madame blanc bistrot

L'ANGOLO DEL CRUDO

Canestrello
3,5 €

Cannolicchio
3,5 €

Gambero rosso 44/55
4 €

Scampo 17/22
4 €

Cicala
4 €

Ostrica
5 €

Capasanta
5 €

Tartare di salmone
12 €

Tartare di tonno
15 €

Tartare di ricciola
15 €

PLATEAU CRU

4 gamberi rossi 45/55 , 4 scampi 17/20, 4 canestrelli, 4 ostriche

Bottiglia a scelta tra:
Spumante Adrien Romet
/ Vino Bianco - Grillo Feudi del Pisciotto

60 €

PLATEAU GRAN CRU

4 gamberi rossi 45/55 , 4 scampi 17/20 , 4 canestrelli, 4 ostriche,
4 capesante, 4 tartare di tonno

Bottiglia a scelta tra:
Champagne Veuve Pelletier
/ Vino Bianco Vinessa

140 €

VINI ROSSI

Ribeaupierre, Merlot	*4 €*	*25 €*
Valpolicella superiore	*7 €*	*35 €*
Amarone	*15 €*	*99 €*

BEVERAGE

Acqua naturale/frizzante	*3 €*
Bibite (Coca cola/ Coca cola Zero/ Thè Limone/ Thè Pesca/ Lemonsoda)	*4 €*
Spritz Aperol/Campari	*5 €*
Caffè	*2 €*

Coperto 3 €

MADAME BLANC BISTROT

madame blanc
bistrot

SPUMANTI

Romet, Blanc de Blanc	*5€*	*29 €*
Romet, Rosè	*6 €*	*35 €*
Champagne Veuve Pelletier	*7 €*	*39 €*
Champagne Henry de Verlaine	*9 €*	*49 €*
Champagne BDB Jean Lemaire	*10 €*	*69 €*
Champagne Bruno Paillard	*13 €*	*86 €*

VINI BIANCHI

Ribeaupierre, Chardonnay	*4 €*	*25 €*
Feudi del Pisciotto, Grillo	*5 €*	*29 €*
Due Palme, Tessuto	*5 €*	*29 €*
Vinessa, Divento	*9 €*	*59 €*

ANTIPASTI

Crostone invernale
crostone di pane integrale, stracciatella, salmone fresco e glassa di aceto balsamico
10 €

Hummus di ceci
hummus di ceci, chips di semi e ceci croccanti
12 €

Alici *Madame Blanc Style*
alici del Cantabrico su brioches fragrante
15 €

Tartare di manzo
tartare di manzo con senape in grani servita su osso con midollo cotto
15 €

Capasanta
3 pezzi di capasanta cotta al forno
15 €

Uovo pochet
uovo in camicia su fonduta di parmigiano con tartufo e i nostri crostini
17 €

MADAME BLANC BISTROT

madame blanc
bistrot

PRIMI PIATTI

Vellutata invernale
con crostini e semi misti
13€

Pasta alla Norma
mezzemaniche con melanzane, pomodoro, basilico e ricotta salata
15€

Raviolo invernale
raviolo cacio e pepe su riduzione di vino rosso
19€

Carbonara di mare
calamarata "carbocrema" con tonno crudo e pesce spada affumicato
guarnita con caviale di lompo e zest di lime
20€

Spaghettoni AOP con tartare di scampo
spaghettoni aglio, olio e peperoncino con pangrattato,
tartare di scampi e zest di lime
21€

Raviolo del giorno
pesce spada e lime con salsa al cipollotto
21€

SECONDI PIATTI

Insalatona *Madame Blanc Style*
misticanza con sashimi di tonno, fichi, mele, pomodorini e chips di semi
17€

Filetto di branzino CBT
branzino cotta a bassa temperatura servita con coulis di frutti rossi e letto di verdure al forno
21€

Filetto di orata CBT
orata cotta a bassa temperatura, servita su crema di piselli
21€

Tentacolo di polpo
polpo cotto a bassa temperatura, servito con rosti di patate e maionese di mare
23€

Guancetta brasata
guancetta di maialino brasata all'amarone,
con polenta fritta e coulisse di frutti rossi
27€

MADAME BLANC BISTROT