

Le cene al Bistro18

# Il Cioccolato in tavola

La cuisine au chocolat  
Chocolate on the table

18 novembre 2011

con il patrocinio di  
CIOCCOSHOW  
C.N.A.

Con la collaborazione:

Roccati - L'Artigiano del Cioccolato

Il Forno di Matteo Calzolari

Tenuta Pennita

Fontanafredda

bistr  
18

Facciamo cose molto buone  
Nous faisons des choses délicieuses  
We make delicious things

## L' Antipasto / L' Entrée / Starter

Flan di scarola e cioccolato bianco in salsa di arance  
e olive taggiasche € 9,00  
Flan d'escarole et chocolat blanc, sauce à l'orange et aux olives  
Escarole and white chocolate flan in orange and olives sauce

## Il Primo / Les Pâtes / Pasta

Lasagnetta croccante con coda alla vaccinara al cacao in salsa  
di rape rosse € 13,00  
Lasagne croustillante à la "coda alla vaccinara" et cacao, sauce à  
la betterave  
Crunchy Lasagna with cacao "coda alla vaccinara" (oxtail) and  
beetroot sauce

## La Pietanza / Le Plat / Dishes

Agnello arrosto con puré di sedano rapa, scaglie di cioccolato  
e pinoli € 18,00  
Agneau rôti, purée de céleri-rave, pépites de chocolat  
et pignons de pin  
Roast Lamb with celeriac puree, chocolate chips and pine nuts

## I Dessert

Variazioni di Cioccolato all'olio extravergine d'oliva  
( Zabaione, Bigné, Sorbetto, Crumble) € 8,00  
Farandole de chocolat avec l'huile d'olive extra vierge  
( Sabayon, Choux à la crème, Sorbet, Crumble)  
Chocolate fantasies with extra virgin olive oil  
( Sabayon, Puffs, Sorbet, Crumble)

I vini al calice consigliati nella sequenza di abbinamento  
Vins proposés au verre pour accompagner chaque plat  
Suggested wines by the glass in sequence of matching

Rigogolo - Albana Bio - 08 - Bargagni	€ 5,00
Terra del Sol - Sangiovese Riserva - 07 - Tenuta Pennita	€ 5,00
Serralunga d'Alba - Barolo - 07 - Fontanafredda	€ 5,00
Barolo Chinato - Borgogno	€ 5,00

Il pane in tavola/ Le pain sur la table/The bread on the table

Montanaro

Grani Antichi (Gentilrosso, Mentano, ....)

Al Farro

La crescente al sale grosso di Cervia e rosmarino

L'olio in cucina e in tavola

L'huile d'olive dans la cuisine et sur la table

Olive oil in the kitchen and on the table

Olio extravergine d'oliva Montepoggiolo

Olio extravergine d'oliva Selezione Alina

Il servizio, il coperto e il pane € 1,50

Le service, le couvert et le pain

The service, the cover charge and the bread

Il menu è alla carta./Le Menu est à la carte/ The Menu is a la Carte

Eccezzionalmente si può avere il menu completo a € 50,00 vini compresi

Exceptionnellement le menu complet à € 50,00 vins compris

Exceptionally you may have the full menu at € 50.00 including wines



bistr  
18

Via Clavature 18/B - 40124 Bologna

Telefono + 39 051 273014

e.mail: [info@bistrot18.com](mailto:info@bistrot18.com)