



Ristorante Bistrot Calissano



PER INIZIARE / OUR ENTREES

Crudo di Parma con melone

15 €

Parma raw ham with melon /
Jambon cru avec melon

Magatello di vitello cotto a bassa temperatura con la sua salsa alla vecchia maniera

14 €

Eye of round veal cooked at low temperature with its
old-fashioned sauce /

Œil de veau rond cuit à basse température avec sa sauce
à l'ancienne

Battuta di Fassona al tartufo nero pregiato

18 €

Hand chopped raw Fassona beef with black summer truffle /
Tartare de Fassona avec truffe noire d'été

Tartare di *gambero rosso con spuma al mango, polvere di caffè e terra di cioccolato

20 €

Red *scrimp tartare with mango foam, ground coffee and
chocolate land /

Tartare de *crevettes rouge avec mousse de mangue, café
moulu et chocolat fondu



I PRIMI / FIRST COURSES

Risotto pesto e burrata (20 min.) 18 €

Risotto with pesto and burrata /
Risotto avec du pesto et de la burrata

Tajarin al tartufo nero pregiato 20 €

Hand-made tajarin pasta with black summer truffle /
Tajarin (pâtes aux œufs) avec truffe noire d'été

Tajarin al funghi Porcini freschi 18 €

Hand-made tajarin pasta with fresh Porcini truffle /
Tajarin (pâtes aux œufs) avec cèpes frais

Plin al ragù tradizionale 16 €

Hand-pinched ravioli filled with ragout /
Ravioli "Pincés" avec ragoût

**Linguine con *gamberi, zucchine trombetta e pinoli,
al profumo di limone** 19 €

Linguine with *shrimp, zucchini and pine nuts,
scented with lemon
Linguine aux *crevettes, courgettes et pignons de pin,
parfumés au citron

I SECONDI / MAIN COURSES

Roast beef all'inglese 15 €

Roast beef english-style / Rosbif à la mode anglais

Filetto di Fassona ai ferri con testa di Porcino grigliato 32 €

Grilled Fassona fillet with "head" of fresh Porcini mushroom /
Filet de Fassona grillé avec une "tête" de cèpes frais

***Costine d'agnello alla scottadito** 19 €

"Finger-burning" lamb *ribs /
*Côtes d'agneau a la "Brûlure de doigt"

Funghi Porcini fritti 20 €

Fried Porcini mushrooms / Champignons cèpes frits

Tagliata di *tonno 22 €

*Tuna steak / Steak de *thon

Petto di pollo ai ferri 16 €

Grilled chicken breast / Poitrine de poulet grillée



LE INSALATE / OUR SALADS

Calissano: misticanza, pomodoro, sedano, carote, cipolla di Tropea, finocchio, patate al vapore, tonno, uovo sodo, acciughe, olive e capperi 16 €

Calissano: mixed salad , tomato, celery, carrots, Tropea onion, fennel, steamed potatoes, tuna, hard boiled egg, anchovies, olives and capers

Mista: misticanza, pomodoro e carote julienne 10 €

Mix: mixed salad, tomato and julienne carrots

Insalata di Avocado: avocado, rucola, pomodorini, mozzarelle ciliegine, olive nere snocciolate, carote julienne e fette di pane tostate 15 €

Avocado Salad: avocado, rocket, tomatoes, mozzarella, pitted black olives, julienne carrots and toasted bread

Insalata Caprese: bufala e riduzione di basilico 14 €

Caprese Salad: Buffalo mozzarella and basil reduction

I DOLCI / OUR DESSERTS

Bunet 8 €

Bunet (chocolate and amaretto pudding) /

Bönet (Crème grand-mère)

Semifreddo al torrone 10 €

Iced nougat semifreddo / Entremets glacé au nougat

Tortino al cioccolato dal cuore caldo 10 €

Chocolate tartlet with a tender heart /

Fondant de chocolat au coeur tendre

Torta di nocciole con crema al mascarpone 10 €

Hazelnut cake with mascarpone cream /

Gâteau de noisettes avec crème au mascarpone

Macedonia - (con gelato 7 €) 6 €

Fruit salad (with ice cream 7 €) /

Macédoine de fruits (avec de la glace)

Carpaccio di ananas con gelato alla crema e amaretti 9 €

Pineapple carpaccio / Carpaccio d'ananas

Sorbetto al mango o limone o mojito 8 €

Sorbet Mango / Mangue / Lemon Citron / Mojito



Bistrot Calissano

Gentili ospiti, per esigenze di reperibilità del prodotto o di conservazione, gli alimenti contrassegnati dal simbolo * 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, due to product availability or storage requirements, the foods marked with the symbol * 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