I cicchetti.....

Scampi crudi Olio evo, limone ed erba cipollina		€4,50 al pezzo
Ostriche	pane nero, burro salato, cipolla all'aceto	
Papillon de Jacques n. 5	Irlanda	€3,50 al pezzo
Gillardeau n. 3	Marennes Oléron	€6,00 al pezzo
Calamari e mazzancolle in tempura Salsa daMe		€6,00
Arancino di riso Succo di crostacei, erbette e ricotta al fumo		€4,00
Polenta fritta e baccalà mantecato		€4,50
Focaccia calda Bolognese di tonno e pecorino in foglia di noce		€4,00

Le bruschette.....

le bruschette ..... con pane al mais — €2,50 al pezzo

Salmone al fumo, pesto di erbe e wasabi
Uova, asparagi e rafano
Cacio pepe, guanciale, salsa tartara
Pancetta, gorgonzola e noci
Insalata alla brace, fonduta di asiago

daMe Bistrò

Le mozzarelle in carrozza.....

mozzarella n. 1 €5,50
Acciuga, mozzarella di bufala e pane al latte

mozzarella n. 2 €5,50
Prosciutto cotto alla brace, mozzarella di bufala e pane al latte

daMe Bistrò

Le 4 spicchi.....

n. 1 €12,00
Pomodoro, burrata, basilico e origano

n. 2 €14,00
Prosciutto crudo di San Daniele e burrata

n. 3 €12,00
Mortadella e gorgonzola

Le polpette.....

le polpette ..... €3,00 al pezzo
Manzo, maiale e salsa salmoriglio
Tonno e mostarda di miso
Orto....

daMe Bistrò

Ostriche..... accompagnate da pane nero, burro salato, cipolla all'aceto

Papillon n. 5	Irlanda	al pezzo	€3,50
Gillardeau n. 3	Marennes Oléron	al pezzo	€6,00

Scampi crudi — al pezzo €4,50
Olio evo e limone, erba cipollina

Tartare di tonno — €24,00
Capperi, pomodoro, olive taggiasche e salsa di senape

Carpaccio di tonno ..... — €28,00
Crudo di gambero rosso, salsa tonné e salmoriglio

Succo di ceviche — €28,00
Calamari, mazzancolle, vongole e fagiolo cannellino

Cappuccino di mare — €26,00
Seppia, gamberi bianchi, cozze e spuma di patate

Tacos ..... — €24,00
Anitra arrostita, paté di fegatini, cavolo fermentato e rafano

Uova e asparagi — €22,00
Green curry di piselli, fave, erbette e salsa tartara

Spaghettino freddo con ceviche di scampi — €28,00
Scampi crudi, salsa di olive verdi Bella di Cerignola e acqua di capperi
mezza porzione €18,00

Fusillone daMe — €24,00
Pesto mediterraneo, chimichurri di ricciola e gambero rosso

Gnocchi di patate — €24,00
carbonara di aringa al fumo, tartare di tonno e alga nera

Tortelli di fave e carletti — €24,00
crema di parmigiano reggiano 24 mesi, riduzione di funghi shitake

Tagliatella 50.1 — €24,00
Ragù di cortile, asiago stravecchio, caffè e cacao

daMe Bistrò

€34,00
Coda di rospo dorata
Lardo di colonnata, carciofi, olive taggiasche, capperi di Pantelleria e origano

€30,00
Il fritto.....
Calamari, scampi, alici, gamberetti e polenta

€30,00
Short ribs nebraska arrostito alle spezie
Patate al forno e salmoriglio

€30,00
Maialino croccante
Purè di patate, fondo bruno, insalate ed erbe di campo

€32,00
La pizza 1
Prosciutto crudo San Daniele e burrata

€36,00
La pizza 2
Crudo di tonno, burrata, salmoriglio, capperi e pistacchi di Bronte

€28,00
La pizza 3
Pomodoro, burrata, basilico e origano

€32,00
La pizza 4
Pomodoro, burrata, origano e acciughe "Cera"

€40,00
La pizza 5
Gambero rosso al lime, cacio pepe, salsa carbonara e carciofi

I dolci.....

Zuppa inglese..... €10,00
Crema al cardamomo, gelato al cioccolato bianco
e fava di tonka, granita di Alchermes

Cappuccino €10,00
Gelato alla nocciola, granita al caffè
e spuma calda di cioccolato

Biscotti caldi €10,00
Con crema alla vaniglia

Soffice tortino al cioccolato €12,00
Sorbetto alle mandorle di Noto e lampone
senza latticini e glutine

Sorbetto all'ananas e lime €8,00
senza latticini e glutine

Gelato alla crema e cioccolato caldo €8,00
senza latticini e glutine

daMe Bistrò

Vini da dessert al calice

I Capitelli Anselmi	€8,00
Marsala Superiore dolce vintage Heritage	€9,00
Passito di Sicilia Hira Colosi	€8,00
Porto Tawny reserve Quinta do Noval	€9,00
Pedro Ximenez Sherry Hidalgo	€9,00
Sauternes Castelnau de Suduiraut Château Suduiraut	€15,00
Moscato D'Asti bott. 375 ml Piero Gatti	€20,00

daMe Bistrò