MENÙ BISTROT
AUTUNNO 2026

PER COMINCIARE

IL RACCONTO DEL NOSTRO TERRITORIO

LA SELEZIONE "UTINI" — 16 EURO
Prosciutto di Parma DOP 30 mesi "Langaria" selezione Alessandro Utini

Degustazione di: — 15 EURO
Prosciutto di Parma DOP 30 mesi "Langaria" selezione Alessandro Utini
Culatta "Langaria" selezione Alessandro Utini,
Salame Felino IGP "Umberto e Rosa" Cav. Boschi,

LE NOSTRE CONSERVE

LA GIARDINIERA OPPURE TROPEA E SCALOGNO AL BALSAMICO [9,12] — 7 EURO

GLI ANTIPASTI

FANTASIA DI TARTARE — 23 EURO
Tartare del pescato del giorno [2,4,6,8,12]

POLPO IN COCOTTE — 23 EURO
Polpo in cocotte, macedonia di patate, vongole, limone verde bruciato [8,14]

LA MIA TAVOLOZZA DEI COLORI DEL MARE — 38 EURO
selezione di carpacci, tartare di pesce e crostacei con il suo pinzimonio [2,4,6,8,14]

LA ROTTA DELLE SPEZIE — 18 EURO
Calamaro all'orientale, variazione di zucca, tartufo nero pregiato e tropea caramellata [5,12,14]

L'INTRECCIO DEL GUSTO — 19 EURO
Avocado, gambero e filangé di Prosciutto di Parma Dop "Langaria" [2]

LA PARMIGIANA DI MARE — 18 EURO
Parmigiana di melanzane e baccala, salsa al pomodoro confit, spuma di mozzarella campana Dop [1,4,7,8]

VARIAZIONI DI MANZO A COLTELLO — 23 EURO
Battuta di manzo al coltello con variazioni di senape e i suoi condimenti [3,8,10]

PINZIMONIO 2026 — 15 EURO
Il pinzimonio del nostro Chef da scoprire [4,6,7,9,10,12]

IL PORCINO PARMIGIANO — 18 EURO
Flan di Parmigiano Reggiano Dop 48 mesi Caseificio Gennari, variazione di fungo porcino e porro [1,3,6,7,8,12]

LA ZUPPETTA ALLA VERSILIANA — 21 EURO
Zuppetta di mare alla versiliana, molluschi, conchiglie e pesce di scoglio, servita con crostone [1,2,4,9,10,12,14]

LA SELEZIONE DI FORMAGGI

LA VERTICALE DI PARMIGIANO — 15 EURO
Verticale di Parmigiano Reggiano Dop 24, 30 e 48 mesi del Caseificio Gennari con composte e miele d'acacia [7]

LA NOSTRA DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI — 20 EURO
Degustazione della nostra selezione di formaggi: Brie francese, Camembert Isigny, Reblochon Aop, Epoisses de Bourgogne Aop, Chablis, Parmigiano Reggiano Dop 48 mesi Caseificio Gennari [7]

I PRIMI

LA CARBONARA DI MARE — 19 EURO
Linguina in Carbonara di mare, con gamberi, mandorle, zafferano e pepe nero [2,5,7,8,12]

IL MARE NEL RISOTTO — 23 EURO
Un'esplosione di gusti, sapori e colori del mare [2,4,7,12,14]

GLI GNOCCHI GIORNO E NOTTE — 25 EURO
Gnocchi Black and White, scampi, pesto di rucola, limone candito [1,2,3,7,8,12]

LO SPAGHETTO DELLA RISACCA — 23 EURO
Spaghetto di Gragnano con vongole veraci sgusciate [1,12,14]

PIRAMIDI DI RICCIOLA — 19 EURO
Piramidi di pasta fresca fatta al momento ripiene di ricciola, in guazzetto, aria di Pigato d'Albenga [1,3,4,7,8]

CAPLÈT — 16 EURO
Cappelletti di Parmigiano Reggiano Dop in doppio consommé ristretto [1,3,7,8,9]

IL TORTELLO FATTO AL MOMENTO

D'ERBETTA: ricotta di montagna, bietola e Parmigiano Reggiano Dop [1,3,7,8] — 15 EURO

DI ZUCCA: zucca al forno, mostarda, amaretto e Parmigiano Reggiano Dop [1,3,7,8,10] — 15 EURO

DI PATATE E RAGU' D'ANATRA [1,3,7,8,9,12] — 19 EURO

IL RAGÙ CHE AMA LA TAGLIATELLA — 14 EURO
Tagliatelle tagliate a mano, ragù alla bolognese al coltello [1,3,6,7,8,9,12]

I SECONDI

CATALANA IN COSTA SMERALDA — 58 EURO
Aragosta, scampo, gambero in catalana [2,12]

TRANCIO DEL PESCATO "RIVIERA" — 29 EURO
Grandi pezzature di pescato variabili a seconda del mercato (non di allevamento)
arrostito, servito con salsa riviera, pomodorini, olive taggiasche e asparago di mare [4,7,12]

TONNO ONE-SIDE — 29 EURO
Tonno rosso one-side con senape, mandorle e Tropea glassata [4,6,8,10,12]

L'IMMANCABILE FRITTURA DI MARE — 24 EURO
Frittura di gamberoni, polpo, pesce bianco, calamaro, insalatina di finocchi, rapa rossa e dressing
al mandarino [2,7,12]

CAPPASANTA IN PORCHETTA — 33 EURO
Cappasanta in porchetta, purè di patate al tartufo nero pregiato estivo, Tropea glassata [7,8,12,14]

VIAGGIO TRA CARNI PREGIATE

Tagliata di controfiletto di Black Angus Irlanda (minimo 350gr) con patate arrostite alle erbe aromatiche — 25 EURO
Filetto di Black Angus Irlanda (minimo 250gr) con patate arrostite alle erbe aromatiche — 33 EURO

POLLO STELLA — 18 EURO
Mezzo Pollo disossato a stella francese (alimentato solo a cereali e mais) cotto a bassa temperatura

IL TONNATO DEL PALAZZO — 25 EURO
Filetto di vitello tonnato, capperi, polvere di caffé [3,4,8]

I CONTORNI

PATATA ROSSA ARROSTITA — 7 EURO

MISTICANZA DI STAGIONE — 7 EURO

ORTAGGI GRIGLIATI — 7 EURO

Pane e Focaccia prodotta con la farina della nostra Azienda Agricola "Tenuta Utini" [1,7] - Coperto e piccole attenzioni — 3 EURO

Tabella allergeni: 1. Cereali e derivati; 2. Crostacei; 3. Uova; 4. Pesce; 5. Arachidi; 6. Soia; 7. Latte; 8. Frutta a guscio; 9. Sedano; 10. Senape;
11. Sesamo; 12. Anidride solforosa e solfiti; 13. Lupini; 14. Molluschi

DULCIS IN FUNDO
AUTUNNO 2026

PER CONCLUDERE

CHEEEESE-CAKE — 9 EURO
Cheesecake cruda, mango e lampone [1,7,8]

CATALANA ESOTICA — 8 EURO
Crema catalana al maracuja, lamponi brinati [3,7,8]

CUOR DI CIOCCOLATO — 9 EURO
Tortino mandorla e cioccolato fondente 70%, sorbetto alla pera [1,3,7,8]

LEMON LIQUI — 9 EURO
Mousse al limone, polvere di liquirizia al 100% [1,3,7,8]

CLASSICO ED INTRAMONTABILE: IL TIRAMISU'! — 9 EURO
Il grande classico della tradizione: savoiardi imbevuti di caffè espresso, crema al mascarpone soffice e cacao amaro in superficie [1,3,7,8]

YOGURT HOMEMADE — 7 EURO
Lo yogurt naturale di nostra produzione con le nostre composte del giorno [7]

IL GELATO — 7 EURO
Gelato del giorno di nostra produzione fatto al momento [3,6,7,8]

IL SORBETTO — 7 EURO
Sorbetto del giorno di nostra produzione fatto al momento [3,6,7,8]

LA SELEZIONE DEI PASSITI
DESSERT WINE SELECTION

PORTO DOC TAWNY 10 YO S.A. — 12€
"Graham's" Porto, Portogallo - Touriga Nacional, Tempranillo, Tinta Barroca, Tinta Cão, Touriga Francesa

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA DOCG ROCCOLO GRASSI — 9€
"Roccolo Grassi" Mezzane di Sotto, Veneto - 60% Corvina, 15% Corvinone, 15% Rondinella, 10% Croatina

ES PIU' SOLE PRIMITIVO DI MANDURIA DOCG GIANFRANCO FINO — 15€
"Gianfranco Fino" Salento, Puglia - 100% Primitivo

Tabella allergeni: 1. Cereali e derivati; 2. Crostacei; 3. Uova; 4. Pesce; 5. Arachidi; 6. Soia; 7. Latte; 8. Frutta a guscio; 9. Sedano; 10. Senape; 11. Sesamo; 12. Anidride solforosa e solfiti; 13. Lupini; 14. Molluschi