







BISTROT  
visionnaire

(1, 2, 3, 6, 7, 9)

**Insalata di farro, pomodoro, oriental-mix, gamberi, sedano, Parmigiano Reggiano, cipolla all'agro**

Spelt salad, tomato, oriental-mix, prawns, celery, Parmigiano Reggiano, pickled onion

26 ◆

(1, 6, 7, 8)

**Insalata di orzo, broccoli, burrata, mandorle, acciughe, pomodoro confit, ravenello**

Barley salad, broccoli, burrata, almonds, anchovies, tomato confit, radish

24 ◆

(6, 7, 8)

**Quinoa, zola, mela Smith, ravanelli, oriental-mix, noci, wasabi**

Quinoa salad, zola, granny Smith, oriental-mix, nuts, wasabi

24 ◆

(1, 3, 7, 10)

**Club Visionnaire, pomodoro, zucchine, melanzane, misticanza, maionese alla barbabietola**

Club Visionnaire, tomato, zucchini, eggplants, mixed salad, beetroot mayonnaise

32 ◆

(1, 7)

**Pinsa romana, pomodoro, mozzarella di bufala, basilico**

Pinsa romana, tomato, buffalo mozzarella, basil

23 ◆

(1, 7, 9)

**Minestrone di verdure di stagione, pane croccante**

Seasonal vegetable soup, crispy bread

26 ◆

(1, 3, 7)

**Spaghetto alla chitarra, pomodoro, caprino, limone**

Spaghetto alla chitarra, tomato, caprino cheese, lemon

24 ◆

(3, 7, 6, 10)

**Uovo cotto 62°c, porcini, Parmigiano Reggiano, terriccio salato**

Cooked egg 62°, porcini mushrooms, Parmigiano Reggiano, salted soil

24 ◆

(9)

**Fagiolini, patate allo zafferano, cipolla rossa, pomodorini, mandarino**

Green beans, saffron potatoes, red onion, cherry tomatoes, mandarin

9 ◆

(7, 8, 10)

**Insalata di porcini, nocciole, tarassaco, mozzarella di bufala, salsa agrodolce**

Porcini mushrooms salad, hazelnuts, dandelion, buffalo mozzarella, sweet&sour sauce

15 ◆

**Friggitello alla Beneventana**

Green peppers "Beneventana" style

8 ◆

(8)

**Bietola all'agro, limone salato, mango, pinoli**

Chard, salted lemon, mango, pinenuts

8 ◆

(1, 7)

**Torte del giorno**

Cakes of the day

16 ◆

## SHARING MENU

---

(2, 4, 3)

**Bouquet Royal, dal mercato  
(consigliato per 2 persone)**

Bouquet Royal, dal mercato  
(recommened for 2 people)

120 ◆

(1, 4, 7)

**Gratinato Royale, dal mercato  
(consigliato per 2 persone)**

Au gratin, dal mercato  
(recommened for 2 people)

120 ◆

(1, 2, 3, 7)

**Pan brioche, gamberi rossi, bacon, cavolo  
cappuccio, salsa cocktail**

Pan brioche, red prawns, bacon, head cabbage,  
cocktail sauce

28 ◆

(4, 6, 8)

**Crudo di tonno, mandorla, cetriolo, zucchina,  
colatura di alici**

Raw tuna, almond, cucumber, zucchini,  
anchovy sauce

32 ◆

(1, 4, 10)

**Ricciola, caviale, foie gras, fichi, oro, aceto  
balsamico Riserva**

Amberjack, caviar, foie gras, figs, gold, balsamic  
vinegar "Riserva"

38 ◆

(1, 2, 7)

**Lobster- roll, guacamole, cipolle, taccole,  
patanegra**

Lobster-roll, guacamole, onions, mange tout,  
patanegra

40 ◆

(3, 4, 6, 7)

**Salmono marinato, pak-choy, mela Smith,  
liquirizia, yogurt, ravanella**

Marinated salmon, pak-choy, granny Smith,  
licorice, yogurt, radish

32 ◆

(14, 6, 10)

**Capesante, bietola, leche de tigre, salame  
felino, erba cipollina, tartufo nero**

Scallops, chard, leche de tigre, "feline" salami,  
chives, black truffle

32 ◆

(6, 7, 8, 11)

**Tartare di manzo, cime di rapa, radice di cren,  
dressing di ostrica, dragoncello**

Beef tartare, turnip greens, cren root, oyster  
dressing, tarragon

26 ◆

(9, 1, 7, 4, 10)

**Katsu-sando, guancia di vitello, zucca,  
zola, BBQ**

Katsu-sando, veal cheek, pumpkin, zola, BBQ

28 ◆

(4, 14)

**Minestra di pasta con primizie di mare**

Pasta soup with seafood

28 ◆

(1, 7)

**Torte del giorno**

Cakes of the day

16 ◆



## BOLLICINE

## SPARKLING

---

Prosecco Doc Millesimato Brut – Ardenghi	40 ◆
Prosecco Doc Rosè Extra Brut – Ardenghi	42 ◆
Franciacorta Marchese Antinori Cuvée Royale	74 ◆

## BIANCHI

## WHITE

---

Gewurztraminer - Taschlerhof	55 ◆
Chardonnay Schwarzhaus - Stroblhof	55 ◆
Ribolla Gialla - Torre Rosazza	38 ◆
Friuliano - Meroi	65 ◆
Langhe Chardonnay Bastia Bio - Conterno Fantini	65 ◆
Greco di Tufo Raone - Torricino	40 ◆
Etna Bianco Nerina - Girolamo Russo	72 ◆
Vermentino di Gallura Terre E Mare - Unmaredivino	45 ◆

## ROSSI

## RED

---

Pinot Nero Pigeno - Stroblhof	75 ◆
Merlot Ros di Buri - Meroi	69 ◆
Barolo - Giovanni Rosso	86 ◆
Langhe Nebbiolo - Paolo Scavino	55 ◆
Brunello Di Montalcino - Costanti	94 ◆
Etna Rosso A Rina	55 ◆

## CALICE

## GLASS

---

Prosecco Doc Millesimato Brut – Ardenghi	12 ◆
Franciacorta Marchese Antinori Cuvée Royale	18 ◆
Gewurtztraminer – Taschlerhof	14 ◆
Chardonnay Schwarzhaus – Stroblhof	14 ◆
Langhe Nebbiolo – Paolo Scavino	14 ◆
Etna Rosso A Rina	14 ◆





## SIGNATURE COCKTAIL

---

### PAVONE

**Premium Rum, shrub al cocco, estratto d'ananas, tabasco**

Premium Rum, coconut shrub, pineapple juice, tabasco

22 ♦

### MyThiCa

**Bitter, Cynar, Cedrata BIO, crosta di panura alla romana**

Bitter, Cynar, Cedrata, romana style crusta

22 ♦

### CAPRICE

**Premium Tequila, Italicus, limone di Sorrento, sciroppo di agrumi salato, Champagne**

Premium Tequila, Italicus, Sorrento lemon, salty citrus syrup

22 ♦

### LEGO TONIC

**Premium Vodka, sciroppo al nero di more, Alpex bitter lemon**

Premium Vodka, blackberry syrup

22 ♦

### APOLLO BELVEDERE

**Premium Gin, Italicus**

Premium Gin, Italicus

22 ♦

### ROSÉ FASHIONED

**Bourbon Whiskey, Rabarbaro Zucca, sciroppo di rosa**

Bourbon Whiskey, Rabarbaro Zucca, rose syrup

22 ♦

## UNUSUAL COCKTAIL

---

### GYM TONIC

**Alcohol Free Gin, Tonica Zero**

Alcohol Free Gin, Tonica Zero

18 ♦

### VISIONNAIRE SPRITZ

**Prosecco DOC Ardenghi, Bitter Torino, liquore al melograno, soda al pompelmo**

Prosecco DOC Ardenghi, Bitter Torino, pomegranate liqueur, grapefruit soda

18 ♦

### AMERICANO?!

**Bitter, vermouth, espresso, soda water**

Bitter, vermouth, coffee, soda water

18 ♦

### MICHELANGELO

**Rye Whiskey, Bitter, limone, sciroppo di arancia, pepe rosa**

Rye Whiskey, Bitter, lemon juice, orange syrup, pink pepper

18 ♦

### MILANO MARY

**Vodka, ristretto di Campari e zafferano, pomodoro giallo, mango, peperoncino, sedano, aceto rosso, miele, sale, pepe**

Vodka, saffron Campari, yellow tomato, mango, spicy pepper, celery, red vinegar, honey, salt, pepper

18 ♦

### L'ELEONORE

**Premium Gin, basilico, limone, zucchero**

Premium Gin, basil, lemon juice, sugar

18 ♦

## BIRRE

## BEERS

**Gaia Ambra Fermentata di Sorgo  
non filtrata 33cl**

12 ◆

**Gaia Bionda Fermentata di Sorgo  
non filtrata 33cl**

12 ◆

**Hato Green Thè 5 % 33cl**

12 ◆

**Birra Saigon Lager 4,9% 33cl**

12 ◆

## BIBITE

## SOFT DRINKS

**Coca Cola**  
**Coca Cola zero**  
**Fever Three Tonica**  
**Fever Three Mediterranea**  
**Aranciata Amara Plose**  
**Pompelmo Bio Plose**  
**Ginger Beer Alpex Plose**  
**Soda Alpex**  
**Tonica Alpex**  
**Cedrata Plose Bio**  
**Bitter Lemon Alpex**  
**Chinotto Bio Plose**  
**Crodino**

8 ◆

**Centrifuga: carota, cetriolo, sedano, zenzero,  
mela verde**

Fresh juice: carrot, cucumber, celery, ginger,  
green apple

10 ◆

**Spremuta: arancia, pompelmo rosa**

Squeezed juice: orange, pink grapefruit

10 ◆

**Nettari di frutta Plose: mirtillo, pomodoro, pera,  
ananas, melagrana**

Plose fruit nectars: blueberry, tomato, pear,  
pineapple, pomegranate

8 ◆

## ACQUA

## WATER

**Natural Plose Linea Luxury Edition 50cl**

Still Plose Linea Luxury Edition 50cl

8 ◆

**Frizzante Plose Linea Luxury Edition 50cl**

Sparkling Plose Linea Luxury Edition 50cl

8 ◆

**Natural Plose Linea Luxury Edition 25cl**

Still Plose Linea Luxury Edition 25cl

4 ◆

**Frizzante Plose Linea Luxury Edition 25cl**

Sparkling Plose Linea Luxury Edition 25cl

4 ◆

## CAFFETTERIA

## COFFEE

**Caffè Espresso**  
Espresso coffee  
5 ♦

**Decaffeinato**  
Decaf Espresso  
6 ♦

**Espresso Orzo**  
Barley Espresso  
7 ♦

**Caffè Americano**  
Regular coffee  
7 ♦

**Marocchino**  
Marocchino  
7 ♦

**Doppio Espresso**  
Double Espresso  
8 ♦

**Cappuccino**  
Cappuccino  
8 ♦

**Latte**  
Milk  
8 ♦

## TEA

## TEA

**Tea Noir Ceylon O.P.**  
Tea Noir Ceylon O.P.  
8 ♦

**Tea Earl Grey**  
Tea Earl Grey  
8 ♦

**Tea English Breakfast**  
Tea English Breakfast  
8 ♦

## MERENDA

## SNACK

(1, 7)  
**Toast prosciutto e formaggio**  
Toast with ham and cheese  
21 ♦

(7)  
**Culatello e burrata**  
Culatello and burrata cheese  
26 ♦

(4, 10)  
**Salmone affumicato, spinacino, mela, citronette**  
Smoked salmon, spinach, apple, citronette  
30 ♦

(1, 3, 7, 10)  
**Club Visionnaire, pomodoro, zucchine, melanzane, misticanza, maionese alla barbabietola**  
Club Visionnaire, tomato, zucchini, eggplants, mixed salad, beetroot mayonnaise  
32 ♦

(1, 7)  
**Torte del giorno**  
Cakes of the day  
16 ♦

10:00-12:00 | 15:00-18:00

## AMARI

## BITTERS

Montenegro	8 ♦	Braulio Riserva	8 ♦
Amaro Del Capo	8 ♦	Liquore Strega	8 ♦
Amaro Arancia Amara Sicilia	8 ♦		

## GRAPPE

## GRAPPE

Prime Uve Bianche	12 ♦	Gentlmet Brandy 3y	12 ♦
Prime Uve Nera	12 ♦		

## WHISKY

## WHISKY

Bulleit Bourbon	15 ♦	Lagavulin	22 ♦
Bulleit Rye	15 ♦	Nikka Taketsuru 21y	25 ♦

## GIN

## GIN

Tanqueray 10	18 ♦	Gin Mare	18 ♦
Beefeater Red	18 ♦	Sipsmith	18 ♦
Nikka Gin	18 ♦	Bobby's	18 ♦
Roku Gin	18 ♦	Monkey 47	22 ♦
Plymouth Original	18 ♦		

## VODKA

## VODKA

Ketele One Vodka	16 ♦	Grey Goose	18 ♦
Belvedere	18 ♦		

## RUM

## RUM

Havana Club 3y	16 ♦	Zacapa 23y	24 ♦
Havana Club 7y	18 ♦		
Bumbu The Origina	20 ♦		

## TEQUILA

## TEQUILA

Del Maguey Vida	16 ♦	Casamigos Anejo	22 ♦
Ocho Tequila Blanco	18 ♦	Casamigos Mezcal	20 ♦
Casamigos Reposado	20 ♦		

**Regolamento (CE) 1169/2011 - ALLEGATO II  
SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO  
ALLERGIE O INTOLLERANZE**

**Gentile cliente, gli alimenti proposti possono contenere allergeni sia come ingredienti veri e propri (sul menù al di sopra del nome delle pietanze indicati con un numerino scritto tra parentesi), sia come tracce, in quanto le lavorazioni avvengono in un'unica cucina.**

**Come sostanze che potrebbero generare allergia a soggetti sensibili:**

- 1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati**
- 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei**
- 3. Uova e prodotti a base di uova**
- 4. Pesce e prodotti a base di pesce**
- 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi**
- 6. Soia e prodotti a base di soia**
- 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)**
- 8. Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti**
- 9. Sedano e prodotti a base di sedano**
- 10. Senape e prodotti a base di senape**
- 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo**
- 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale**
- 13. Lupini e prodotti a base di lupini**
- 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi**

**Il nostro personale è a disposizione per qualsiasi chiarimento.**

**Regulation (EC) 1169/2011 - ANNEX II  
SUBSTANCES OR PRODUCTS THAT CAUSE  
ALLERGIES OR INTOLERANCES**

Dear customer, the proposed foods may contain allergens both as real ingredients (on the menu above the name of the dishes indicated with a number written in brackets), and as traces, as the processes take place in a single kitchen.

As substances that may cause allergic reactions in certain individuals:

1. Cereals containing gluten, i.e.: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridized strains and derived products
2. Crustaceans and crustacean products
3. Eggs and egg products
4. Fish and fish products
5. Peanuts and peanut products
6. Soybeans and soybean products
7. Milk and milk products (including lactose)
8. Nuts: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts or Queensland walnuts, and their products
9. Celery and celery products
10. Mustard and mustard products
11. Sesame seeds and products made from sesame seeds
12. Sulfur dioxide and sulfites in concentrations exceeding 10 mg/kg or 10 mg/liter in terms of total SO<sub>2</sub>
13. Lupins and lupin products
14. Mollusks and shellfish products

For more information please ask your waiter or our staff.



**\*Per mantenere inalterata la fragranza delle nostre materie prime, procediamo a surgelare nella nostra cucina, alcuni degli ingredienti utilizzati.**

**\*\*Surgelato all'origine.**

1. Astice\*
2. Scampi\*\*
3. Gamberi Rossi Mazara del Vallo\*\*
4. Ricciola\*
5. Tonno\*
6. Salmone\*
7. Capesante\*
8. Cannolicchi\*
9. Fasolari\*
10. Cozze mitilla\*
11. Manzo\*
12. Foie gras\*
13. Scorfano\*
14. Calamaro\*\*
15. Vongole\*
16. Gamberi argentina\*\*
17. Pomodoro\*

\*To keep the fragrance unchanged of our raw materials, we proceed to freeze in our kitchen, some of the ingredients used.

\*\*Frozen at the origin.

1. Lobster\*
2. Scampi\*\*
3. Red Prawns from Mazara del Vallo\*\*
4. Amberjack\*
5. Tuna\*
6. Salmon\*
7. Scallops\*
8. Razor clams\*
9. Fasolari\*
10. Mussels\*
11. Beef\*
12. Foie gras\*
13. Scorpion fish\*
14. Squid\*\*
15. Clams\*
16. Argentine shrimp\*\*
17. Tomato\*