

Bistrot Calissano

PER INIZIARE / OUR ENTREES

P rosciutto crudo e melone <i>Parma ham and melon</i>	12 €
B attuta di Fassona con maionese di senape <i>Hand-chopped Fassone steak tartare with mustard mayonnaise</i>	12 €
C arpaccio di barbabietola con scaglie di Grana e Pinoli <i>Beetroot carpaccio with parmesan flakes and pine nuts</i>	12 €

I PRIMI / FIRST COURSES

A gnolotti al sugo d'arrosto <i>Hand-pinched ravioli with roasting juices</i>	12 €
R isotto ai mirtili <i>Risotto with blueberries</i>	14 €
G nocchetti di spinaci, scaglie di grana e speck <i>Spinach Gnocchetti with slivers of grana cheese</i>	14 €



HOTEL CALISSANO ****

Bistrot Calissano

LE INSALATE

- C**esar salad: *misticanza, pomodoro, pollo, grana, crostini* 12 €
- L**a Nizzarda: *misticanza, pomodoro, fave, uovo, tonno, olive, acciughe* 12 €
- M**ista: *misticanza, pomodoro* 8 €

OUR SALADS

- C**esar salad: *mixed salad, tomato, chicken, grana padano cheese, croutons* 12 €
- L**a Nizzarda: *mixed salad, tomato, broad beans, egg, tuna, olives, anchovies* 12 €
- M**ix: *mixed salad, tomato* 8 €

I SECONDI / MAIN COURSES

- P**etto di Pollo Alla Piastra con Contorno
Grilled Chicken Breast with Side Dish 14 €
- B**accalà alla piastra con contorno
Grilled codfish with side dish 16 €
- B**rasato con contorno
Beef braised with side dish 16 €





HOTEL CALISSANO ****

Bistrot Calissano

I DOLCI / OUR DESSERTS

A nanas	5 €
<i>Pineapple</i>	7 €
B önet	7 €
<i>Bönet (Amaretti-Schoko-Pudding)</i>	7 €
P anna cotta con coulis di kiwi	
<i>Panna cotta with kiwi coulis</i>	7 €
T iramisù	
<i>Tiramisù</i>	

I VINI / OUR WINES

		
Roero Arneis Pqlin BIO 2022	5 €	18 €
Brut Vallerenza	6 €	22 €
Nebbiolo Pqlin 2022	6 €	22 €
Barbera d'Alba Pqlin 2022	5 €	18 €
Barbaresco Cascina Principe 2019	6 €	25 €

LE BEVANDE / DRINKS

Acqua Stille / Bolle Lurisia 0,75	
Water 0,75	3 €
Acqua Stille / Bolle Lurisia 0,50	
Water 0,50	2 €
Caffè	
<i>Coffee</i>	1,20 €



HOTEL CALISSANO ****

Gentili ospiti, tutti gli alimenti, per esigenze di reperibilità del prodotto o di conservazione, hanno subito un trattamento di abbattimento della temperatura (-18°C).

Si richiede ai signori clienti di comunicare eventuali allergie o intolleranze alimentari. Su richiesta il personale è disponibile a fornire specifiche informazioni circa la possibile presenza di allergeni in ogni alimento da noi somministrato/commercializzato.

Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree e utensili.

Quindi, non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti, compresi allergeni.

Grazie

Dear guests, all foods, due to product availability or storage requirements, have undergone a temperature chilling treatment (-18°C).

Clients are kindly requested to inform us of any food allergies or intolerances. The staff will be happy to provide information on any allergens which may be present in the food we serve.

It is to be noted, however, that in certain cases the preparation and serving of food and drinks may necessarily entail the sharing of areas and utensils.

Therefore it can't be excluded the possibility of different foodstuffs, including allergens, coming into contact.

Thank you



HOTEL CALISSANO ****