolo · zenzero · mela
- 4\_ sedano · carota · mela · zenzero

## TÈ / INFUSI

Tè e Infusi - *consultare la carta* / € 4,7

Tè freddo / € 4

## APERITIVI

Aperitivo della casa / € 9

Crodino / Gingerino € 5,5

Hot Summer (spremuta di pompelmo, arancia, tonica, granatina) / € 9

Campari / Aperol € 6,5

Calice Prosecco Millesimato / € 6,5

Spritz / € 6,5

*Aperol, Campari, Cynar*

Hugo / € 7

Americano / € 9

Negroni / € 10

Gin Tonic / € 10

Birra - Becks, Leffe / € 6

## BEVANDE

Succo di frutta / € 4,5

Succhi spremuti / € 5

Spremuta / € 6

*Arancia, Limone, Pompelmo*

Coca Cola // € 4,5

Coca Cola Zero / € 4,5

Chinotto / € 4

Cedrata / € 4

Aranciata / € 4

Lemonsoda / € 4

Schweppes / € 4

Acqua minerale bicchiere / € 0,8

Acqua minerale bottiglia 0,50 / € 2

Acqua minerale bottiglia 0,75 / € 3



## CAFFÈ

Caffè espresso / € 1,8

Caffè decaffeinato / orzo / € 1,9

Caffè ginseng / € 2,2

Caffè americano / decaffeinato / € 2,2

Caffè marocchino / € 2,8

Caffelatte / € 3,4

Caffè con panna / € 3,4

Caffè shakerato / € 5

Caffè corretto / € 3,7

Caffè macchiatone orzo / deca / ginseng / soia / € 2,3

Cappuccino / € 2,3

Cappuccino orzo / deca / ginseng / soia / € 2,4

Cappuccino shakerato / € 5,7

Latte bianco / € 1,8

Latte di soia / € 2,3

Latte macchiato / € 2,4

Latte macchiato orzo / deca / soia / € 2,7

Cioccolata calda / € 5

Cioccolata con panna / € 5,7





# B

## PASTICCERIA

PASTICCERIA D'AUTORE



**AMPI**  
ACCADEMIA MAESTRI  
PASTICCERI ITALIANI

**RD** RELAIS  
DESSERTS

BIASETTO

## DESSERT

### **Setteveli® € 8,5**

Morbido savoiardo al cioccolato, gianduja ai cereali, mousse al cioccolato fondente Pura Origine Madagascar, bavarese alle nocciole pralinate e veli di cioccolato, servita con salsa alla vaniglia

### **Abbraccio di Venere® € 8**

Spuma al mascarpone e vaniglia di Tahiti, cremoso al cioccolato, mandorle caramellate, fondo di pan di Spagna al cioccolato, servita con salsa alla vaniglia

### **Meridiana € 8**

Crema leggera alle nocciole IGP pralinate, cuore cremoso alla vaniglia e nocciole caramellate su un fondo di genoise al caramello, servita con salsa alla vaniglia

### **Sole mio € 8**

Crema leggera al limone di Sicilia, panna cotta alla vaniglia, mousse al limone, genoise alle mandorle profumata al limone.

### **Sacher € 8**

Pan di Spagna al cioccolato farcito con confettura di albicocca e glassata al cioccolato, servita con salsa alla vaniglia e una nuvola di panna montata

### **Tarte au citron € 8**

Savoiardo alle mandorle bagnato al limone, con crema al limone primofiore di Sicilia e meringa italiana fiammeggiata.

### **Violetta € 8**

Bavarese leggera ai lamponi selvatici con cremoso alla vaniglia di Tahiti e limone lime e un pan di Spagna all'olio di oliva e pasta di pistacchio. servita con salsa alla vaniglia e coulis di lamponi.

### **Crostatina ai lamponi € 8,5**

Fondo di pasta frolla, crema chantilly e lamponi freschi, servita con salsa alla vaniglia.

### **Giardino Siciliano € 8,5**

Crema leggera al pistacchio, cuore al limone e fragoline di bosco, su un fondo di frolla bretone montata alle mandorle.



PASTICCERIA

## DESSERT

**Tiramisù** in bicchiere € 7

Crema al mascarpone leggero, biscotto savoiardo bagnato con caffè espresso

**Cremoso al cioccolato** *senza glutine e uova* € 6,5

Morbida crema al cioccolato pura origine Tanzania

**Cremoso al lampone** *senza glutine e uova* € 6,5

Morbida crema al lampone e coulis

**Cremoso alla nocciola** *senza glutine e uova* € 6,5

Morbida crema alla "Nocciola Piemonte IGP" decorato con nocciole

**Cremoso al pistacchio** *senza glutine e uova* € 6,5

Morbida crema al Pistacchio verde di Bronte DOP decorato con granella di pistacchi

**Crème Brûlée** *senza glutine* € 7

Crema alla vaniglia caramellizzata

**PASTICCERIA MIGNON** / assortimento € 1,6 cad

**PASTICCERIA DA TÈ** / assortimento € 0,8 cad

**MACARON** / assortimento € 2,5 cad

**PRALINERIA** / assortimento € 1,5 cad

**MUFFIN** / € 3,5 / al cioccolato / alla vaniglia / al pistacchio

**BRIOCHE** / € 2,2

**Veneziana** € 2,3 / **Krapfen** € 2,3 / **Tortino ricotta pere** € 3

**Tortino ricotta e cioccolato** € 3 / **Tortino riso** € 2,3

**Girella bicolore** € 2,5

## MERENDINE

Sfogliatina di mele € 3,5 / Strudel di mele € 4,5 / Margherite € 3,1

**MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA** / € 8,5

**B**

PASTICCERIA

BIASETTO

# B

## BISTRO`



La nostra scelta di utilizzare materie prime fresche di alta qualità potrebbe condizionarne la disponibilità a seconda del mercato. Per questo motivo le variazioni nel menù verranno sostituite con altre proposte che vi invitiamo a conoscere, augurandovi una piacevole degustazione.

Alcuni prodotti sono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura, ai sensi del Reg. CE n. 852/04

**Gentile cliente queste le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze, per altre necessità potete rivolgervi al nostro personale in servizio.**



BIASETTO



**BISTRO`**

NEW TASTE EXPERIENCE

**Welcome to lunch at Biasetto.**

Our menu tells of our way of cooking.

Raw materials of excellent quality,  
combinations of flavours and textures,  
passion in sharing new taste emotions.

## STARTERS

Fried pizza with burrata, fried castraure, and Calvisius  
Prestige caviar\_1\_4\_5\_7 / € 28

Bao with eggplant in a mushroom sauce and salsa verde  
\_1 / € 13

Cod fillet in cooking oil with tomato water and fried capers  
\_1\_4\_5 / € 18

Veal cutlet with coffee sauce and strawberry jelly  
\_1\_6\_7\_10 / € 17

Egg cream, slow-cooked asparagus, slivers of Pecorino cheese,  
and licorice powder  
\_3\_7 / € 16

---

## FIRST COURSES

Rustic homemade fusillone pasta with tomato and salted ricotta  
\_1\_3\_7 / € 14

Cannolo with wild herbs, smoked ricotta cheese, and toasted  
almond slivers \_1\_3\_7\_8\_12 / € 18

Ricotta gnocchi with creamed peas and seared red shrimp  
\_1\_2\_3\_7 / € 19

Homemade ravioli stuffed with 'Nduja and buffalo stracchino,  
served with a green aspar-agus cream and black olive powder  
\_1\_3\_7 / € 17

Thick spaghetti with anchovies, wild fennel, toasted pine nuts,  
and lemon zest \_1\_4\_8 / € 18

Couscous with seasonal vegetables, sautéed shrimp tails  
with soy sauce and herb yogurt  
\_1\_2\_6\_7 / € 16



## MAIN COURSES

Basmati rice with our chicken curry \_7\_8 / € 17

Tastoburger with caramelized Tropea onions, bacon, provola cheese and iceberg lettuce (served with french fries and cocktail sauce) \_1\_3\_5\_7\_8\_10\_11 / € 18

Our trout and salmon fish burger with agretti, pecorino cheese and iceberg lettuce (served with french fries and wasabi mayo) \_1\_3\_4\_5\_7\_10\_11 / € 20

Galician-style octopus tentacles with mashed potatoes with parsley and paprika mayo \_3\_5\_13 / € 24

Honey-glazed ribs with a pepper mix, pickled asparagus, and spring onion \_10\_12 / € 21

---

## SALAD

CAESAR SALAD Salad, slow-cooked shredded chicken, slices of Parmigiano Reggiano, crispy bacon, toasted bread, served with Caesar dressing \_1\_3\_4\_7\_10\_12 / € 15

SALMON SALAD Iceberg lettuce, avocado sauce, marinated salmon, zucchini, raspberries, croutons, Bronte pistachio sauce \_1\_4\_7\_8 / € 16

SPRING SALAD Baby spinach and lamb's lettuce, slow-cooked asparagus, radishes, marinated anchovies and almonds, served with a Greek feta dressing \_4\_7\_8 / € 16

POKÈ VEGAN Spelt and barley, edamame, cabbage, tofu and strawberries served with teriyaki sauce \_1\_14 / € 16

---

## DESSERT

DAILY SPECIAL / € 8,5

FRESH FRUIT SALAD / € 8,5

COVER  
CHARGE  
€ 2,5



**ITALIAN TOAST / € 6**

Cooked ham and fontina cheese, served with pink sauce

**FRENCH TOAST / € 6**

Cooked ham, fontina cheese and Dijon mustard, served with pink sauce

**VEGETARIAN TOAST / € 6**

Sautéed seasonal vegetables, served with vegan red turnip sauce

**RICE ARANCINO / € 6**

- \_ Meat ragout and peas
- \_ Mediterranean: caciocavallo cheese, tomato confit, aubergines
- \_ Spinach and mozzarella cheese served with green salad

**MOZZARELLA IN CARROZZA / € 6**

Mozzarella cheese and ham / Mozzarella cheese and anchovy

**QUICHE LORRAINE / € 7**

Brisée pastry filled with Asiago cheese, cooked ham and savoury flan, served with green salad and yoghurt sauce

**QUICHE “of the day”**

*ask the staff*

**CLASSIC SANDWICH / € 3,5**

*please, see the proposals at the savoury counter or ask the wait staff*

**GOURMET SANDWICH / € 4**

*ask the staff*

**SAVOURY CRACKERS / assortment € 1 pcs**



## WHITE WINES

---

Soave Pieropan 2018 · Pieropan	cal. € 4,5	bott. € 18
Moscato giallo IGT Veneto 2020 · Maeli	cal. € 5,5	bott. € 20
Pinot Grigio Riserva 2023 · Kettmeir	cal. € 8,5	bott. € 34
Chardonnay 2023 · Kettmeir	cal. € 6	bott. € 23
Lugana 2022 · Molin	cal. € 6	bott. € 23

## RED WINES

---

Valpolicella Superiore 2018 · Pieropan	cal. € 7	bott. € 28
Moro Polo DOC Colli Euganei 2018 · Calustra	cal. € 4,5	bott. € 18
Merlot Le Cerese DOC 2019 · Calustra	cal. € 4,5	bott. € 18
Rosso di Sutto IGT Trevenezie 2017 · Sutto	cal. € 5	bott. € 20
Rosso di Sutto IGT Trevenezie 2017 · Sutto		bott. 0,375 € 12
Marzemino · Zanovello	cal. € 4	bott. € 16
Amarone della Valpolicella 2018 · Pieropan		bott. € 74,50
Cannonau di Sardegna DOC · Porteddu	cal. € 5,5	bott. € 23

## LIQUEURS AND SPIRITS / € 5

---

## SPARKLING WINES

---

Prosecco DOCG · Santa Margherita	cal. € 6	bott. € 20
Spumante Sulié La Cuvée Brut Leonardo Ricci	cal. € 8	bott. € 32
Franciacorta Saten · Bèlon du Bèlon	cal. € 9	bott. € 39
Franciacorta Brut · Bèlon du Bèlon	cal. € 8	bott. € 33
Rosè · Collalto	cal. € 5	bott. € 20
Canevel · Setage	cal. € 5	bott. € 18
Kettmeir Brut	cal. € 8	bott. € 32

## CHAMPAGNE

---

Champagne Piper-Heidsieck Blanc de Blanc 2020	–	bott. € 66
Champagne Piper-Heidsieck Cuvée Brut 2020	–	bott. € 60

## DESSERT WINES

---

Ala Amarascato DOC · Duca di Salaparuta	cal. € 6	bott. € 25
Vin da Viajo DOCG · Bagnoli di Sopra	-	bott. € 50
Spumante Fior d'Arancio DOCG 2023 Maeli	cal. € 5,5	bott. € 22
Passito Fior d'Arancio DOCG 2023 Maeli		bott. 0,350 € 41
Porto Barros Tawny · Barros	cal. € 4	bott. € 15

## EXTRACT € 8,5

- 1\_ kiwi - apple - celery - fennel
- 2\_ strawberry - apple - carrot - ginger - lemon - orange - pineapple
- 3\_ pineapple - fennel - cucumber - ginger - apple
- 4\_ celery - carrot - apple - ginger

## TEA / INFUSIONS

Tea and Infusions / *see separate list* € 4,7

Iced tea / € 4

## APERITIVI

House aperitif / € 9

Crodino / Gingerino € 5,5

Hot Summer (grapefruit juice  
orange, tonic, grenadine / € 9

Campari / Aperol € 6,5

Glass of Prosecco  
Millesimato wine / € 6,5

Spritz / € 6,5  
*Aperol, Campari, Cynar*

Hugo / € 7

Americano / € 9

Negroni / € 10

Gin Tonic / € 10

Beer - Becks, Leffe / € 6

## DRINKS

Fruit juice / € 4,5

Pulp juice / € 5

Fresh juice / € 6  
*Orange, Lemon, Grapefruit*

Coca Cola // € 4,5

Coca Cola Zero / € 4,5

Chinotto / € 4

Cedrata / € 4

Aranciata / € 4

Lemonsoda / € 4

Schweppes / € 4

Glass of water / € 0,8

Glass of water 0,50 / € 2

Bottle of water 0,75 / € 3



## CAFFÈ

Espresso coffee / € 1,8

Decaffeinated coffee / Barley coffee / € 1,9

Ginseng coffee / € 2,2

American coffee / American decaffeinated / € 2,2

Moroccan coffee / € 2,8

Coffee and milk / € 3,4

Coffee with cream / € 3,4

Shaken coffee / € 5

Corrected coffee / € 3,7

Macchiato coffee / € 2,3

Decaffeinated macchiato coffee / Barley macchiato coffee / € 2,3

Soya macchiato coffee / Ginseng macchiato coffee / € 2,3

Cappuccino / € 2,3

Cappuccino with soya milk / € 2,4

Decaffeinated cappuccino / Barley cappuccino / € 2,4

Decaffeinated cappuccino with soya milk / € 2,4

Ginseng cappuccino / € 2,4

Shaken cappuccino / € 5,7

Milk / € 1,8

Soya milk / € 2,3

Milk with coffee / € 2,4

Milk with decaffeinated coffee / with soya coffee /  
with barley coffee / € 2,7

Hot chocolate / € 5

Hot chocolate with cream / € 5,7





# B

## PASTICCERIA

AUTHOR'S PASTRY



**AMPI**  
ACCADEMIA MAESTRI  
PASTICCERI ITALIANI

**RD** RELAIS  
DESSERTS

## DESSERT

### **Setteveli® € 8,5**

Soft chocolate ladyfingers, cereal gianduia, dark chocolate mousse pure origine Madagascar, praline hazelnut bavarois and chocolate veils, served with vanilla sauce

### **Abbraccio di Venere® € 8**

Tahitian mascarpone and vanilla mousse, chocolate cream, caramelised almonds, chocolate sponge cake base, served with vanilla sauce

### **Meridiana € 8**

Light cream with pralined IGP hazelnuts, creamy vanilla heart and caramelised hazelnuts on a caramel genoise base, served with vanilla sauce

### **Sole mio € 8**

Light cream with lemon of Sicily, cream baked with vanilla, lemon mousse, lemon scented almond genoise.

### **Sacher € 8**

Chocolate sponge cake filled with apricot jam and chocolate glaze, served with vanilla sauce and a cloud of whipped cream

### **Tarte au citron € 8**

Almond ladyfingers soaked in lemon, with Sicilian Primofiore lemon cream and flamed Italian meringue

### **Violetta € 8**

Light wild raspberry bavarois with Tahitian vanilla and lime cream and olive oil sponge cake with pistachio paste, served with vanilla sauce and raspberry coulis

### **Crostatina ai lamponi € 8,5**

Short pastry base, chantilly cream and fresh raspberries, served with vanilla sauce

### **Giardino Siciliano € 8,5**

Light pistachio cream, lemon heart and wild strawberries on an almond whipped Breton shortbread base



PASTICCERIA

## DESSERT

### Tiramisù € 7

Light mascarpone cream, ladyfinger dipped in espresso coffee

### Gluten and egg free chocolate creamy € 6,5

Soft pure chocolate cream from Tanzania

### Gluten and egg free raspberry creamy € 6,5

Soft raspberry cream and coulis

### Gluten and egg free raspberry creamy € 6,5

Soft 'Nocciola Piemonte IGP' cream decorated with hazelnuts

### Gluten and egg free pistachio creamy € 6,5

Soft brontese green pistachio creamy decorated with chopped pistachios

### Gluten free Crème Brûlée € 7

Caramelised vanilla cream

## MIGNON PASTRY / assortment € 1,6 pcs

## TEA PASTRY / assortment € 0,8 pcs

## MACARON / assortment € 2,5 pcs

## PRALINERY / assortment € 1,5 pcs

## MUFFIN / € 3,7 / chocolate muffin / vanilla muffin / pistachio muffin

## BRIOCHE / € 2,2

Veneziana € 2,3 / Krapfen € 2,3 / Small ricotta cheese cake € 3

Small ricotta and chocolate cheese cake € 3

Small rice cheesecake € 2,3 / Girella bicolor € 2,5

## MERENDINE

Apple puff pastry € 3,5 / Apple strudel € 4,5 / Daisy Tartlets € 3,1

## FRESH FRUIT SALAD / € 8,5



PASTICCERIA

# B

## BISTRO`

We use high quality fresh ingredients that may be conditioned by their availability on the market.

For this reason, some recipes in the menu could be replaced with others.

We wish you a pleasant tasting experience.

Some products are treated with rapid blast chilling, in accordance with EC Reg. no. 852/04

**Dear customer please find the information about the allergens.  
For any further information do not hesitate to ask the staff.**

