

DOVE

BISTROT

MENU BISTROT

Piatti Bistrot

Piatto del Giorno € 12,00

Bresaola € 12,00

Con rucola e parmigiano 24 mesi * 7-12

Pollo al Limone € 14,00

con patate arrostate * 7 - 12

La Bistecca € 16,00

Con patata americana stick * 12

Trancio di Salmone € 15,00

Con verdure grigliate * 4

Branzino alla Mediterranea € 14,00

Con Aggiunta di patate * 4

Club Sandwich di Salmone/Tacchino € 13,00

Crema di avocado, insalatina gentile e formaggio fresco * 1 - 3 - 4 - 7 - 8

Avocado Toast € 12,00

Pane in cassetta integrale, avocado, salmone, uovo * 1 - 4 - 7 - 8 - 12

Toast farcito € 7,00

Pane in cassetta integrale, prosciutto, formaggio, giardiniera e maionese

* 1 - 7 - 12

Caesar Salad € 13,00

iceberg, parmigiano, pollo ripassato, acciuga, crostino di pane * 1 - 3 - 7 - 12

Nizzarda Salad € 13,00

uovo sodo, olive taggiasche, fagiolini, patate, pomodori, acciughe * 3 - 4

Piatti Vegetariani

Caponata di verdure € 10,00

Con crostone di pane integrale * 1

Spaghetto Pomodoro e Basilico € 10,00 * 1

Ravioli di magro € 12,00

Burro e Salvia * 3 - 7

Risotto al Salto alla Milanese € 13,00

* 7

Piatti Vegani

Quinoa Bowls € 11,00

Quinoa integrale verdure di stagione leggermente scottate * 1 - 7 - 9

Veggie Burger € 13,00

Alto contenuto Proteico e Vitamine B12.

Proteine a base di soia e frumento, con pane, insalata, pomodoro, cetriolo, salsa e patate.

* 1 - 7 - 9

Dove Bowls

Salmone Bowl € 14,00

Riso basmati, salmone, avocado, edamame, yogurt greco, semi di sesamo nero e schiele di mandorle * 2 - 4 - 7 - 11

Pollo Bowl € 13,00

Riso venere nero, pollo al vapore, germogli di soia, fagiolini al vapore * 6-8

DOVE

BISTROT

Frutta & Dessert

Gelato alla Crema € 5,00

*1 - 3 - 6 - 7 - 8

Tiramisu della Tradizione € 5,00

Tortino di mele con gelato alla Vaniglia € 6,00

*1 - 3 - 6 - 7 - 8

Tagliata di frutta fresca al coltello € 6,00

*1 - 3 - 7

Coperto e servizio €1,50

* verificare con la tabella allergeni

ELÉM
SPECIAL EDITION

DOVE

BISTROT

LISTA VINI

Vini bianchi:

Pinot grigio delle Venezie doc CANTI: € 18

Chardonnay Langhe doc VILLA LANATA: €20

Gavi di Gavi docg LA TOLEDANA: €28

Vini rossi:

Merlot terre Siciliane igt CANTI: € 16

Piemonte Rosso doc VILLA LANATA: € 18

Pinot Nero doc "Re Noir" LO ZOCCOLAIO: € 25

Prosecco:

Valdobbiadene docg Elém di Eleonora Martini: € 17

Doc Eleonora Collection Sant'Orsola: € 22

Metodo Classico

Alta langa Docg Elém di Eleonora Martini: € 35

Alta langa Docg Rosé pas dose Elém di Eleonora Martini: € 40

DOVE

BISTROT

LISTINO CAFFETTERIA AL TAVOLO

Caffe' € 1.70

Cappuccino € 2.10

Macchiato € 2.00

Marocchino € 2.50

Latte macchiato € 2.50

Latte caldo € 2.00

Macchiato deca/orzo € 2.50

Decaffeinato € 2.00

Cappuccino deca € 2.70

Cioccolata calda € 4.00

Orzo biologico € 2.10

Ginseng biologico € 2.10

Viennese alla nocciola/caramello € 3.50

Espresso shakerato € 5.00

Espresso shakerato macchiato € 5.50

Caffe' corretto € 3.00

Caffe' americano € 2.50

The caldo € 3.50

Brioche € 2.00

Mignon pasticceria € 1.50

Dessert / Gelato € 5.00

Acqua gas o naturale 0.50 cl € 1.50

Tonica/Lemon € 3.50

Chinotto 20 cl € 3.50

The limone/pesca € 3.50

Coca cola/zero € 3.50

Sprite € 3.50

Red bull € 3.50

Succhi in bottiglia € 3.50
pesca, albicocca, pera, ananas, mirtillo

Spremuta arancia/pompelmo € 5.50

Centrifuga di frutta e verdura € 7.00

Frullato o Frappè € 7.00

San Bitter/ Crodino € 5.00

Amaro € 5.00

Birra in bottiglia € 5.00

Calice di vino € 6.00

Cocktails € 8.00

DOVE

BISTROT

MENU BRUNCH

Tutti i menu comprendono

Pane in cassetta
Burro
Confetture e Nocciola
Yogurt con frutti di bosco o granella
Pancake

Acqua
Succo Arancia o
Succo Ananas
Caffè Americano

(Il resto delle bevande sarà conteggiato a parte)

1 PIATTO A SCELTA

1 DOLCE A SCELTA

Club sandwich con patate

Tiramisù

Avocado Toast con petali di Salmone

Cheesecake

Scramble Eggs, Bacon & Tomato

Waffle Nutella

Lasagnetta alla bolognese

Parmigiana con pesto leggero

€ 30,00 A PERSONA

ALLERGENI

Gentile cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari, chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

Estimado cliente, si usted posee alergias y/o intolerancias alimentarias, puede pedir información a nuestro personal sobre nuestros platos y bebidas. Estamos preparados para aconsejarle de la mejor manera.

Cher visiteur, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances, ne hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon.

Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs.

Lieber Besucher, falls Sie Allergien und /oder Unverträglichkeiten haben, fragen Sie bitte nach unseren Lebensmitteln und Getränken. Wir beraten Sie gerne.

Siamo organizzati per consentirle una scelta alimentare in piena sicurezza, seguendo sistematiche procedure di controllo dei nostri processi produttivi e tenendo in evidenza l'eventuale presenza di ingredienti allergenici, disponiamo di un "agenda allergeni" per tutti i prodotti

serviti, che aggiorniamo continuamente, per consentire al nostro personale di soddisfare ogni Sua curiosità al riguardo. Saremo lieti di poterLa accompagnare con serenità e con nostro grande piacere nelle Sue scelte.

- 1** Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio;
 - b) maltodestrine a base di grano;
 - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- 2** Crostacei e prodotti a base di crostacei.
- 3** Uova e prodotti a base di uova.
- 4** Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
- 5** Arachidi e prodotti a base di arachidi.
- 6** Soia e prodotti a base di soia, tranne:
 - a) olio e grasso di soia raffinato;
 - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
- 7** Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - b) lattiolio.
- 8** Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- 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 in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
- 13** Lupini e prodotti a base di lupini.
- 14** Molluschi e prodotti a base di molluschi.