



Stagionalità, sostenibilità
e freschezza degli ingredienti sono
i tratti distintivi della nostra
proposta, che si presta alla
famigliarità, alla convivialità e alla
teatralità già propria del Rêve,
ma anche del nostro servizio.

Una carta in continua evoluzione
che saprà dare spazio ai fuori menù
per valorizzare al meglio le specialità
locali e quelle reperibili unicamente
per brevi finestre temporali
seguendo i ritmi delle stagioni.

ELENCO ALLERGENI

- 1 ARACHIDI
- 2 FRUTTA A GUSCIO
- 3 LATTE E DERIVATI
- 4 MOLLUSCHI
- 5 PESCE
- 6 SESAMO
- 7 SOIA
- 8 CROSTACEI
- 9 GLUTINE
- 10 LUPINI
- 11 SENAPE
- 12 SEDANO
- 13 SOLFITI
- 14 UOVA

*ALCUNI ALLERGENI POSSONO VARIARE IN
BASE ALLA DISPONIBILITA' DEL PRODOTTO

COPERTO 5 EURO PER PERSONA





DA CONDIVIDERE

SALUMI DI MARE E
GIARDINIERA FATTA IN CASA

6 | 9 | 13

€16

PEPERONE MARINATO, ACCIUGHE DEL
CANTABRICO E BURRO DI MONTAGNA

3 | 5 | 6 | 9 | 13

€18

SELEZIONE DI FORMAGGI LOCALI
CON MARMELLATA FATTA IN CASA

3 | 6 | 7 | 9

€22

TUTTI I PIATTI SOPRAELENCATI SARANNO
ACCOMPAGNATI DA FOCACCIA LIGURE
AL TEGAMINO FATTA IN CASA

ANTIPASTI

CRUDO DI PESCE DEL GIORNO

4 | 5 | 8

€23

MAGATELLO DI VITELLO
COTTO A BASSA TEMPERATURA,
TUORLO COTTO, SALSA TONNATA,
FONDO BRUNO E CAPPERO FRITTO

5 | 11 | 12 | 13 | 14

€23

ZIMINO DI SEPIE E MOSCARDINI, PANISSA
MORBIDA, CREMA DI BIETA E PISELLI
E CHIPS DI CECI

4 | 5 | 12 | 13

€22

CANNOLO SICILIANO
RIPIENO DI BRANDACUJUN,
SALSA ALLA PUTTANESCA
E CLOROFILLA DI PREZZEMOLO

5 | 9 | 13 | 14

€23





PRIMI

TAGLIATELLE FATTE IN CASA AI 3 TONNI

4 | 9 | 13 | 14

€22

RISOTTO ALL'AGLIO NERO FERMENTATO,
LIMONI SOTTO SALE, RAGU' DI CONIGLIO,
POLVERE DI OLIVE TAGGIASCHE
E PINOLI TOSTATI

2 | 3 | 12 | 13

€24

LINGUINE DI GRANO DURO
AL SUGO DI DATTERINO GIALLO,
FIORI DI ZUCCA,
VONGOLE E BOTTARGA DI MUGGINE

4 | 5 | 9 | 13

€22

LASAGNETTA GRIGLIATA AL PESTO LIGURE
SU FONDUTA DI PRESCINSEUA

2 | 3 | 9

€18

SECONDI

PESCATO DEL GIORNO

4 | 5 | 8

€28

POLPO ALLA BRACE, PUREA DI ZUCCHINE
TROMBETTE ALLA MENTA,
BAGNA CÀUDA E BAGNETTO VERDE

4 | 5 | 13

€28

ENTRECOTE DI MANZO AI CARBONI,
FICHI AL PORTO, CIPOLLE CARAMELLATE
E SALSA BORDOLESE

12 | 13

€26

FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI
IL SUO DIPPING E LIMONE ARROSTO

4 | 5 | 8 | 9

€24





INSALATE

RÊVE NIZZARDA

tonno scottato, uova di quaglia, olive taggiasche,
acciuغه cantabrico, patate, fagiolini

2 | 5 | 9 | 11 | 13 | 14

€18

CONDIGLIONE LIGURE CON GAMBERI AL VAPORE

2 | 5 | 8 | 13

€18

COUS COUS

melanzate grigliate, feta, olive taggiasche, pesto

1 | 3 | 9

€16

DOLCI

LA DOLCE CAPRESE:

crema di ricotta di bufala, gelato al basilico,
confettura di pomodori

3 | 9

€10

MERINGATA AL POLLINE E FRUTTA FRESCA

3 | 14

€10

TARTELLETTA DI PASTA FROLLA, CREMA AL PISTACCHIO E FICHI

2 | 3 | 9 | 14

€9

SORBETTO DI FRUTTA FRESCA

€9

GELATO FATTO IN CASA

3 | 14

€9

FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

€9

PER I PIU' PICCOLI

Per soddisfare anche i più giovani
chiedi allo staff le proposte del giorno.



The logo for Reve Bistrot features the word "Reve" in a large, elegant, white serif font. A small, gold-colored triangle is positioned above the letter 'e'. Below "Reve", the word "BISTROT" is written in a smaller, gold-colored, all-caps sans-serif font, with wide letter spacing.

Reve
BISTROT

DRINK
LIST



FLOWER POWER COCKTAILS LIST

Ispirata ai colori ed ai profumi della riviera di ponente e alla città di Sanremo, storicamente soprannominata la “città dei fiori”, Flower Power, prende in prestito il nome dal movimento Hippy sviluppatosi negli anni 60 e ne richiama le colorazioni intense, la connessione con l’ambiente circostante, l’atmosfera gioviale e la spensieratezza.

E’ una selezione di 14 cocktails che strizza l’occhio alla scena internazionale del mondo della mixology. Tecniche moderne di miscelazione e ingredienti fatti in casa si uniscono a ricette internazionali rivisitate dal nostro team per creare un’esperienza unica per i nostri ospiti.

Contaminazione, località e interazione con il cliente sono le fondamenta su cui si poggia la ricerca degli ingredienti per le nostre ricette.

A seguire potrete trovare una selezione di drinks che spazia dall’assenza di alcol*, richiesta sempre più crescente del mercato, a miscelati più robusti e complessi comprendenti elementi volti a stimolare la curiosità e a sorprendere.

I nostri cocktails vengono maggiormente valorizzati dalla possibilità di abbinarli con i magnifici piatti del nostro Chef, Alessandro Schiavon, che il nostro personale attento saprà suggerirvi.





COCKTAILS LIST

MARAVIGLIOSO*

MANGO | PASSION FRUIT | LIME | VANIGLIA

€10

FASHION BLOGGER*

FRUTTI ROSSI | ARANCIA | AGAVE | GINGER ALE

€10

MYSTIC MOJITO*

LIME | MENTA | STEVIA | ALOE VERA | GINGER BEER

€10

MILANO TORINO COL MOTORINO*

BITTER ANALCOLICO ROSSO E BIANCO | CRANBERRY | SODA

€11

FESTIVAL' S BELLINI

ACQUA DI CEDRO | MANGO | METODO CLASSICO

€12

TU VO FA L' AMERICANO

BITTER | AMERICANO | MELA VERDE | CARDAMOMO

€12

LA VIE EN ROSE

GIN | FIORI | YUZU | LYCHEE

€14

ÇA VA SANS DIRE

VODKA | LIME | MARSHMALLOW | GUAVA | ALBUME

€14

JAPANESE MULE

GIN | LEMONGRASS & ZENZERO | TONICA

€14

PASSION FOR RIVIERA

PISCO | PASSION FRUIT | CURCUMA | ARANCIA | BOLLA ALLA BANANA

€15

BLOODY TAGGIASCA

MEZCAL/TEQUILA | LIMONE | SECRET MIX | PASTA D'OLIVE | POMODORO

€15

MADRE TERRA

GIN LOCALE | FOGLIE D'OSTRICA | DRY SHERRY | OLIO AL LIMONE

€15

NOTTE ALL'ARISTON

BOURBON | POP-CORN | BITTER | ACIDO CITRICO | LEGNO D'ULIVO

€15

BARREL AGED BOULEVARDIER

BLEND DI VINI APERITIVI | CAMPARI | BOURBON | ACETO BALSAMICO DI MODENA

€15





LA MESCITA

BOLLICINE

FRANCIACORTA | EXTRA BRUT | BERLUCCHI

LOMBARDIA

€12

VERMENTINO | BRUT | LA GINESTRAIA

LIGURIA

€11

ALTA LANGA ROSÈ | BRUT | BRANDINI

PIEMONTE

€13

CHAMPAGNE | CANARD DUCHENE

FRANCIA

€15

BIANCHI

VERMENTINO | LVNAE BONSONI

LIGURIA

€9

PIGATO | MAJE | LA BRUNA

LIGURIA

€9

GAVI | FORNACI | MICHELE CHIARLO

PIEMONTE

€8

SHARIS | LIVIO FELLUGA

FRIULI VENEZIA GIULIA

€9

ROSSI

ROSSESE | TERRE BIANCHE

LIGURIA

€10

NEBBIOLO | VITE COLTE

PIEMONTE

€9

PINOT NOIR | FULXITEN | PFITSCHER

TRENTINO

€10

LUCENTE | TENUTA LUCE

TOSCANA

€10

ROSATI

ALIÈ | FRESCOBALDI

TOSCANA

€8

RICHIEDERE AL PERSONALE IN SERVIZIO PER CONSULTARE
LA NOSTRA CARTA VINI COMPLETA





BIRRE ARTIGIANALI

BIRRIFICIO NADIR SANREMO (33CL)

GOLDEN ALE "D'ORATA"

€7

PALE ALE "HOPE IS IN THE AIR"

€8

IMPERIAL STOUT "ALEXANDROVNA"

€9

CAFFETTERIA

ESPRESSO	€ 3
MAROCCHINO	€ 3,5
CAFFÈ AMERICANO	€ 4
CAFFÈ DECAFFEINATO	€ 3
CAFFÈ GINSENG GRANDE	€ 4
CAFFÈ GINSENG PICCOLO	€ 3,5
CAFFÈ ORZO GRANDE	€ 4
CAFFÈ ORZO PICCOLO	€ 3,5
CAFFÈ CORRETTO	€ 4
CAFFÈ DOPPIO	€ 5
CAFFÈ SHAKERATO	€ 7
CAFFÈ SHAKERATO BAILEYS	€ 7
CIOCCOLATA	€ 5
CIOCCOLATA CON PANNA	€ 6
GINSENG GRANDE NOCCIOLA	€ 4
GINSENG PICCOLO NOCCIOLA	€ 3,5
LATTE	€ 4
TISANA	€ 5
CAPPUCCINO	€ 5
LATTE MACCHIATO	€ 5

AMARI & LIQUORI CLASSICI

A PARTIRE DA € 6

AMARI & LIQUORI ARTIGIANALI

A PARTIRE DA € 7

RICHIEDERE AL PERSONALE IN SERVIZIO
LE NOSTRE PROPOSTE



GIN

—

ACQUALUCE	€12
KAPRIOL DRY	€10
KAPRIOL LIMONE	€12
KAPRIOL OLD TOM	€11
KAPRIOL SLOE	€11
MONKEY 47	€15
Z44	€15
BARBARASA	€12
BARBARASA NAVY	€13
209	€12
BEEFEATER	€10
G VINE	€10
BOMBAY SAPPHIRE	€10
BOMBAY DRY	€10
BOMBAY PREMIER CRU	€13
DEL PROFESSORE MADAME	€12
DEL PROFESSORE MONSIEUR	€12
DEL PROFESSORE CROCODILLE	€13
TANQUERAY	€10
TANQUERAY N°10	€12
MALFY ORIGINAL	€11,50
MALFY ARANCIA	€12
MALFY LIMONE	€12
MALFY POMPELMO	€12
HENDRICK' S	€12
HENDRICK' S NEPTUNIA	€13
HENDRICK' S FLORA	€13
HENDRICK' S GRAND CABARET	€13
HENDRICK' S ORBIUM	€14
MARE	€12
LONDON N°3	€12
ROKU	€12
GUNPOWDER	€13
NIKKA COFFEY	€14
PORTOFINO	€15
BORDIGA SMOKE	€15
ENGINE	€15



VODKA

BELVEDERE	€ 12
BELUGA	€ 12
CIROC	€ 12
GREY GOOSE	€ 12
KETEL ONE	€ 12
NIKKA COFFEY	€ 14
STOLICHNAYA ELITE	€ 14

RHUM

BACARDI CARTA BIANCA	€ 10
BACARDI CARTA ORO	€ 10
BUMBU	€ 10
HAVANA 3	€ 10
HAVANA 7	€ 12
PAMPERO BLANCO	€ 10
PAMPERO ESPECIAL	€ 10
PAMPERO ANNIVERSARIO	€ 12
WRAY & NEPHEW	€ 14
SANTA TERESA 1796	€ 15
ZACAPA 23YO	€ 16
ZACAPA XO	€ 40

TEQUILA

ALTOS PLATA	€ 10
ALTOS REPOSADA	€ 10
ESPOLON BLANCO	€ 10
ESPOLON REPOSADO	€ 10
CASAMIGOS BLANCO	€ 11
CASAMIGOS REPOSADO	€ 15
CLASE AZUL PLATA	€ 30
DON JULIO 1942	€ 45
DON JULIO BLANCO	€ 12
DON JULIO REPOSADO	€ 12
PATRON SILVER	€ 12

MEZCAL

MONTELOBOS	€ 11
------------	------



SCOTCH WHISKY

JOHNNIE WALKER RED	€ 8
JOHNNIE WALKER BLUE	€ 60
JOHNNIE WALKER BLACK	€ 10
ABERFELDY	€ 10
CHIVAS 12YO	€ 10
HIGHLAND PARK 12YO	€ 12
CAOL ILA 12YO	€ 12
TALISKER 10 YO	€ 12
GLENFIDDICH 12YO	€ 12
GLENFIDDICH 15 YO	€ 16
GLENFIDDICH 18YO	€ 22
OBAN 14YO	€ 14
LAGAVULIN 16YO	€ 16
BALVENIE 12YO	€ 18
MACALLAN 12YO	€ 20
MACALLAN 15 YO	€ 30
MACALLAN 18YO	€ 50

JAPANESE WHISKY

NIKKA FROM THE BARREL	€ 20
-----------------------	------

IRISH WHISKY

JAMESON	€ 10
---------	------

AMERICAN WHISKY

WILD TURKEY 81	€ 10
BUFFALO TRACE	€ 10
BULLEIT BOURBON	€ 10
BULLEIT RYE	€ 12
MITCHER'S BOURBON	€ 16
MITCHER'S RYE	€ 16





COGNAC

COURVOISIER V.S	€ 10
MARTEL CORDON BLEU V.S	€ 10
HENNESSY V. S	€ 12
REMY MARTIN V.S.O. P	€ 14

BRANDY

CARDINAL MENDOZA	€ 12
------------------	------

GRAPPE

GAJA DI BARBARESCO	€ 12
GAJA BAROLO	€ 12
BONAVENTURA MASCHIO BARRIQUE	€ 12
BONAVENTURA MASCHIO TIPICO	€ 12
DICIOTTO LUNE	€ 12
TOSOLINI ROVERE	€ 12
MOST AMARONE	€ 12

