



d'ISTINTO

BISTROT
in vigna

Degustazione



MANGIABEVI

Menu



BISTROT

Food and Drinks



ENGLISH



#IOMANGIODISTINTO





Degustazione

VINO + CIBO
UN BINOMIO PERFETTO

€35 A PERSONA

IL MENÙ DEGUSTAZIONE SI INTENDE A COPPIA
(COMPRENDE 3 ASSAGGI DI CIBO E 3 ASSAGGI DI VINO)



FRESINA CON RICOTTA DI PECORA,
ARINGA AFFUMICATA, POMODORI
SECCHI, PESTO DI **RUCOLA**
E COLATURA DI ALICI DI CETARA RISERVA
1,4,7,8

CALICE IN ABBINAMENTO:

MAGIA, MARCHE I.G.T. BIANCO (MANZONI BIANCO, VERDICCHIO)



FILETTO DI SALMONE,
PACCASASSI E MAIONESE
ALLA RAPA ROSSA
3,4,7,10,12 [8]

CALICE IN ABBINAMENTO:

FLÒ, MARCHE I.G.T. ROSATO (MONTEPULCIANO)

FREGOLA SARDA RISOTTATA
CON **RAGÙ DI BACCALÀ**
ALL' ANCONETANA
1,14 [7,8,13]

CALICE IN ABBINAMENTO:

CORNILO, ROSSO CONERO D.O.C. (MONTEPULCIANO)



I NOSTRI PIATTI

SELEZIONE DI FORMAGGI MARCHIGIANI
FRESCHI E STAGIONATI
CON MIELE ALLA LAVANDA

7

€
15

CRUDO DI **MAZZANCOLLE**,
MELA VERDE MARINATA,
E **PESTO DI RUCOLA**

2,7,8,9 [12]

15

FRESINA CON RICOTTA DI PECORA,
ARINGA AFFUMICATA, POMODORI
SECCHI, PESTO DI **RUCOLA**
E COLATURA DI ALICI DI CETARA RISERVA

1,4,7,8

12

BATTUTA AL COLTELLO DI SCOTTONA
CON SALSA ALL'UOVO SODO E TABASCO

3,6,7,10,12

14

SALUMI E PRODOTTI DI NORCINERIE LOCALI
CON PINZIMONIO E YOGURT ARTIGIANALE

15



d'ISTINTO

BISTROT
in vigna

- €
- LASAGNA MORBIDA AL CUCCHIAIO** **14**
IN VASOCOTTURA CON **RAGÙ DI BOVINO**
1,3,7,8
- FREGOLA SARDA RISOTTATA ALLE VONGOLE** **15**
CON **ESTRATTO DI PREZZEMOLO**
E PANE PANKO TOSTATO
1,14 [2,4,6,9,10,11]
- RISO NERO VENERE CON FAVE * , PISELLI * ,** **15**
PORCHETTA ED OLIO AL LIMONE
- POLLO IN POTACCHIO** **16**
CON POMODORI E OLIVE NERE
12 [7,8,13]
- FILETTO DI MAIALE** **18**
CON **CREMA DI ZUCCHINE,**
E GRUE DI CACAO
- PASTRAMI (CARNE DI BOVINO SPEZIATA** **18**
E LEGGERMENTE AFFUMICATA)
CON GIARDINIERA DI VERDURE FATTA IN CASA,
VINAIGRETTE E CAPPERI



d'ISTINTO

BISTROT
in vigna

€
POLPO* CON
VELLUTATA DI PATATE
E 'NDUJA DI SPILINGA
7,14 **18**

FILETTO DI SALMONE, **18**
PACCASASSI E MAIONESE ALLA RAPA ROSSA
3,4,7,10,12 [8]

TRAMEZZINO RIPIENO DI COZZE, **14**
EMULSIONE DI **ACQUA DI POLPO**
E RUCOLA
1,14 [3,6,7,8,10,12]

UOVO POCHÉ, MACCO DI FAVE E PISELLI* **14**
SBRISOLONA SALATA
1,3,7

CONTORNI

CONTORNO DI STAGIONE **6**

INSALATA MISTA **4**



d'ISTINTO

BISTROT
in vigna

DOLCI

€

**LA NOSTRA PICCOLA PASTICCERIA
CON UN CALICE DI VINO DOLCE**

10

1,3,5,6,7,8,11,12

LA MORETTA FANESE:
CREMOSO AL CAFFÈ,
PANNA COTTA ALLA MORETTA E
CRUMBLE AL CACAO

6

1,7

**YOGURT ARTIGIANALE CON
FRUTTI DI BOSCO* SPADELLATI,**
MIELE ALLA LAVANDA,
POP CORN CARAMELLATI

6

7

**CRÈME BRÛLÉE COTTA IN VASO
AL CARDAMOMO**

6

3,7



d'ISTINTO

BISTROT
in vigna

BEVANDE

ACQUA MINERALE €
IN BOTTILGIA DI VETRO 3
NATURALE E FRIZZANTE DA 75CL

MAGIA, MARCHE I.G.T. BIANCO CALICE 5
(MANZONI BIANCO, VERDICCHIO) BOTTIGLIA 15
L'UVAGGIO DI MANZONI BIANCO (INCROCIO TRA RIESLING RENANO E PINOT BIANCO) E VERDICCHIO CREA UN VINO AROMATICAMENTE TENDENTE AL RIESLING MA CON LA TENACIA GUSTATIVA DEL "MARCHIGIANO".

FLÒ, MARCHE I.G.T. ROSATO CALICE 5
(MONTEPULCIANO) BOTTIGLIA 16
PROFUMO DI CIOCCOLATO BIANCO, FRAGOLINE DI BOSCO E GERANIO; IN BOCCA IL GUSTO È FRESCO E LEGGIADRO CON CORPO AFFUSOLATO CHE INVITA A CONTINUI SORSI.

CORNILO, ROSSO CONERO D.O.C. CALICE 5
(MONTEPULCIANO) BOTTIGLIA 15
AROMA DI FRUTTI ROSSI ED AMARENA, GUSTO MORBIDO, ASSENZA DI TANNICITÀ; UN VINO ROSSO SEMPLICE DA SERVIRE FRESCO.

BIBITE ANALCOLICHE 4

CAFFÈ 2

DECAFFEINATO / ORZO 2

CAFFÈ MORETTA / TURCHETTO 3

AMARI E DISTILLATI 5-8

VINO DOLCE 5

SERVIZIO, PANE E COPERTO 3 €



d'ISTINTO

BISTROT
in vigna

POICHÉ NEI NOSTRI PIATTI POSSONO ESSERE PRESENTI POTENZIALI ALLERGENI (SEGNALATI NEL MENÙ CON I NUMERI CORRISPONDENTI, ANCHE SE PRESENTI IN TRACCE TRA PARENTESI [] E CONSULTABILI NEL NOSTRO RICETTARIO),
I SIGG. CLIENTI CHE SOFFRONO DI ALLERGIE
SONO INVITATI A SEGNALARLO.



ALCUNI DEI NOSTRI PRODOTTI SONO DA NOI ABBATTUTI A -35 °C PER
CONSERVARE AL MEGLIO LA LORO FRESCHEZZA: **CORSIVO**.
QUALORA LA NATURA NON CI ASSISTA, UTILIZZIAMO PRODOTTI SURGELATI
ALL'ORIGINE DI OTTIMA QUALITÀ:
(*) PRODOTTO SURGELATO ALL'ORIGINE.



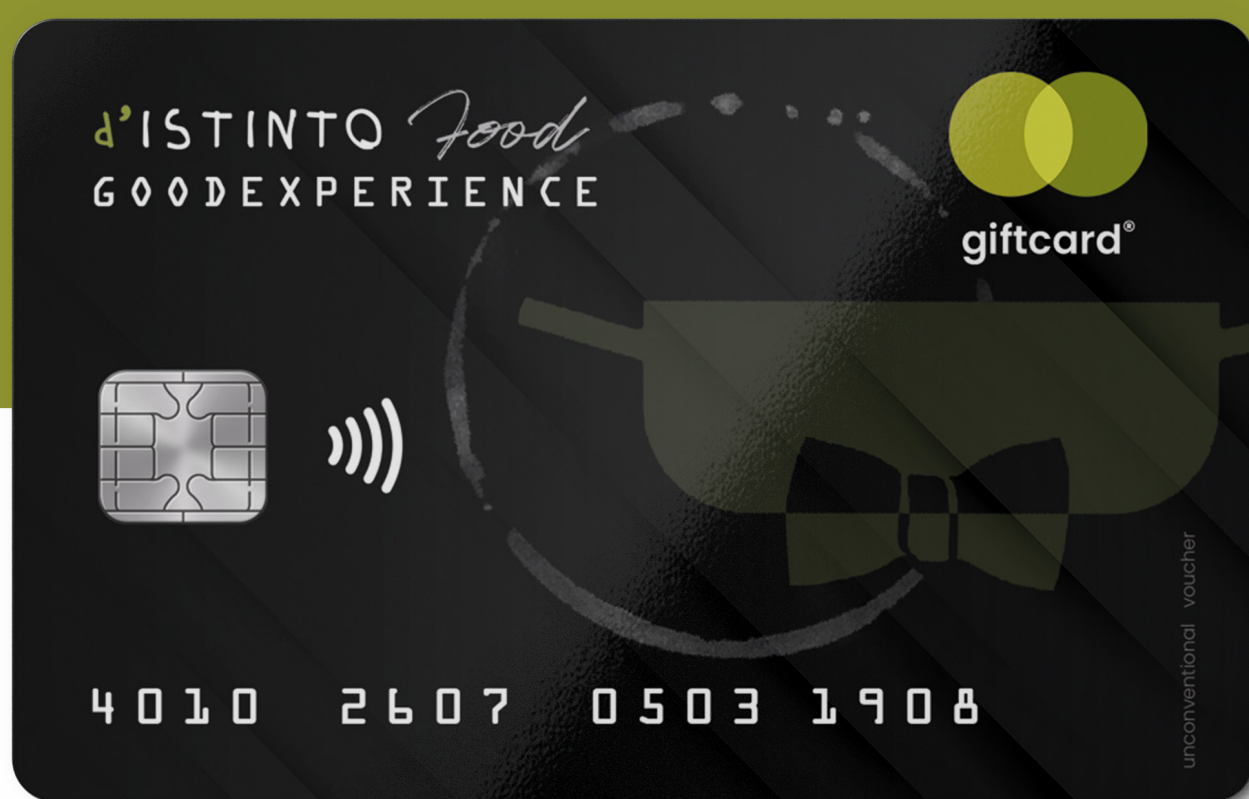
IL PESCE DESTINATO ED ESSERE CONSUMATO CRUDO O
PRATICAMENTE CRUDO È STATO SOTTOPOSTO A TRATTAMENTO DI BONIFICA
PREVENTIVA CONFORME ALLE PRESCRIZIONI DEL REGOLAMENTO CE 853/2004.

INFORMATIVA AI CONSUMATORI PRESENZA DI ALLERGENI ALIMENTARI

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE
2. CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI
3. UOVA E PRODOTTI DERIVATI
4. PESCE E PRODOTTI DERIVATI
5. ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI
6. SOIA E PRODOTTI DERIVATI
7. LATTE E PRODOTTI DERIVATI (INCLUSO LATTOSIO)
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 ILLINOINENSIS (WANGENH.) K. KOCH], NOCI DEL BRASILE (BERTHOLLETIA EXCELSA), PISTACCHI (PISTACIA VERA), NOCI MACADAMIA O NOCI DEL QUEENSLAND (MACADAMIA TERNIFOLIA), E I LORO PRODOTTI DERIVATI
9. SEDANO E PRODOTTI DERIVATI
10. SENAPE E PRODOTTI DERIVATI
11. SEMI DI SESAMO E PRODOTTI DERIVATI
12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG O 10 MG/LITRO
IN TERMINI DI SO₂
13. LUPINI E PRODOTTI DERIVATI
14. MOLLUSCHI E PRODOTTI DERIVATI



UNA GOLOSA IDEA REGALO? ECCO LA D'ISTINTO GIFT CARD



**SCEGLI IL TUO REGALO #D'ISTINTO
TRA QUELLE DISPONIBILI:**

50€ - 80€ - 120€

#IOMANGIODISTINTO





Taste

WINE + FOOD A PERFECT MATCH

€35 PER PERSON

THE TASTING MENU IS PER COUPLE
(INCLUDES 3 FOOD TASTINGS AND 3 WINE TASTINGS)



CRISPY BREAD WITH SHEEP'S RICOTTA CHEESE,
SMOKED HERRING, DRIED TOMATOES,
ROCKET PESTO
AND ANCHOVIES SAUCE
1,4,7,8

MATCHING GLASS OF WINE:

MAGIA, MARCHE I.G.T. WHITE WINE (MANZONI BIANCO, VERDICCHIO)



SALMON FILLET,
ROCK SAMPHIRE AND
RED TURNIP MAYONNAISE
3,4,7,10,12 [8]

MATCHING GLASS OF WINE:

FLÒ, MARCHE I.G.T. ROSÈ WINE (MONTEPULCIANO)

TYPICAL SARDINIAN PASTA
(SIMILAR TO COUS COUS)
WITH **SALTED COD RAGOUT**
1,14 [7,8,13]

MATCHING GLASS OF WINE:

CORNILO, ROSSO CONERO D.O.C. RED WINE (MONTEPULCIANO)



A LA CARTE MENU

SELECTION OF
LOCAL FRESH AND AGED CHEESES
WITH LAVENDER HONEY

7

€ 15

RAW SHRIMP, PINEAPPLE GELÉE,
MARINATED GREEN APPLE
AND **ROCKET PESTO**

2,7,8,9 [12]

15

CRISPY BREAD WITH SHEEP'S RICOTTA CHEESE,
SMOKED HERRING, DRIED TOMATOES,
ROCKET PESTO
AND ANCHOVIES SAUCE

1,4,7,8

12

BEEF TARTARE

WITH TABASCO SAUCE

3,6,7,10,12

14

COLD CUTS:

PORK PRODUCTS WITH RAW VEGETABLES
IN YOGURT SAUCE

7

15



d'ISTINTO

BISTROT
in vigna

€

SOFT LASAGNA COOKED
IN JAR WITH **BEEF RAGOUT**

1,3,7,8

14

TYPICAL SARDINIAN PASTA
(SIMILAR TO COUS COUS) WITH **CLAMS**,
PARSLEY EXTRACT AND TOASTED BREAD

1,14 [2,4,6,9,10,11]

15

BLACK VENUS RICE WITH
BROAD BEANS*, **PEAS***,
ROASTED PORK AND LEMON OIL

14

15

CHICKEN WITH TOMATOES, BLACK OLIVES
AND AROMATIC HERBS

12 [7,8,13]

16

PORK TENDERLOIN

WITH **CREAM OF ZUCCHINI** AND COCOA

18

PASTRAMI (SPICED AND LIGHTLY SMOKED BEEF)
WITH HOMEMADE PICKLED VEGETABLES,
VINAIGRETTE AND CAPERS

18



d'ISTINTO

BISTROT
in vigna

€
18
OCTOPUS* WITH
POTATO PURÉE
AND SPICY SAUSAGE SPREAD
7,14

18
SALMON FILLET,
ROCK SAMPHIRE AND RED TURNIP MAYONNAISE
3,4,7,10,12 [8]

14
SANDWICH FILLED WITH **MUSSELS,**
OCTOPUS WATER EMULSION
AND ROCKET
1,14 [3,6,7,8,10,12]

14
EGG POCHÉ, CREAM OF BROAD BEANS
AND PEAS* AND SALTY SHORTBREAD
1,3,7

SIDE DISHES

6
SEASONAL VEGETABLES

4
MIXED SALAD



d'ISTINTO

BISTROT
in vigna

DESSERTS

€

OUR SMALL PASTRY
WITH A GLASS OF WILD CHERRY SWEET WINE
1,3,5,6,7,8,11,12

10

ARTISAN YOGURT WITH **BERRIES***,
ROASTED COCOA BEANS,
LAVENDER HONEY AND
CAMELIZED POPCORN

7

6

CREAMY COFFEE,
PANNA COTTA WITH ANISEED LIQUEUR
AND COCOA CRUMBLES

1,7

6

CRÈME BRÛLÉE
WITH CARDAMOM

3,7

6



d'ISTINTO

BISTROT
in vigna

DRINKS

		€
WATER		3
IN GLASS BOTTLE STILL AND SPARKLING 75CL		
MAGIA, MARCHE I.G.T. BIANCO	GLASS	5
(MANZONI BIANCO, VERDICCHIO)	BOTTLE	15
BLEND OF MANZONI BIANCO (A CROSS BETWEEN RIESLING RENANO AND PINOT BIANCO) AND VERDICCHIO. AROMATIC BUT TENACIOUS WHITE WINE.		
FLÒ, MARCHE I.G.T. ROSATO	GLASS	5
(MONTEPULCIANO)	BOTTLE	16
ROSÉ WINE WITH BOUQUET OF WHITE CHOCOLATE, WILD STRAWBERRIES AND GERANIUM; THE TASTE IS FRESH AND GRACEFUL WITH TAPERED BODY THAT INVITES CONTINUOUS SIPS.		
CORNILO, ROSSO CONERO D.O.C.	GLASS	5
(MONTEPULCIANO)	BOTTLE	15
RED WINE WITH RED FRUIT AND BLACK CHERRY AROMA, SMOOTH TASTE, NO TANNINS; AN EASY RED WINE TO SERVE COLD.		

ALCOHOL FREE DRINKS **4**

COFFEE **2**

DECAFFEINATED COFFEE/ BARLEY COFFEE **2**

COFFEE WITH LIQUEUR **3**

LIQUEUR **5-8**

SWEET WINE **5**

.....
SERVICE AND HOMEMADE BREAD 3 €
.....



d'ISTINTO

BISTROT
in vigna

SINCE POTENTIAL ALLERGENS MAY BE PRESENT IN OUR DISHES (MARKED ON THE MENU WITH THE CORRESPONDING NUMBERS, EVEN IF PRESENT IN TRACES IN BRACKETS [] AND CONSULTED IN OUR COOKBOOK), MR. AND MRS. CUSTOMERS WHO SUFFER FROM ALLERGIES ARE INVITED TO POINT THIS OUT.



SOME OF OUR PRODUCTS ARE BLAST CHILLED TO -35 °C BY US TO BEST PRESERVE THEIR FRESHNESS: **ITALICS**. SHOULD NATURE NOT ASSIST US, WE USE TOP-QUALITY FROZEN PRODUCTS AT ORIGIN:
(*) PRODUCT FROZEN AT ORIGIN.



FISH INTENDED AND TO BE CONSUMED RAW OR PRACTICALLY RAW HAS UNDERGONE PRIOR RECLAMATION TREATMENT IN ACCORDANCE WITH THE REQUIREMENTS OF EC REGULATION 853/2004.

CONSUMER INFORMATION PRESENCE OF FOOD ALLERGENS

1. CEREALS CONTAINING GLUTEN
2. CRUSTACEANS AND CRUSTACEAN PRODUCTS
3. EGGS AND EGG PRODUCTS
4. FISH AND FISH PRODUCTS
5. PEANUTS AND DERIVED PRODUCTS
6. SOYBEANS AND DERIVED PRODUCTS
7. MILK AND MILK PRODUCTS (INCLUDING LACTOSE)
8. NUTS, VIZ:
ALMONDS (AMYGDALUS COMMUNIS L.), HAZELNUTS (CORYLUS AVELLANA), WALNUTS (JUGLANS REGIA), CASHEW NUTS (ANACARDIUM OCCIDENTALE), PECANS [CARYA ILLINOINENSIS (WANGENH.) K. KOCH], BRAZIL NUTS (BERTHOLLETIA EXCELSA), PISTACHIO NUTS (PISTACIA VERA), MACADAMIA NUTS OR QUEENSLAND WALNUTS (MACADAMIA TERNIFOLIA), AND THEIR DERIVED PRODUCTS
9. CELERY AND ITS DERIVED PRODUCTS
10. MUSTARD AND DERIVED PRODUCTS
11. SESAME SEEDS AND DERIVED PRODUCTS
12. SULFUR DIOXIDE AND SULFITES
IN CONCENTRATIONS EXCEEDING 10 MG/KG OR 10 MG/LITER
IN TERMS OF SO₂
13. LUPINS AND PRODUCTS THEREOF
14. MOLLUSKS AND DERIVED PRODUCTS