

DOLCI

Tortino al cioccolato fondente con cuore ai frutti rossi

€8

(glutine, latte)

Bavarese alla nocciola con caramello salato

€8

(glutine, latte, frutta a guscio)

Cheese cake al limone con coulis ai frutti rossi

€8

(glutine, latte)

Coppa Monique

€8

(glutine, latte, uova)

Sorbetti

€8

(vari gusti)

**

I piatti possono contenere tracce di altri allergeni per possibili contaminazioni crociate

COPERTO

€3

SCOPRI LA NUOVA

Mistral Fidelity Card

Ogni cena si trasforma in un vantaggio esclusivo!

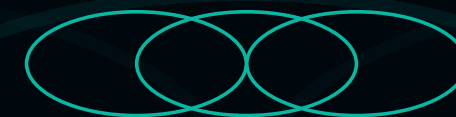
SCANSIONA IL QR CODE E ATTIVA ORA LA TUA FIDELITY!



www.ristorantemistralvinovo.it



** Alcuni alimenti potrebbero essere congelati per garantirne la freschezza a norma di legge
Reg CE 116972011



Mistral

Menù



www.ristorantemistralvinovo.it

DEGUSTAZIONE MARE

Antipasto
Calamaro arrostito e laccato con
friggitelli croccanti

Primo
Pacchero cozze, pecorino romano e
guanciaie croccante

Secondo
Branzino al forno con melanzane a
funghetto in doppia consistenza, polvere
di capperi e basilico fresco

Dessert a scelta dalla carta

€50
Bevande e coperto esclusi
(glutine, molluschi, pesce, latte)

DEGUSTAZIONE TERRA

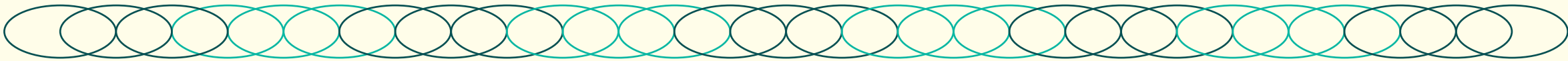
Antipasto
Tartare di fassona, cipolla di Tropea
caramellata, spuma di robiola al timo e
pane carasau

Primo
Tajarin con ragù di coniglio al timo

Secondo
Medaglione di maialino marinato con il suo
fondo e rösti di patata

Dessert a scelta dalla carta

€50
Bevande e coperto esclusi
(Glutine, uova, latte)



ANTIPASTI DI MARE

Gamberoni argentini avvolti in pasta kataifi
e serviti con salsa aioli e pomodoro fumè
€18
(crostacei, glutine, uova)

Calamaro arrostito e laccato con friggitelli
croccanti
€18
(molluschi, latte)

Insalata del mar mediterraneo con pane
bruschettato
(Calamari, gamberi, polpo, cozze, sedano, pomodoro
secco e olive taggiasche)
€20
(molluschi, crostacei, glutine)

PRIMI DI MARE

Spaghettoni all' astice e
datterino giallo
€26
(molluschi, crostacei)

Pacchero cozze, pecorino romano e
guanciaie croccante
€18
(glutine, molluschi, latte)

Fregola risottata con polpo arrostito,
pomodoro secco e olive taggiasche
€20
(glutine, molluschi)

SECONDI DI MARE

Fritto di pesce con verdure croccanti
€22
(crostacei, molluschi, glutine)

Filetto di rombo, crema di pomodoro
confit, zucchine alla scapece e
crostini bruschettati
€22
(pesce, glutine)

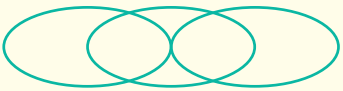
Branzino al forno con melanzane a
funghetto in doppia consistenza,
polvere di capperi e basilico fresco
€18
(pesce)

ANTIPASTI DI TERRA

Roast beef con il suo fondo e rösti di patata
€20
(latte)

Tartare di fassona, cipolla di Tropea
caramellata, spuma di robiola al timo e pane
carasau
€20
(latte, glutine)

Peperone arrostito
(Peperone, spuma di robiola al timo, porro croccante e
crumble di olive taggiasche)
€16
(latte, glutine)



PRIMI DI TERRA

Tajarin con ragù di coniglio al timo
€18
(glutine, uova, latte)

Gnocchi di patata crema di pomodoro
confit, burrata affumicata e basilico
€18
(latte)



SECONDI DI TERRA

Filetto di fassona al pepe verde e
peperone arrostito
€26
(latte)

Melanzana al forno con burrata
affumicata e basilico
€18
(latte)

Medaglione di maialino marinato con il
suo fondo e rösti di patata
€18
(latte)

