

LeNo
BISTROT
APERITIVI

By the glass

Sparkling

Cremant del giorno 12

Alain Robert Vouvray extra brut, Chenin Blanc 11

1701 Franciacorta extra brut 10

White

J.B. Hardy Éclats Muscadet-sèvre et maine 12

Bianka and Daniel Schmitt Riesling 10

De Bartoli Sole e vento, Zibibbo/Grillo 8

Rosè

Progetto vino dentro Quando, Syrah/Trebbiano 8

Red

Monte dall'ora Valpolicella saseti 8

Bianka and Daniel Schmitt Spatburgunder 11

Recommended

Albamar (<i>Albarino / 2024</i>) Vino minerale e sapido	42
Ancarani (<i>Per la gioia, Albana / 2024</i>) Frutta a polpa gialla, pieno ma leggero	30
Barraco (<i>catarratto / 2024</i>) Vino di mare con note ossidative al naso	40
De bartoli (<i>Grappoli del grillo / 2023</i>) Fine, elegante, con un bel sorso	56
Chantereves (<i>Bourgogne aligotè / 2021</i>) Aligotè di spessore, finale sapido, sentore di “dolcezza”	86
Chat noir (<i>Cremant d’Alsace / NV</i>) Semplice e fine	50
Antoine Grethen (<i>Champagne / NV</i>) Elegante e fresco	90
Nowack (<i>Champagne, S.A. Extra Brut / NV</i>) Moderno, fresco e fine	85
Cavalleri (<i>Blanc de Blancs, Chardonnay / NV</i>) Un grande classico, vino semplice ma elegante	50
Sylvain pataille (<i>Bourgogne aligote Classique / 2023</i>) Vino minerale, fine	50
Teularju (<i>Cannonau / 2022</i>) Sentori di frutta e tannino	40
Peter sichel (<i>Montanha / 2024</i>) Grenache in semicarbonica leggera e fresca, tutta sul frutto	40
Maccario (<i>Dringemberg Rossese Posau / 2023</i>) Connubio tra freschezza, eleganza e tannino	60

DRINK LIST

Signature Cocktails

Lighting smash  12
Vermouth, sugar, lime e rosemary/mint

Sweet Lady  12
Bergamot liquor, grapefruit and lime soda

Si salvia chi può  12
Cognac, pear, cacao and angostura

Vale la pena   12
Gin, mezcal, lemon, ginger beer and cacao

Sei un MI-TO  12
Vermouth, Campari, Angostura, Cointreau and grapefruit soda

Consigliati

GinTonic  	10
Gin Tanqueray, Dandy tonic water	
Americano 	10
Campari, Vermouth and soda	
London mule  	10
Gin Tanqueray, lime and ginger beer	
Moscow mule  	10
Vodka, lime and ginger beer	
Negroni 	10
Gin Tanqueray, Vermouth and Campari	
South Side 	10
Gin Tanqueray, sugar, lime and mint	
Old cuban 	10
Rum, lime, sugar and prosecco	
Mojito 	10
Rum, sugar, lime, mint and soda	
Hugo 	10
Prosecco, elderflower syrup, soda, mint and lime	

Alcohol-free

Facciamo i finti   10

Alcohol-free gin, lime and ginger beer

Questo non 'melo' faccio scappare  10

Granatina, lime and tonic water

Che passione  10

Passion fruit, orange, soda and granatina

Beers

German Pils 8

Session IPA - Gluten free 8

Best bitter 8

Blanche de Noir 8

London porter 8

Drinks

Still Water 0.5 L	2,5
Sparkling Water 0.5 L	2,5
Still Water 0.75 L	3
Sparkling Water 0.75 L	3
Coca-Cola	5
Coca-Cola Zero	5
Organic Orange Soda	5
Organic Chinotto	5
Organic Lemonade	5
Organic Lemon Iced Tea	5
Organic Peach Iced Tea	5
Organic Classic Tonic Water	5
Organic Pink Grapefruit Soda	5
Organic Ginger Beer	5

Juices

Apricot	5
Apple	5
Pear	5
Peach	5
Blueberry	5
Strawberry	5
Raspberry	5
Cherry	5

Cicchetti

La Tradizione (*consigliato per due persone*)    16

A selection of cured meats and cheeses chosen by us, served with fruit preserves, pickled vegetables, and hummus

Gazpacho Verde   9

Green gazpacho made with cherry tomatoes, cucumbers, green peppers, basil, buffalo stracciatella, and olive oil

Gazpacho Rosso  9

Red gazpacho made with cherry tomatoes, red peppers, cucumbers, and olive oil

Pinzimonio con Guacamole e Verdurine   9

Fresh vegetable cruditéés including carrots, peppers, radishes, celery, and Taggiasca olives, served with guacamole and our homemade crackers

Dalla Sicilia   9

Traditional Sicilian caponata served with toasted sourdough bread

Focaccia in padella

Pugliese

10

Pan-fried focaccia with extra virgin olive oil, olives, and tomatoes.

Stracchino

10

Pan-fried focaccia with extra virgin olive oil and stracchino cheese.

Classica

10

Pan-fried focaccia with extra virgin olive oil and olives.

Estiva

13

Pan-fried focaccia with extra virgin olive oil, smoked salmon, zucchini, and goat cheese.

La Solita

13

Pan-fried focaccia with extra virgin olive oil, tomato, stracciatella, and culaccia cured ham.

Mortazza e Pistacchi

12

Pan-fried focaccia with extra virgin olive oil, mortadella, stracciatella, and pistachio pesto.

Vegetariana

11

Pan-fried focaccia with extra virgin olive oil, fior di latte mozzarella, and seasonal oven-roasted vegetables.

Allergens



Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
(grano, segale, orzo, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati)



Crostacei e prodotti derivati



Uova e prodotti derivati



Pesce e prodotti derivati (tranne: gelatina o colla di pesce
utilizzate come chiarificante nella birra e nel vino)



Arachidi e prodotti derivati



Soia e prodotti derivati



Latte e prodotti derivati, incluso lattosio



Frutta a guscio e prodotti derivati
Mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci
comuni (*Juglans regia*), noci di anacardi (*Anacardium occidentale*),
noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile
(*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland
(*Macadamia ternifolia*)



Sedano e prodotti derivati



Senape e prodotti derivati



Semi di sesamo e prodotti derivati



Anidride Solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg
o 10 mg/l espressi come SO₂.



Lupini e prodotti derivati



Molluschi e prodotti derivati

*Everything is freshly prepared
in our kitchen*

*Wi-Fi: BoMa
Password: 31102025*