



MIX
BISTRÒ
food and drinks

ALL YOU CAN TASTE

Gusta ciò che vuoi con 16€

*Se si sceglie la formula "all you can taste"
sarà valida per tutto il tavolo

*Sono escluse bevande, cocktail, vini,
liquori, caffetteria e le richieste fuori da
questo menù

CROSTONI

serviti dalle 18:00 alle 01:00

I nostri crostoni sono realizzati con pane esclusivamente homemade, una lievitazione di almeno 24 ore, e una idratazione al 70% interamente composta dal nostro kombucha.

L'AFFUMICATO

Avocado, scrambled egg, smoked tabasco, pomodorini confit *3 € 8,00

L'AUTUNNALE

Zucca teryiaki, taleggio e cicoria*6-7 € 7,00

FUNGO & TARTUFO

Crescenza fresca al tartufo, shiitake alla piastra, juice di cipolla, tartufo fresco *7 € 8,50

TRAPANESE

Pomodori secchi, ricotta di mandorla ai capperi e origano, ciliegini confit, scorza di limone e basilico fresco*8 € 8,00

AGRODOLCE

Porri al curry , uvetta, mele, aceto balsamico e nocciole tostate*8 € 7,00

PADELLINI

serviti dalle 18:00 alle 22:00

I nostri padellini sono essenzialmente delle pizze ad altissima idratazione, 24 h di lievitazione, cotte in forno direttamente in piccoli padellini.

CLASSICA

Pomodoro San Marzano DOP, bocconcini di fiordilatte, olio al basilico *7 € 7,00

DELIZIA

Gorgonzola DOP di Mario Costa, radicchio agrodolce cbt, bbq di barbabietola, noci *6,7 € 8,00

MEDITERRANEA

Pomodoro San Marzano DOP, olio all'aglio, battuto di capperi e origano, olive taggiasche € 7,00

CAVOLO E CAVOLI

Padellino al cavolo nero, pecorino , cavoli arrostiti, uvetta *7 € 8,00

BIANCO E NERO

Padellino al carbone vegetale, sedano rapa, chips di topinambur e mela al rosmarino € 8,00

SPEZIATO

Pomodoro alla paprika dolce, patate speziate alle erbe, anacardi e salsa aioli*8 € 8,00



DALLA CUCINA serviti dalle 18:00 alle 22:00

Una selezione dei nostri più freschi e gustosi piatti estivi, realizzati con materie prime di eccellenza per esaltare il lavoro di piccoli produttori locali

Suppli

di Riso allo Zafferano, uvetta e scamorza^{*1,3,7} € 3,50

Uovo CBT

con spuma di parmigiano e tartufo fresco^{*3,7} € 7,00

Tartare

di Avocado, pomodorini e cipollotto € 7,00

Polpette di cavolfiore alle erbe fresche

servite con maio al lime e insalatina di finocchi fermentati all'arancia^{*8} € 7,00

Millefoglie di carasau e hummus

di ceci al pompelmo con cipolla agrodolce^{*1-11} € 5,00

Zuppa affumicata di patate e porri con funghi pioppini e crouton alle erbe^{*1}

€ 7,00

Selezione di Formaggi

Freschi e Stagionati^{*7} € 12,00

Selezione di Formaggi

Stagionati e Erborinati^{*7} € 14,00

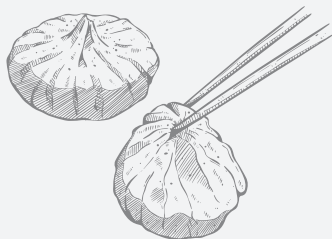
Gran Tagliere di Formaggi

Freschi, Stagionati e Erborinati^{*7} € 16,00

ETHNIC

serviti dalle 18:00 alle 22:00

La nostra proposta etnica in 6 piatti di ispirazione thai e dim sum.



Ravioli di verdure e germogli alla soia, anacardi, salsa di soia agrodolce (3pz) ^{*1,6,8} € 7,00

Ravioli di patata mascè al tartufo e sesamo nero, scaglie di tartufo fresco, salsa di soia agrodolce (3pz) ^{*1,6} € 8,00

Zuppa thai di latte di cocco, lime, lemongrass, funghi pleurotus ^{*6} € 4,50

Spring roll di verdure e spaghetti di soia, salsa thai Sweet and Chili (4pz) ^{*1,6} € 6,00

Khao Pod Tod - (3pz) Frittelline di mais al curry rosso servite con salsa agrodolce piccante³ € 5,00

Pad Thai - Spaghetti di riso (o Udon) saltati con verdure, funghi shiitake e arachidi^{*6-11} € 7,00

SNACK

serviti dalle 18:00 alle 01:00

Patatine Fritte con salse € 3,50

Patatine Fritte Cacio e Pepe con salse ^{*7} € 5,00

Tortillas con salsa thai Sweet and Chili € 3,00

*Allergeni:

1. cereali contenenti glutine | 3. uova | 5. arachidi
| 6. soia | 7. lattosio | 8. frutta a guscio |
9. sedano | 10. senape | 11. sesamo

Tel. +39 055. 4212376

www.mixbistro.it

 @mixvegbistro

 @MixBistro