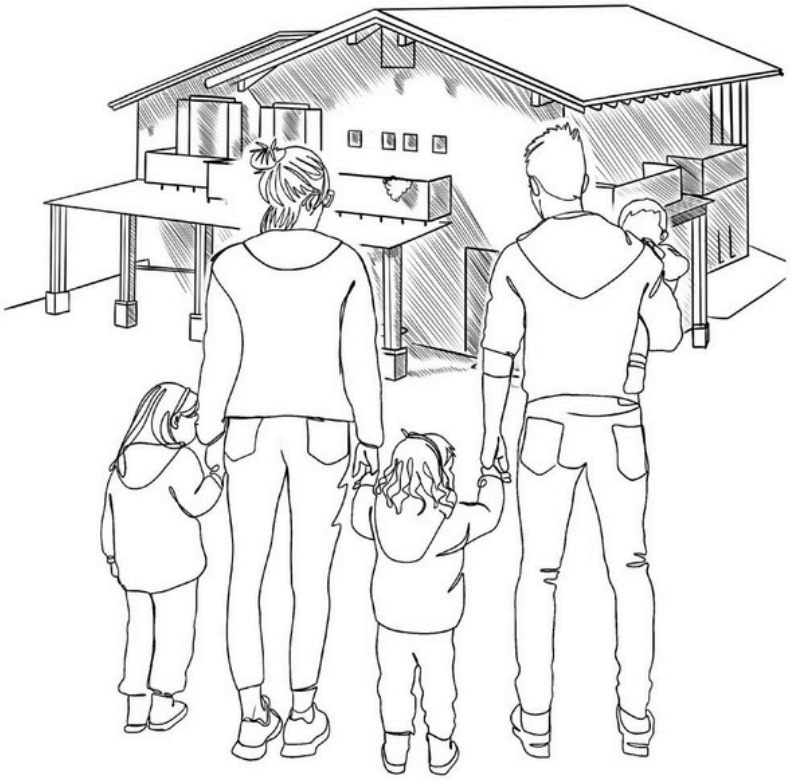
IL BISTECA
AGRITURISMO



La nostra famiglia si prende cura di questo angolo di tranquillità, pensato per chiunque voglia apprezzare pace, ritmi lenti e la genuina ospitalità locale.

Ci proponiamo di ricreare una fusione tra antichi sapori, autentiche tradizioni e modernità,

cercando il perfetto equilibrio tra qualità e semplicità.

Allergeni: 1-glutine, 2-crostacei, 3-uova, 4-pesce, 5-arachidi, 6-soia, 7-latte, 8-frutta guscio, 9-sedano, 10-senape, 11-sesamo, 12-anidride solforosa, 13-lupini, 14-molluschi.

coperto 3,00 euro a persona

ANTIPASTI
STARTER

ANTIPASTO RICCO: TAGLIERE DI SALUMI, GIARDINIERA IN AGRODOLCE, SCIATT E TAROZ
(minimo 2 persone)
Sharing platter: cold cuts, sweet and sour pickles, Sciatt and Taroz
1-7

*****

TARTARE DI MANZO CON MAIONESE AI FUNGHI E CROSTONE DI PANE
Beef tartare with mushroom mayonnaiseg and bread crutons
1-3-4-10-12

*****

SCIATT SU LETTO DI CICORINO ALL'ACETO DI MELE
Fried cheese balls, green salad, garnisced with cider vinegar
1-7

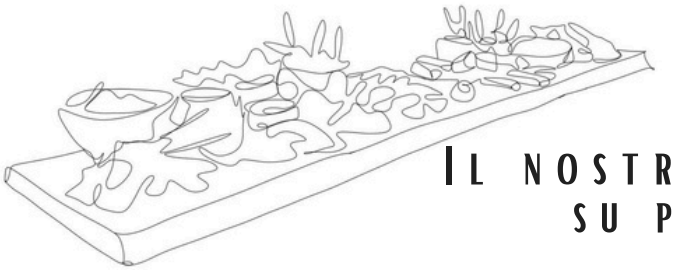
*****

CARPACCIO DI BRESAOLA CON SCAGLIE DI BITTO (ANNATA 2017)
Carpaccio of "Bresaola" with shaved Bitto cheese, pine nuts and chicory
7-8

PRIMI
PASTA

PIZZOCCHERI
Typical Valtellina buckwheat tagliatelle with potatoes, cheese and savoy cabbage
1-7
*****

PRIMO PIATTO DELLO CHEF
Chef's special pasta dish

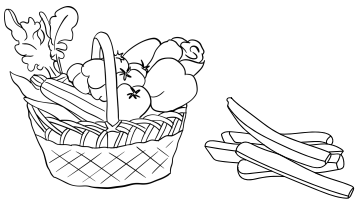


IL NOSTRO GRAN TAGLIERE
SU PRENOTAZIONE

IL NOSTRO GRAN TAGLIERE " IL BISTECA", un'esplosione di sapori, dalla tradizione all'innovazione, pronto a prendervi per la gola. (minimo 2 persone)

1-3-4-7-8-12

CONTORNI
SIDE DISHES



PATATE FRITTE
French fries
1
*****

TAROZ
Mashed potatoes with cheese and green beans
7
*****

PATATE "IL BISTECA"
Oven-baked potatoes
1
*****

VERDURE GRIGLIATE
Grill vegetables

SECONDI
MEET

GRAN COTOLETTA "IL BISTECA" 900GR CON PATATE (porzione consigliata per 2/3 persone)
Veal cutlet "Bisteca style" 900gr with potetos (recommended for 2/3 people)
1-3-7

*****

ARROSTICINI DI MANZO CON PANCETTA ACCOMPAGNATI DA TAROZ
Beef arrosticini with bacon accompanied by taroz
7

*****

FIORENTINA DI MANZO ALLA GRIGLIA CON PATATE "AL BISTECA"
Frollatura 25 giorni – (min 1kg)
Frollatura 50 giorni – (min 1kg)
T-bone steak served with oven-baked potatoes and smoked barbecue sauce
1

*****

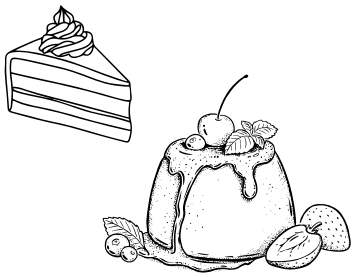
COSTATA DI MANZO ALLA GRIGLIA CON PATATE "AL BISTECA"
Frollatura 25 giorni – (min 750g)
Frollatura oltre 50 giorni – (min 750g)
Ribeye steak served with oven-baked potatoes
1

*****

FILETTO DI MANZETTA CON PATATE "AL BISTECA"
Beef fillet with potatoes
1
*****

TOMAHAWK
DI RAZZA PEZZATA ROSSA DEL NOSTRO ALLEVAMENTO
Ribeye steak served with oven-baked potatoes
1

DOLCI
D E S S E R T



TORTA "IL BISTECA" CON GELATO
"Il Bisteca" cake

*****

SORBETTO AL LIMONE O AL BRAULIO
Lemon or Braulio sorbet
1-7

*****

PANNA COTTA CON FRAGOLE
Panna cotta with strawberries
7

*****

CHEESECAKE SOTTOBOSCO
CHEESECAKE WITH MIXED BERRIES

1-7

*****

TIRAMISÙ ARTIGIANALE
Dessert with ladyfingers soaked in coffee, mascarpone cream and cocoa
1-3-7

*****

DOLCE RACCONTO DAL DIARIO DEL PASTICCERE