

Bistrot Calissano

PER INIZIARE / OUR ENTREES

B attuta di Fassona con nocciole e grana <i>Hand-chopped Fassone steak tartare with hazelnuts and Grana cheese</i>	14 €
V itello tonnato <i>Traditional-style cold roast veal in a tuna-mayo sauce</i>	14 €
B resaola con spuma di Caprino <i>Bresaola with Caprino cheese mousse</i>	15 €
F lan di asparagi con fonduta di Raschera <i>Asparagus flan with Raschera cheese fondue</i>	14 €
P eperoni al verde <i>Bell peppers in green sauce</i>	12€

I PRIMI / FIRST COURSES

R isotto al Roero <i>“Roero” risotto</i>	14 €
T ajarin con ragù alla bolognese <i>Tajarin pasta with Bolognese ragout</i>	14 €
R avioli del plin al burro e erbe aromatiche <i>Hand-pinched ravioli with butter and herbs</i>	14 €
S paghetti al pomodoro e basilico <i>Spaghetti with tomato and basil</i>	12 €



HOTEL CALISSANO ****

Bistrot Calissano

LE INSALATE

Caesar salad: <i>misticanza, pomodoro, pollo, grana, crostini</i>	13 €
Nizzarda: <i>misticanza, pomodoro, fave, uovo, tonno, olive, acciughe</i>	13 €
Roerina: <i>misticanza, raschera, nocciole, sedano</i>	12 €
Mista: <i>misticanza, pomodoro</i>	8 €

OUR SALADS

Caesar salad: <i>mixed salad, tomato, chicken, Grana cheese, croutons</i>	13 €
Nizzarda: <i>mixed salad, tomato, broad beans, egg, tuna, olives, anchovies</i>	13 €
Roerina: <i>mixed salad, Raschera cheese, hazelnuts, celery</i>	12 €
Mix: <i>mixed salad, tomato</i>	8 €

I SECONDI / MAIN COURSES

G uancia al Barbaresco <i>Cheek in Barbaresco wine</i>	15 €
C ostolette di agnello al burro chiarificato <i>Lamb ribs in clarified butter</i>	15 €
B rasato al Barolo <i>Beef braised in Barolo wine</i>	15 €



HOTEL CALISSANO ****

Bistrot Calissano

I DOLCI / OUR DESSERTS

C arpaccio di ananas con gelato <i>Pineapple carpaccio with ice cream</i>	6 €
P anna cotta <i>Panna cotta</i>	6 €
S emifreddo di nocciole e gocce di cioccolato <i>Hazelnut semifreddo with chocolate chip</i>	6 €
B onnet della tradizione <i>Bonnet</i>	6 €
C rema catalana <i>Crema Catalana</i>	6 €

I VINI / OUR WINES



Roero Arneis Pqlin 2022	6 €
Brut Vallerenza	6 €
Dolcetto Vacca 2022	5 €
Barbera d'Alba Pqlin 2022	5 €
Barbaresco Cascina Principe 2019	6 €

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 ****