

ré
vé
BISTROT

MENÙ





Stagionalità, sostenibilità e freschezza degli ingredienti sono i tratti distintivi della nostra proposta, pensata per accompagnare l'atmosfera familiare, conviviale e teatrale che caratterizza il Rêve Bistrot.

Una carta in continua evoluzione arricchita dai fuori menù che seguono la disponibilità delle migliori specialità locali e di ingredienti che la natura offre solo in determinati periodi dell'anno, secondo il ritmo delle stagioni.

ELENCO ALLERGENI

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

*ALCUNI ALLERGENI POSSONO VARIARE
IN BASE ALLA DISPONIBILITÀ DEL PRODOTTO

COPERTO 4 EURO A PERSONA



DA CONDIVIDERE

FOCACCIA AI SEMI, SELEZIONI DI SALUMI
E SOTT'ACETI DI STAGIONE

1 | 11 | 12

€20

SARDENAIRA IN 3 COTTURE

1 | 4 | 12

€10

PAN BRIOCHES, PEPERONI, STRACCIATELLA E
ACCIUGHE CANTABRICHE

1 | 3 | 4 | 7

€18

ANTIPASTI

ZUCCA ALLA BRACE, CREMA DI ZUCCA, FONDO VEGETALE,
KEFIR, NOCCIOLE E OLIO AL ROSMARINO

7 | 8 | 9 | 12

€18

VITELLO TONNATO COTTO A BASSA TEMPERATURA, SPUMA
DI SALSA TONNATA, FONDO BRUNO E CAPPERO FRITTO

3 | 4 | 9 | 12

€23

TARTE TATIN DI CIPOLLA BELENDINA DI ANDORA,
TARTARE DI MANZO, PECORINO ROMANO AL TARTUFO NERO
E SALSA AL VINO ROSSESE

1 | 3 | 6 | 7 | 12

€24

IL CRUDO DEL GIORNO

4

€24

VELLUTATA DI CASTAGNE, CAPESANTE, FONDUTA DI
GORGONZOLA E MANDORLE TOSTATE

7 | 8 | 14

€22



PRIMI

RISOTTO ALLA CREMA DI ZUCCA, RAGÙ DI OSSOBUCO
E BATTUTO ALLE ERBE

7 | 9 | 12

€25

RAVIOLI DEL PLIN RIPIENI DI AGNELLO, IL SUO FONDO E TOPINAMBUR

1 | 3 | 7 | 9

€25

FRUTTI DI MARE RÊVE BISTROT: SPAGHETTO IN BOUILLABAISSE
DI MARE, BATTUTO DI COZZE E VONGOLE,
CRUDO DI GAMBERO DI SANREMO

1 | 2 | 9 | 12 | 14

€26

MEZZE MANICHE, GENOVESE DI TONNO, TARTARE DI TONNO,
BOTTARGA E BERGAMOTTO

1 | 4

€27

PASSATELLI FATTI IN CASA IN BRODO AUTUNNALE, SPUMA DI BURRO
NOCCIOLA E FUNGHI ARROSTITI

1 | 3 | 7

€24



SECONDI

FILETTO DI MANZO ALLA ROSSINI

1 | 3 | 7 | 9 | 12

€35

PESCATO DEL GIORNO

4

€30

ROLLATA DI CONIGLIO ALLA LIGURE, PATATE DUCHESSA
E CAROTE ALLA BRACE

7 | 8 | 12

€28

FRITTURA DI CALAMARI, CALAMARETTI SPILLO, TRIGLIE
E VERDURA DI STAGIONE

1 | 2 | 3 | 4 | 14

€28

PETTO D'ANATRA, IL SUO FONDO, BARBABIETOLA MARINATA,
PRESCINSÊUA E MORE

6 | 7 | 9 | 12

€32



DESSERT

PROFITEROL RÊVE BISTROT: BIGNÈ CRAQUELIN AL CACAO,
CREMA MASCARPONE, LAMPONE E GANACHE AL CIOCCOLATO

1 | 3 | 7 | 8

€10

MILLEFOGLIE ALLA CREMA DI NOCCIOLA,
SORBETTO AI CACHI E AGRUMI

1 | 3 | 7 | 8

€10

TORTA DI MELE E CREMA PASTICCERA AL GRAND MARNIER

1 | 3 | 7 | 12

€10

FORMAGGI LOCALI, CONFETTURA FATTA IN CASA
E PANE ALL'UVETTA E CANNELLA

1 | 7

€10

PER I PIÙ PICCOLI

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