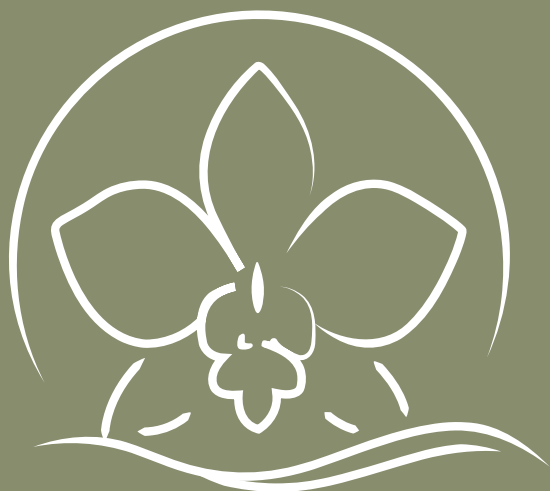


MENÙ



CATTLEYA

— BISTROT ESTIVO —

SEA • FOOD • WINE • GOOD TIMES



VEGANO



GLUTEN FREE



LACTOSE FREE



CATTLEYA

— BISTROT ESTIVO —

SEA · FOOD · WINE · GOOD TIMES

APERITIVI

Drink accompagnato da selezione salata
olive · taralli · mandorle · crudité

10

Extra singolo
olive · taralli · mandorle · crudité

2,50

POLLICE & INDICE

Finger food serviti fino alle 13:00 a pranzo e fino alle 20:00 a cena

Coni Mediterranei | 1, 4, 8  

Coni con salmone marinato alla barbabietola, pomodoro secco e granella croccante

4

Mini bao Tonno & Lime | 1, 3, 4  

Bao morbido, tonno scottato, cetriolo e mayo al lime

5

Sfere Cacio & Pepe | 1, 3, 7, 12

polpette di bovino fritte guarnite con salsa cacio e pepe

4px **6**

Pata-Dolce

Patata dolce frita con trio di salse

4

Mini Frise San Giovanni | 1, 4, 13

Frise con pomodoro, tonno, olive nere e capperi

4

Soffio d'Oriente | 1, 2, 3 

Code di Gamberi in tempura guarniti con salsa agrodolce

2px **4**

Montemare | 1, 2, 3, 7, 12

Tartelletta in pasta brisé, formaggio spalmabile, gambero e cipolla caramellata

6

PANINI

Cattleya | 1, 7, 8, 11

Bun al carbone nero vegetale, smash burger, burratina, bacon, cipolla caramellata, lattuga e pomodoro

10

8 Sfumature di Grigio | 1, 7, 10 

Panino con polpo, pinzimonio, stracciatella e pomodoro secco

10

SERVIZIO € 2,00 PER PERSONA



INSALATE

Tramonto | 9 * ●

Pollo piastrato, patata lessa, sedano, olive nere, zenzero marinato, limone caramellato, glassa di balsamico e origano

Tana di levante | 2, 4, 9, 14

Polpo, gamberetti, sedano, carota, prezzemolo, pinzimonio

Millefoglie | 7, 8

Barbabietola rossa, pera, formaggio spalmabile erborinato, noci sgusciate e noce moscata grattugiata - *servita con miele fresco*

Grecale | 7

Feta, olive, pomodorini, cipolla rossa, menta, salsa allo yogurt e cetriolo

SECONDI

Oro nero | 3

Uova al tegamino con scaglie di tartufo estivo e cipolla croccante

Primo taglio | 7

Tartare di selezione di carne servita con olio, sale e pepe

Lento | 10

Tagliata di pollo marinato alle spezie e cotto a bassa temperatura

Tentazione | 7, 12, 14

tentacoli di polpo su crema di patate, stracciatella ed emulsione balsamica

Onda dorata | 1, 14 ●

frittura di calamari e verdure pastellate

Baby crunch | 1, 3 ●

cotoletta e patatine

10

10

10

10

10

10

10

13

10

8

BAO

Bao Sfilacciato | 1, 12 ●

Bao morbido con pulled pork e salsa affumicata

Bao Vegano | 1, 3 ●

Bao morbido melanzana, zucchina alla scapece, guacamole e mayo vegana

Bao Blu | 1, 7, 14

bao con crema di patate, polpo e stracciatella

6

6

6

DAL MARE

Toni di Rosso | 4

Tartare di tonno, capperi, ravanella, olio, limone e pepe

Rosa Alternativo | 4, 8, 12

Salmone marinato alla barbabietola, polpa di mango e scaglie di cioccolato fondente

12

12

DESSERT

Nettare d'estate ● * ●

Sorbetto al nettare di frutta fresca di stagione

4

Frozen di levante ● * ●

Frozen di frutta fresca di stagione

4

Carezza golosa | 7

Gelato spatolato

5

Colori di stagione ● * ●

Frutta fresca del giorno

5



ALLERGENI

- 1 Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
- 2 Crostacei, prodotti a base di crostacei e loro derivati
- 3 Uova e prodotti a base di uova
- 4 Pesce e prodotti a base di pesce
- 5 Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6 Soia e prodotti a base di soia
- 7 Latte e prodotti a base di latte incluso lattosio
- 8 Frutta a guscio
- 9 Sedano e prodotti a base di sedano
- 10 Senape e prodotti a base di senape
- 11 Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- 12 Anidride solforosa e solfiti
- 13 Lupini e prodotti a base di lupini
- 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi

*I piatti contrassegnati come senza glutine possono essere soggetti a contaminazione crociata.



CATTLEYA

LUNGOMARE MARINA ITALIANA SNC,
GIOVINAZZO

