

Bistrò
La 18^a buca

Menù



Scarica il menù
utilizzando il QR Code



Per prenotazioni +39 0426 367811 oppure +39 335 7712441

Per iniziare

- LA TARTARE**   € 25,00
Cubo di tartare di tonno fresco al coltello con fior di capperi, pepe al limone (190 gr)
- LE CAPPE DI SAN GIACOMO**   € 18,00
Cuore di cappelletti scottati in padella all'olio EVO con purea di patate e burro alla vecchia maniera
- LA BATTUTA DI MANZO** € 25,00
Carne di prima scelta Italiana battuta al coltello, condita con olio EVO, sale rosa e pepe nero (190 gr)
- IL RE DEI PROSCIUTTI**  € 16,00
Culatello del Delta del Po con mozzarelline ciliegia e gocce di balsamico
- L'ESTIVA**  € 14,00
Mozzarella di bufala DOP con pomodoro cuore di bue e fiore d'origano

SU ORDINAZIONE E IN BASE ALLA DISPONIBILITÀ:

- GRAN CATALANA (CONSIGLIATO PER 2 PERSONE)**   € 80,00
Gran Catalana di astice con gamberoni, scampi, cappelletti, verdure alla julienne e tagliata di frutta esotica di stagione
- GRAN CRUDITÉ**  € 35,00
Grand crudité del mare Adriatico con ostrica, 2 scampi, 2 gamberi rossi di Mazzara e tartare di tonno pinna gialla

I primi piatti

- GLI GNOCCHI COME UNA VOLTA**   € 22,00
Gnocchetti di patate freschi fatti a mano con salsa agli scampi freschi, gamberi rossi di prima e salsa ai crostacei
- SUA MAESTÀ LO SCOGLIO**      € 24,00
Spaghetti alle uova di pasta gialla freschi fatti in casa con salsa allo scoglio
- LE "BIBARASSE"**   € 20,00
Spaghetti monograno Felicetti saltati alle vongole veraci e "Lupini di mare"
- IL PACCHERO**   € 22,00
Paccheri trafiletti al bronzo con tonno fresco, fior di capperi, fili di tropea e pomodorini
- IL RAVIOLO**    € 21,00
Raviolo al nero di seppia fatto a mano dal nostro Chef ripieno con coda di rospo e ricotta misto pecora, saltato con pomodorini datterini gialli e rossi
- LA PAPPARDELLA FRESCA**    € 16,00
Pappardelle fresche fatte al torchio dal nostro chef alla crema di curcuma e dadolata di melanzane viola

I secondi piatti

- LA PIOVRA**   € 24,00
Tentacoli di piovra cotta a bassa temperatura rosolata con burro chiarificato e purea di patate
- IL FRITTO**      € 24,00
Fritto misto di pesce e verdure con calamari, seppia, code di gambero e code di scampo e verdure pastellate
- IL ROSSO**  € 25,00
Scaloppa di tonno rosso fresco su letto di peperoni gialli e rossi, cubetti di zucchine e patate nere (220 gr)
- LA TAGLIATA** € 24,00
Tagliata di scottona pastorizzata a bassa temperatura servita con pesto di rucola (250 gr)
- IL SALMONE** € 20,00
Trancetti di salmone fresco cotto a bassa temperatura al profumo di timo e maggiorana
- IL MEDAGLIONE** € 16,00
Medaglione di filetto di maialino scottato all'olio EVO e salsa al marsala



HAMBURGER DI ALBARELLA    € 19,00
220 grammi di carne di solo manzo con asiago a fette, pomodori, insalata, patate crunch e maionese fresca fatta da noi

I PRODOTTI DEL TERRITORIO

COSTATA DI SCOTTONA  all'etto € 7,00

FIorentINA DI SCOTTONA  all'etto € 7,00

SOASO FORNO O CRIGLIA (KM 0)   all'etto € 7,00

BRANZINO FORNO O GRIGLIA (KM 0)   all'etto € 7,00

ROMBO FORNO O GRIGLIA (KM 0)   all'etto € 7,00

Le nostre pizze gourmet

SCHIACCIATA GOURMET ALBARELLA  € 4,00
Olio, sale, rosmarino

MARGHERITA GOURMET   € 12,00
Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, basilico fresco, giro di olio E.V.O. a crudo

BAGUETTE VESUVIO   € 15,00
Mozzarella, ricotta, gorgonzola, rucola, speck, salsa di pomodoro fresco

SFIZIOSA   € 17,00
Stracciatella, gorgonzola, noci e culatello del Delta del Po

LA BOMBA   € 17,00
Pomodoro piccante, fior di latte, capperi, acciughe nostrane, salamino piccante e fili di peperoncino

SCOTTONA   € 17,00
Mozzarella, rucoletta selvatica dell'isola, roastbeef di Scottona CBT, scaglie di grana e pepe al limone

STRACCIATELLA E ACCIUGHE NOSTRANE DEL DELTA    € 17,00
Pomodoro San Marzano, acciughe nostrane del Delta del Po, stracciatella di bufala, pan grattato tostato, origano

DELTA DEL PO   € 17,00
Mozzarella fiordilatte, prosciutto crudo del Delta del Po, burratina pugliese intera, giro di miele

GOLOSA    € 17,00
Crema di pistacchi, burrata, mortadella da favola

ECCELLENZA   € 17,00
Pesto di basilico fresco, pecorino di fossa, ricotta di pecora, fior di latte, pomodorini gialli e rossi

BUONGUSTAIA    € 17,00
Friarielli, luganega, stracciatella, porchetta, crema di datterini gialli

L'INSOLITA    € 17,00
Crema di pomodorini gialli, mozzarella, acciughe nostrane, fior di capperi

LA TONNARA   € 17,00
Pomodoro, mozzarella, cubetti di tonno fresco pinna gialla CBT, cipolla rossa di tropea

Caffetteria

CAFFÈ ESPRESSO / DECAFFEINATO	€ 1,80
BIBITE IN BOTTIGLIA	€ 4,00
BIRRA ALLA SPINA PICCOLA	€ 3,50
BIRRA ALLA SPINA MEDIA	€ 5,00
BIRRA IN BOTTIGLIA	€ 5,00
ICHNUSA NON FILTRATA 0,5L	€ 6,00
ERDINGER 0,5L	€ 7,00
AMARI	€ 5,00
DISTILLATI E SUPERALCOLICI	da € 5,00
ACQUA 0,75L	€ 3,00
COPERTO E SERVIZIO	€ 3,00

Per concludere

SFERA DI SEMIFREDDO ALLA NOCCIOLA	€ 7,00
CUBO DI BAVARESE AL PISTACCHIO	€ 7,00
LA TRIADE DEI TRE CIOCCOLATI	€ 7,00
SEMIFREDDO AL CAFFÈ	€ 7,00
TIRAMISÙ ARTIGIANALE	€ 7,00

Allergeni

 Arachidi e derivati Snack confezionati, creme e condimenti.	 Crostacei Marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili.
 Frutta a guscio Mandorle, nocciole, noci comuni, acagiù, pecan, anacardi e pistacchi.	 Glutine Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati.
 Latte e derivati Prodotti in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato.	 Lupini Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari.
 Molluschi Canestrello, canolicchio, capasanta, cozza, ostrica, vongola, ecc...	 Senape Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda.
 Pesce Alimenti in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali.	 Sedano Sia in pezzi che all'interno di zuppe, salse e concentrati vegetali.
 Sesamo Interi usati per il pane, farine anche se in minima percentuale.	 Anidride solforosa e solfiti Cibi sott'aceto, sott'olio, salamoia, funghi secchi, ecc...
 Soia Derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili.	 Ova e derivati Uova e prodotti come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo.