

U R B A N

BISTROT

Menu bistrot

www.urban.bio



TAPAS

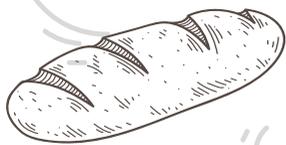
Gamberi croccanti (2,3,4,15) <i>Gamberi al panko con marmellata di clementine piccanti</i>	6,00
Batata (2,3,4,5,9,13,14,15,vegano,) <i>Finger di patate dolci fritte</i>	5,00
Tacos salmone (2,3,4,5,9,13,14,15,6,11) Lat. <i>Tacos con tartare di salmone, formaggio fresco, teriyaki, erba cipollina</i>	6,50
Tacos tonno (2,3,4,5,6,9,13,14,15) Lat. <i>Tacos con tonno, burratina affumicata, salsa al basilico ed essenza al bergamotto</i>	6,50

TARTARE

Manzo (3,11,12,13,15) <i>Battuta di scottona , salsa alla senape e miso e cialda di pane</i>	10,00
Barbabietola (vegano) <i>Finta Tartare di barbabietola cotta sotto sale, soncino e salsa al tofu</i>	10,00
Tonno (9) <i>Tartare di tonno pinna gialla, pomodorini confit, polvere di olive nere, capperi</i>	10,00

ASSASSINERIA

Spaghetti all'assassina (3,vegano) <i>Versione classica: vermicelli n 8, concentrato di pomodoro, aglio, peperoncino</i>	10,00
Spaghetti all'assassina di rape (3,15,vegano) <i>Un crossover di due must della cucina barese: l'assassina e lo spaghetti con le rape</i>	12,00
Assassina 2.0 (3,6) Lat. <i>Spaghetti all'assassina con aggiunta di stracciatella</i>	12,00
Rape 2.0 (3,9) <i>Spaghetti all'assassina di rape, crumble di tarallo alle rape, colatura di alici</i>	13,00
Full house (3,6,9) Lat. <i>Spaghetti all'assassina, burratina affumicata, tartare di tonno</i>	15,00



MAIN COURSE

Lonzino alle erbe (12,15)

Trancio di lonza cotto 65°C per 4h, salsa alla senape e miele, funghi marinati

13,00

Tagliata di pollo (6,5) Lat.

Petto di pollo cotto 65°C per 2h, Baby spinach, salsa allo yogurt, uva passa e mandorle

11,00

Hamburger 250 (3,4,5,9,15)

Hamburger da 250 g cotto 48°C per 2h, patate fondenti

12,00

Lollipop di salmone (9,5,15)

Salmone marinato 12h nella barbabietola, crema di avocado, granella di pistacchio

10,00

Baccalà CBT (9,15)

Lomo di baccalà Cotto 50°C per 25 min, pappa al pomodoro e nero di seppia, salsa ai frutti di bosco, essenza di prezzemolo

14,00

Urban poke (2,3,4,9,11,13,14,15)

Riso basmati, tartare di salmone, gambero al panko, edamame, wakame, avocado, mayo, salsa teriyaki

13,00

SIDES

Patate fritte (2,3,4,15,vegano)

3,00

Ratatouille (10,vegano)

4,00

zucchine, melanzane, peperoni, pomodoro, cipolla

SWEETIES

Namelaka (3,6) Lat.

Crema Namelaka al cioccolato bianco e wasabi, crumble al burro

5,00

Brownie (3,5,6,13, 14,15,vegetariano) Lat.

Brownie al miso, caramello salato

5,00

Semifreddo al pistacchio (2,5,6,13,14,15,vegano)

Semifreddo all'olio d'oliva, pistacchio e nocciola

5,00



Tabella degli allergeni e dei prodotti congelati

- 1** Anidride solforosa e solfiti
(se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro)
 - 2** Arachidi
 - 3** Cereali contenenti glutine
(grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena)
 - 4** Crostacei
 - 5** Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia, o noci del Queensland)
 - 6** Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
 - 7** Lupini
 - 8** Molluschi
 - 9** Pesce
 - 10** Sedano
 - 11** Semi di sesamo
 - 12** Senape
 - 13** Soia
 - 14** Uova
 - 15** Prodotto congelato / Prodotto abbattuto
- Lat.** Con Lattosio

COPERTO 1,50

