



Bistrot

Drink&Food

DRINK

Bevande analcoliche

Soft drinks

Bicchiere acqua naturale/frizzante Still/sparkling water glass	€ 1,50
Acqua naturale/frizzante (0,70 l) Still/sparkling water	€ 3,00
Bibite gassate varie Various fizzy drinks	€ 4,50
Succhi di frutta vari Various fruit juices	€ 3,50
Spremuta d'arancia fresca Fresh orange juice	€ 5,00
Té freddo al limone/pesca Lemon/Peach Iced Tea	€ 4,50
Centrifughe con frutta e verdure Centrifuges with fruit and vegetables	€ 8,50
Limonata fresca Fresh lemonade	€ 4,00
Frappè Milkshake	€ 5,00
Aperitivi analcolici Non-alcoholic aperitifs	€ 4,00

DRINK

Bevande calde

Hot drinks

Caffè Espresso

Espresso coffee

€ 1,50

Orzo e caffè decaffeinato

Barley and decaf coffee

€ 1,80

Ginseng

Ginseng

€ 2,00

Macchiato

Macchiato

€ 2,00

Cappuccino

Cappuccino

€ 2,50

Eiskaffee

Eiskaffee

€ 6,00

Caffè Shakerato

Shakered coffee

€ 3,00

Té ed Infusi

Tea and Infusions

€ 3,00



Tutti i giorni 10:00 - 23:00 / Every day 10:00 - 23:00

DRINK

Bevande alcoliche

Alcoholic drinks

Birra alla spina (0,20 l) Draft beer	€ 4,50
Birra alla spina (0,40 l) Draft beer	€ 6,50
Birre in bottiglia (0,33 l) Bottled beers	da € 5,00
Radler (0,4 l) Radler	€ 6,00
Spritz Aperol / Campari Aperol / Campari Spritz	€ 5,50
Americano Americano	€ 5,50
Mojito Mojito	€ 7,50
Hugo Hugo	€ 5,50
Negroni Negroni	€ 7,50
Cocktail del giorno Cocktail of the day	€ 8,00

DRINK

Bevande alcoliche

Alcoholic drinks

Gin Fizz

Gin Fizz

da € 8,00

Gin Tonic

Gin Tonic

da € 8,00

Gin Lemon

Gin Lemon

da € 8,00

Campari Orange

Campari Orange

€ 8,00

Wodka Lemon

Wodka Lemon

€ 8,00

Rum & Cola

Rum & Cola

€ 8,00

Moscow Mule

Moscow Mule

€ 8,00

Caipirinha

Caipirinha

€ 8,00

Cocktail vari

Various cocktails

€ 8,00

Amari / Grappe / Cognac

Bitters / Grappas / Cognacs

da € 4,00

Whisky / Tequila / Rum

Whisky / Tequila / Rum

da € 5,00



Tutti i giorni 10:00 - 23:00 / Every day 10:00 - 23:00

DRINK

Vini

Wines

Bollicine

Prosecco Brut

Azienda Agricola La Farra - 11°

Al calice

€ 5,00

Bottiglia

€ 22,00

Prosecco di Valdobbiadene

Col Vetoraz Spumanti - 11,5°

€ 6,50

€ 25,00

Franciacorta Rosè

Azienda Vinicola Contadi Castaldi - 12,5°

€ 7,00

€ 32,00

Brut Perlè Millesimato

Cantine Ferrari Trento - 12,5°

€ 50,00

Alma Brut

Società Agricola Bellavista Franciacorta - 12,5°

€ 45,00

Champagne

Black Label Brut

Lanson - 12,5°

€ 50,00

Brut Reserve

Taittinger - 12,5°

€ 53,00



Tutti i giorni 10:00 - 23:00 / Every day 10:00 - 23:00

DRINK

Vini

Wines

Bianchi

Chardonnay

Azienda Agricola Inama - 13°

Al calice

€ 6,00

Bottiglia

€ 20,00

Lugana

Azienda Vinicola Cà dei Frati - 13°

€ 6,00

€ 22,00

Sauvignon

Azienda Agricola Muzic"- 14,5°

€ 6,00

€ 23,00

Muller Thurgau

Tenuta J. Hofstätter - 12,5°

€ 24,00

Rosati

Rosè frizzante

Cantine Borin - 11,5°

€ 4,00

€ 18,00

Rosè

Tenuta J. Hofstätter - 13°

€ 23,00

Rossi

Bonarda

Azienda Agricola Qua Quarini - 12,5°

€ 4,00

€ 14,50

Cabernet Sauvignon

Azienda Vinicola Pitars - 13°

€ 5,50

€ 20,00

Valpolicella Ripasso

Azienda Vinicola Tedeschi - 14,5°

€ 25,00



Tutti i giorni 10:00 - 23:00 / Every day 10:00 - 23:00

FOOD

Le focacce

The focaccias

La Classica (1-7-9)

Salsa di pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala, basilico fresco
San Marzano tomato sauce, buffalo mozzarella, fresh basil

€ 12,00

La Delicata (1-7-12)

Stracciatella Sabelli, spinacino, crudo di Parma 24 mesi
Sabelli stracciatella, baby spinach, 24 month Parma raw ham

€ 15,00

La Vegetariana (1-7-9)

Mozzarella, melanzane, peperoni, zucchine grigliate
Mozzarella, grilled aubergines, peppers, courgettes

€ 12,00

I toasts

The toasted sandwiches

Il Classico (1-7-12)

Prosciutto cotto rustichello, mozzarella
Rustic cooked ham, mozzarella

€ 8,00

Lo Sfizioso (1-4)

Salmone affumicato, avocado
Smoked salmon, avocado

€ 10,00

Il Vegetariano (1-7-9)

Mozzarella, melanzane, peperoni, zucchine grigliate
Mozzarella, grilled aubergines, peppers, courgettes

€ 8,00

FOOD

Le piadine

The piadinas

La Stuzzicante (1-7-12)

Prosciutto crudo di Parma 24 mesi, squacquerone, rucola
24 month Parma raw ham, squacquerone, rocket

€ 10,00

La Golosa (1-7-12)

Porchetta, gorgonzola, cipolla rossa
Porchetta, gorgonzola, red onion

€ 8,00

La Vegetariana (1-7-9)

Mozzarella, melanzane, peperoni, zucchine grigliate
Mozzarella, grilled aubergines, peppers, courgettes

€ 8,00

I piatti unici

One-dish meals

La Caprese (7)

Mozzarella di bufala con pomodoro cuor di bue Bio e basilico fresco
Buffalo mozzarella with bio tomatoes and fresh basil

€ 10,00

La Carne salada (7-12)

Carne di manzo con scaglie di Stravecchio, rucola e glassa all'aceto balsamico
Beef with Stravecchio flakes, rocket and balsamic vinegar glaze

€ 14,00

Il Prosciutto crudo (7-12)

Prosciutto crudo di Parma 24 mesi con burrata
24 month Parma raw ham with burrata

€ 15,00



Tutti i giorni 10:00 - 23:00 / Every day 10:00 - 23:00

FOOD

I piatti unici

One-dish meals

Il Tacchino ⁽¹²⁾

Carne di tacchino con verdure grigliate

Turkey meat with grilled vegetables

€ 12,00

Il Vegetariano ⁽⁶⁻⁹⁻¹³⁾

Piatto di verdure fantasia - (con tofu + € 2,50)

Vegetable plate - (with tofu + €2.50)

€ 12,00

Fuori dalle righe

Out of line

Pokè Bowl Hawaii Aroma ⁽⁴⁻⁶⁻⁸⁻⁹⁻¹²⁾

Riso venere, salmone crudo, avocado, edamame, germogli di soia, mandorle in foglia, salsa teriaki

Venus rice, raw salmon, avocado, edamame, soy sprouts, leaf almonds, teriaki sauce

€ 15,00

Gli Scampi ⁽²⁾

Scampi crudi (10 pz)

Raw langoustines (10 pieces)

€ 25,00

Le Insalate (da comporre a piacere) ⁽⁷⁻⁹⁻¹²⁾

Misticanza, pomodoro, carote, mais, olive nere, tonno, mozzarelline ciliegino

Mixed salad, tomato, carrots, corn, black olives, tuna, mozzarella bites

€ 12,00

FOOD

I taglieri

The cutting boards

Il Tagliere di salumi ⁽¹²⁾

Prosciutto crudo di Parma 24 mesi, soppressa con filetto, cotto affumicato
Parma raw ham 24 months, soppressa with fillet, smoked cooked

1 persona € 10,00
2 persone € 15,00

Il Tagliere di formaggi ⁽⁷⁾

Formaggio giotto, toma erborinato, pecorino isolano
Giotto cheese, blue toma, pecorino isolano

€ 10,00

I dessert

The desserts

La Macedonia ⁽⁷⁾

Macedonia di frutta fresca - (con gelato + € 2,00)
Fresh fruit salad - (with ice cream + €2.00)

€ 8,00

L' Ananas ⁽⁷⁾

Ananas - (con gelato + € 2,00)
Ananas - (with ice cream + €2.00)

€ 5,00

I Dolci monoporzione ⁽¹⁻³⁻⁷⁾

Selezione di dolci monoporzione
Selection of single-portion desserts

€ 8,00

Allergeni - Allergens

1. Cereali e derivati/Cereals and derivatives - 2. Crostacei/Crustaceans - 3. Uova/Eggs - 4. Pesce/Fish - 5. Arachidi/Peanuts - 6. Soia/Soy - 7. Latte/Milk - 8. Frutta a guscio/Nuts - 9. Sedano/Celery - 10. Senape/Mustard - 11. Sesamo/Sesame - 12. Anidride solforosa e solfiti/Sulfur dioxide and sulphites - 13. Lupini/Lupines - 14. Molluschi/Shellfish



Bistrot

Drink&Food

Infos & Booking
m2p@hotelmarcopoloterme.it
+39 392 6207780