

LeNo
BISTROT
APERITIVI



Mescita

Bollicine

Cremant del giorno 12

Alain Robert Vouvray extra brut, Chenin Blanc 11

1701 Franciacorta extra brut 10

Bianchi

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

Bianka and Daniel Schmitt Riesling 10

De Bartoli Sole e vento, Zibibbo/Grillo 8

Rosati

Progetto vino dentro Quando, Syrah/Trebbiano 8

Rossi

Monte dall'ora Valpolicella saseti 8

Bianka and Daniel Schmitt Spatburgunder 11

Consigliati

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

Signature Cocktails

Lighting smash  12
Vermouth, zucchero, lime e rosmarino/menta

Sweet Lady  12
Liquore bergamotto, soda pompelmo e lime

Si salvia chi può  12
Cognac, pera, cacao e angostura

Vale la pena   12
Gin, mezcal, limone, ginger beer e cacao

Sei un MI-TO  12
Vermouth, Campari, Angostura, Cointreau e soda pompelmo

Consigliati

GinTonic  	10
Gin Tanqueray, Dandy tonic water	
Americano 	10
Campari, Vermouth e soda	
London mule  	10
Gin Tanqueray, lime e ginger beer	
Moscow mule  	10
Vodka, lime e ginger beer	
Negroni 	10
Gin Tanqueray, Vermouth e Campari	
South Side 	10
Gin Tanqueray, zucchero, lime e menta	
Old cuban 	10
Rum, lime, zucchero e prosecco	
Mojito 	10
Rum, zucchero, lime, menta e soda	
Hugo 	10
Prosecco, sciroppo di fiori di sambuco, seltz, menta fresca e lime	

Analcolici

Facciamo i finti   10

Gin O analcolico, lime e ginger beer

Questo non 'melo' faccio scappare  10

Granatina, lime e tonica

Che passione  10

Passion fruit, arancia, soda e granatina

Birre

German Pils 8

Session IPA - Gluten free 8

Best bitter 8

Blanche de Noir 8

London porter 8

Bibite

Acqua naturale 0,5 L	2,5
Acqua frizzante 0,5 L	2,5
Acqua naturale 0,75 L	3
Acqua frizzante 0,75 L	3
Coca-Cola	5
Coca-Cola Zero	5
Aranciata BIO	5
Chinotto BIO	5
Limonata BIO	5
Tè limone BIO	5
Tè pesca BIO	5
Tonica classica BIO	5
Soda pompelmo rosa BIO	5
Ginger beer BIO	5

Succhi

Albicocca	5
Mela	5
Pera	5
Pesca	5
Mirtillo	5
Fragola	5
Lampone	5
Ciliegia	5

Cicchetti

La tradizione (consigliato per due persone)    16

Tagliere di salumi e formaggi di nostra selezione
accompagnati da confetture, giardiniera
e hummus

Gazpacho verde   9

Gazpacho verde con pomodorini, cetrioli,
peperoni verdi, basilico, stracciatella di bufala
e olio

Gazpacho rosso  9

Gazpacho rosso con pomodorini, peperoni rossi,
cetrioli e olio

Pinzimonio con guacamole e verdure   9

Pinzimonio con carote, peperoni rapanelli,
sedano e tagliate servito con guacamole e
cracker di nostra produzione

Dalla Sicilia   9

Caponata con crostone di pane di lievito madre

Focaccia in padella

- | | | |
|---|---|----|
| <i>Pugliese</i> |   | 10 |
| Focaccia in padella, Olio EVO, olive, pomodori | | |
| <i>Stracchino</i> |   | 10 |
| Focaccia in padella, Olio EVO, stracchino | | |
| <i>Classica</i> |   | 10 |
| Focaccia in padella, Olio EVO, olive | | |
| <i>Estiva</i> |    | 13 |
| Focaccia in padella, Olio EVO, salmone affumicato, zucchine, caprino | | |
| <i>La solita</i> |   | 13 |
| Focaccia in padella, Olio EVO, pomodoro, stracciatella, culaccia | | |
| <i>Mortazza e pistacchi</i> |    | 12 |
| Focaccia in padella, Olio EVO, mortadella, stracciatella, pesto di pistacchi | | |
| <i>Vegetariana</i> |    | 11 |
| Focaccia in padella, Olio EVO, mozzarella fior di latte, verdure di stagione ripassate al forno | | |

Allergeni



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

*Tutte le preparazioni nascono
internamente nella nostra
cucina*