

I cicchetti.....

Scampi crudi	Olio evo e limone, erba cipollina, pane caldo	€5,00 al pezzo
Ostriche	Pane caldo, burro salato e cipolla all'aceto	
Papillon n. 5	Irlanda	€4,00 al pezzo
Gillardeau n. 3	Marennes Oléron	€5,50 al pezzo
Calamari e mazzancolle in tempura	con maionese di capperi	€6,00
Patatine fritte	salsa cacio pepe, pecorino in foglia di noce	€10,00
Burrata, acciughe del cantabrico,	focaccia calda	€16,00

I taglieri.....

n. 1	Prosciutto cotto alla brace di "Saint-Oyen", fontina d'alpeggio, mortadella gran riserva Favola di Palmieri, gorgonzola naturale, focaccia calda	€20,00
n. 2	Prosciutto crudo San Daniele, Parmigiano vacche rosse, crescenza e focaccia calda	€20,00

daMe
Bistro

Le polpette.....

€3,50 al pezzo

n. 1 Manzo e maiale con salsa di peperone bruciato

n. 2 Tonno con salsa di rafano fermentato

Le bruschette..... con pane al mais

€3,00 al pezzo

Salmone al fumo, guacamole e burro acido

Baccalà mantecato

Uova e asparagi

Prosciutto cotto alla brace di "Saint-Oyen", fontina d'alpeggio

Pancetta, gorgonzola e noci

Patè di pesce spada alla brace, fagiolini in ceviche, mostarda di miso



Le mozzarelle in carrozza.....

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

€6,00

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

€6,00

Le 4 spicchi.....

n. 1 Pomodoro, burrata, basilico e origano

€12,00

n. 2 Prosciutto crudo di San Daniele e burrata

€14,00

n. 3 Mortadella gran riserva Favola di Palmieri, gorgonzola naturale, pesto di pistacchi di Bronte

€14,00

Pizza.....

La pizza1
Prosciutto crudo San Daniele e burrata

daMe
Bistro

€30,00

La pizza2
Crudo di tonno, burrata, salmoriglio,
capperi e pistacchi di Bronte

€38,00

La pizza3
Pomodoro, burrata, basilico e origano

€28,00

La pizza4
Pomodoro, burrata, origano e acciughe del Cantabrico

€32,00

Coperto € 3,50

daMe
Bistro

daMe
Bistro

daMe
Bistro

Menu

Da condividere.....

daMe
Bistro

Vitello tonnato alla daMe €22,00
Salsa tonnata, capperi, acciughe, uova, fondo bruno

Alette croccanti di pollo speziate 4 pezzi €18,00
Salsa Tosazù, lime e kimchi

Uova e asparagi €20,00
Fonduta di Parmigiano Reggiano, piselli, salsa tartara

Baccala' mantecato gr 100 €18,00
Polenta fritta

I crudi.....

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

Papillon n. 5 Irlanda al pezzo €4,00
Gillardeau n. 3 Marennes Oléron al pezzo €5,50

Scampi crudi al pezzo €5,00
Olio evo e limone, erba cipollina, pane caldo

Tartare di tonno gr 100 €24,00
Capperi, pomodoro, olive taggiasche e salsa di senape

Carpaccio di tonno €24,00
Salsa ventresca, crudo di scampi, fagioli cannellini e peperoni verdi

Pasta.....

Spaghettono freddo €30,00
con ceviche di scampi mezza porzione €20,00
Scampi crudi, salsa di olive verdi Bella di Cerignola e acqua di capperi

Fusilloni al sole di Sicilia €24,00
Ceviche di pesce spada, pesto mediterraneo e gambero rosso

Tagliatelle alla carbonara dell'orto €20,00
Fagiolini, taccole, piselli, pecorino

Tortelli alla carbonara €22,00
Succo di anitra alla cacciatora, Parmigiano Reggiano 24 mesi

daMe
Bistro

Carne.....

Pancia di maialino €24,00
laccata al Teriyaki
Crema di carote e zenzero, carciofo dorato

Coniglio avvolto nel guanciale €26,00
Il suo fondo, sfoglia di patate, purè di sedano rapa

Pesce.....

Tacos con pesce spada €28,00
alle erbe bruciate
Mostarda al miso bianco, pomodoro verde, patè di pesce spada alla brace

Insalata di pesce al vapore €32,00
Branzino, mazzancolle, cacciaroli, salsa di lische, succo dell'orto

Il fritto..... €28,00
Calamari, scampi, alici, gamberetti e polenta

daMe
Bistro

Zuppa Inglese.....

Crema al cardamomo, gelato al cioccolato bianco
e fava di tonka, granita di Alchermes

€10,00

Meringata al cioccolato bianco

Capperi di Pantelleria, camomilla, anice e limone
senza glutine

€12,00

Croccantino alla nocciola

Granita al caffè, gelato al fior di latte,
crema allo zabaione

€12,00

Sorbetto con lime e zenzero

senza latticini e glutine

€8,00

Gelato al basilico

Fragole marinate, oliva Taggiasca disidratata,
olio evo alla vaniglia
senza glutine

€10,00

I dolci.....

daMe
Bistrot

Vini da dessert al calice

I Capitelli
Anselmi

€8,00

Hira passito Siciliano
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
Bistrot