BISCHERO
Gastronomia

“L’ITALIA DA CONDIVIDERE”.

Le plaisir de la table naît du partage.

PLANCHE DE CHARCUTERIE

Planche de Jambon Cru — 23
Planche de Mortadelle — 19
Planche de Bresaola — 25
Planche de Charcuteries Mixtes — 27
Planche de Fromages — 23
Planche Bischero — 33
Notre sélection complète de charcuteries et de fromages italiens, accompagnée de miel, de tomates séchées et de notre focaccia artisanale maison.

LA CUISINE

ŒUFS À LA TRUFFE — 14
Deux œufs durs, mayonnaise à la truffe maison, ciboulette et sel de Maldon.

ROAST BEEF — 19
Roast beef cuit lentement à basse température, sauce tartare maison et câpres.

VITELLO TONNATO — 22
Noix de veau, sauce au thon et câpres.

TARTARE DE THON — 20
Thon frais, stracciatella, tomates datterino et basilic.

BURRATA ET TOMATES CERISES — 18
Burrata crémeuse, tomates cerises multicolores, basilic et huile d’olive vierge extra.

SAUMON SAUVAGE FUMÉ — 20
Saumon sauvage fumé, fenouil, grenade, ciboulette et huile d’olive vierge extra.

LASAGNE NAPOLITAINE — 20
La lasagne “du dimanche”, avec ragù napolitain, ricotta, mozzarella, petites boulettes de viande et Grana Padano.

PARMIGIANA D’AUBERGINES — 18
Aubergines, sauce tomate, mozzarella, Parmigiano Reggiano et basilic frais.

BOULETTES À LA SAUCE TOMATE — 19
Trois boulettes de viande mijotées dans une sauce tomate, servies avec du Grana Padano.

BISCHERO
Gastronomia

LES FOCACCIAS DU BISCHERO

Le cœur du Bischero.
24 cm • Levée lente • Servies en 6 parts.
Préparées avec des ingrédients soigneusement sélectionnés.

MARGHERITA BISCHERO — 19
Sauce tomate La Torrente, burrata, crème au basilic et basilic frais.

MARINARA GOURMET — 20
Sauce tomate La Torrente, anchois de Cantabrie, câpres, crème à l'ail et origan.

PICCANTE — 22
Sauce tomate La Torrente, salami piquant, crème de gorgonzola et olives Taggiasca.

MORTADELLA — 24
Mortadelle de Bologne IGP, burrata, pistaches croquantes et crème de vinaigre balsamique.

RIPIENA — 24
Focaccia garnie de porchetta d'Ariccia IGP, friarielli et provola fumée.

FOCACCIA BISCHERO — 32
Sauce tomate La Torrente, jambon cru, burrata à la truffe, crème de truffe blanche et roquette fraîche.

CRUDO — 25
Sauce tomate La Torrente, jambon cru, mozzarella di bufala, crème au basilic et basilic frais.

BRESAOLA — 26
Sauce tomate La Torrente, bresaola, roquette, copeaux de Grana Padano et huile d'olive vierge extra.

SAUMON SAUVAGE FUMÉ — 26
Saumon sauvage fumé, burrata, oignon rouge mariné et crème au basilic.

VEGETARIANA — 23
Sauce tomate La Torrente, poivrons rôtis, crème au basilic et pistaches.

VEGANA — 22
Houmous de pois chiches, tomates séchées, roquette et huile d'olive vierge extra.

LA FOCACCIA DEL MESE — 26
La création saisonnière de notre chef.

BISCHERO
Gastronomia

LES SALADES

ORTO (VÉGANE) — 18
Laitue et roquette, houmous de pois chiches, poivrons rôtis, courgettes grillées, tomates cerises, olives Taggiasca, pistaches et huile d'olive vierge extra.

NORDICA — 22
Laitue et roquette, saumon sauvage fumé, courgettes grillées, avocat, grenade et vinaigrette aux agrumes.

CONTADINA — 19
Laitue et roquette, mozzarella di bufala, courgettes grillées, aubergines grillées, tomates cerises, basilic et huile d'olive vierge extra.

DE LA TERRE

LÉGUMES GRILLÉS — 9
Aubergines et courgettes grillées.

POIVRONS RÔTIS — 9
Con olive taggiasche, capperi e crema d'aglio dello chef.

FRIARIELLI NAPOLITAINS — 9
Sautés à l'ail, à l'huile d'olive et au piment.

HOUMOUS DE POIS CHICHES — 9
Avec tahini, citron, huile d'olive vierge extra et paprika.

PURÉE DE POMMES DE TERRE — 8
Crémeuse, légère et montée au beurre.

SALADE VERTE — 6
À assaisonner selon vos envies.

DESSERTS

DESSERT DU MOMENT — 9
Les desserts son préparé avec des ingrédients frais et de saison.

BISCHERO

Merci d'avoir choisi de partager ce moment avec nous.

*En cas d'allergènes, veuillez demander des informations à notre personnel.

BISCHERO
Gastronomia

SOFT DRINK

Acqua Panna 50cl	4,50
Acqua Panna 75cl	7
Acqua San Pellegrino 50 cl	4,50
Acqua San Pellegrino 75 cl	5
Coca-Cola 33cl	5
Coca- Cola Zero 33cl	5
Nestea Citron 33cl	5
Nestea Peche 33cl	5
San Pellegrino Chinotto 20cl	5
San Pellegrino Limonata 20cl	5
San Pellegrino Aranciata 20cl	5
Red Bull 25cl	5
San Pellegrino Tonica 20cl	5

SIROP

Granadine, Menthe, Cassis, Fiori di Sambuco	2

APERITIF SANS ALCOOL

San Bitter 10cl	4,50
Crodino 17,5 cl	5
S. Pellegrino Cocktail 20 cl	5
S. Pellegrino Ginger Beer 20cl	5

BIRRA

Moretti 33cl	5
Peroni Nastro Azzurro 33cl	5
Corona 33cl	6
Birra Messina al Sale 33cl	6
Appenzeller IPA 33cl	6,50
Appenzeller Amber 33cl	6,50
Moretti San Alcool 33cl	5

JUS

Jus De Pomme	4
Jus YOGA Orange, Poire, Ananas, Abricot, Peche, ACE	4

APERITIF

Aperol Spritz	13
Hugo	13
Spritz Limoncello	13
Gin Tonic	13
Kir Royal 1dl	8,50
Kir 1dl	8
Campari Soda	6
Pastis/Ricard 2cl	4
Pastis/Ricard 4cl	7

DIGESTIF

Bayles 4cl	8
Fernet Branca 4cl	8
Jägermeister 4cl	8
Grappa di Barbera Sibona 4cl	8
Amaro Averna 4cl	8

WHISKY

Johnnie Walker Black label 12ans 4cl	10
Johnnie Walker Double Black 4cl	12
Johnnie Walker Gold Label Reserve	16

BISCHERO
Gastronomia

PETIT DÉJEUNER

CAFFETTERIA , VIENNOISERIES ET SUCRE

Cafè/ Ristretto / Espresso	3,50
Renversè	4
Cappuccino	4,50
Chocolat Chaud ou Froid	4,50
The/ Infusion	3,90
Latte Macchiato	4,50
Latte Chaud ou Froid	2,50
Croissont Eclat du Terroir	2,50
Pain au Chocolat Eclat du Terroir	2,80
Torsade au chocolat	3,30
Tartine au beurre	3,90
Sfogliatella Napoletana	3,30
Focaccia Nutella et Pistache	4,90

SALE'

Focaccia au Romarin	3
Focaccia Jambon et Fromage	5,50
Focaccia Saumon et Avoat	6,50
Focaccia Oeuf dur et avocat	5,50

FORMULA VIENNOISERIES

Croissant ou Pain au Chololat +cafè + Jus (cappuccino - reversè + 0,50)	8,90

FORMULA FOCACCIA

Focaccia farci + cafè + jus (cappuccino - reversè + 0,50)	11

BISCHERO
Gastronomia

LA CAVE

	Btl	1Dl
BULLES		
- Prosecco DOC - Dal Bello	42	7,50
VINS BLANCS		
Falanghina del Sannio DOC - Senete	42	7
Pinot Grigio Collio DOC - Fiegl	48	8
Genève - Chardonnay - “Jeanne de Jussie”	48	8
Valais - Martigny - Petite Arvine	70	
VINS ROSÉS		
Chiaretto di Bardolino DOP - Ca’ De Rocchi	42	7
Omnis - Gewurztraminer Orange	90	
Genève - Rosé de Gamay	48	8
VINS ROUGES		
Nero d’Avola DOC - Don Tomasi	42	7
Primitivo di Manduria DOC - Zolla	48	8
Aglianico del Sannio DOC - Lucchero	50	
Ripasso della Valpolicella DOC - Monteré	58	
Genève - Cabernet Jura - Sélène	57	9,50
Genève - Merlot	87	
VINS DE RÉSERVES		
Amarone della Valpolicella DOCG – Ca’ De Rocchi	95	
Taurasi DOCG – Vesevo	105	