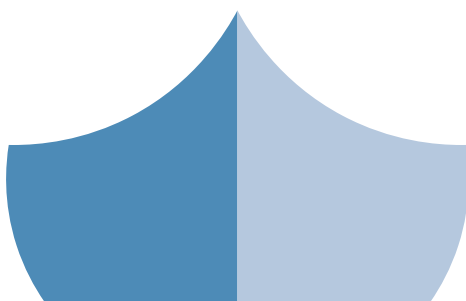


La Bissa
— R I S T O R A N T E —

ME
menu
NU

Italiano



Antipasti di Mare

TENTACOLI DI TOTANTO saltati in padella con semi di sesamo, pomodorini e olive taggiasche su crema di patate	12€
GAMBERI IN PASTA KATAIFI su salsa agrodolce	12€
INSALATA DI TOTANI, SEPIE E GAMBERI con misticanza su rosti di patate e salsa gazpacho	16€
TARTARE DI SALMONE su pesto di avocado e rucola, semi di sesamo tostati e citronette all'ananas	16€
INVOLTINI DI MELANZANE con baccalà su crema di zucchine e menta	14€

Antipasti di Carne

CARPACCIO DI MANZO con scaglie di grana e rucola	12€
TAGLIERE DI SALUMI con gnocco fritto e selezione di formaggi con mostarda mantovana	16€
TORTINO AI FUNGHI PORCINI su crema di zucca e croccante al grana padano	12€
MOZZARELLA IN CARROZZA su pappa al pomodoro	12€
PARMIGIANA DI MELANZANE	12€

Primi di Mare PASTA FRESCA DI PRODUZIONE PROPRIA

RAVIOLI DI GAMBERO con zucchine e pomodorini	14€
GNOCCHI DI PATATE AL PESTO con gamberi e seppie saltate in padella su salsa gazpacho	14€
TAGLIOLINI AL PESCE DI LAGO su salsa lugana	15€
SPAGHETTONI ALLO SCOGLIO	16€
RISOTTO DI MARE	20€

Primi di Carne PASTA FRESCA DI PRODUZIONE PROPRIA

CASONCELLI ALLA BRESCIANA burro e salvia	14€
TAGLIATELLE AL RAGU' DI MANZO	14€
LASAGNE	12€
ZUPPETTA DI LEGUMI E CASTAGNE CON UOVO POCHET	14€
BIGOLI ALLA CARBONARA	12€
MACCHERONI ALL'AMATRICIANA	12€

Secondi di Mare

FRITTO DI GAMBERI CALAMARI E SEPPIE	20€
FILETTO DI BRANZINO in carta fata con gamberone e frutti di mare	20€
GAMBERONI GRATINATI con millefoglie di patate	20€
TRANCIO DI SALMONE su crema ai porri e spinacini saltati	20€
TAGLIATA DI TONNO in crosta di pancetta su caponatina di verdure	24€

Secondi di Carne

FILETTO DI MANZO su crema di patate e salsa ai mirtilli	24€
GULASH CON POLENTA	20€
INVOLTINO DI ENTRECOTE ripieno di bagoss su pure di patate e salsa al porto	20€
POLLETTO ALLE SPEZIE con patate al forno e maionese al balsamico	18€
COTOLETTA DI POLLO con patatine fritte	12€

Con torni

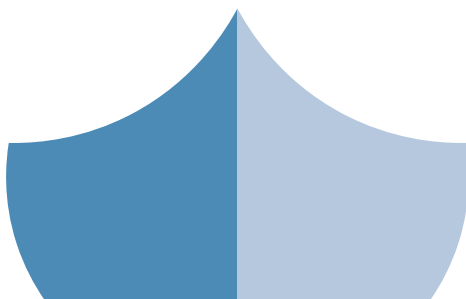
CAPONATA DI VERDURE	5€
VERDURE GRILL	6€
INSALATA MISTA	6€
PATATE AL FORNO	6€
MILLEFOGLIE DI PATATE	6€
PATATINE FRITTE	6€
SELEZIONE DI FORMAGGI con mostarda mantovana	9€

PANE DI PRODUZIONE PROPRIA

TABELLA ALLERGENI:

1. Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e 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 il lattosio)
8. Frutta a guscio e derivati. Tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile, pistacchi
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
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

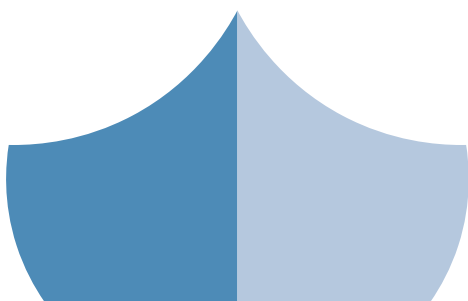
Seguici sulle nostre pagine social



La Bissa
— R I S T O R A N T E —

ME
menu
NU

English



Seafood Appetizers

PAN-SAUTEED SQUID TENTACLES with sesame seeds, cherry tomatoes, and tagiasche olives on a potato cream	12€
SHRIMP IN KATAIFI PASTA with sweet and sour sauce	12€
SQUID, CUTTLEFISH AND SHRIMP SALAD with mixed salad on potato rosti and gazpacho sauce	16€
SALMON TARTARE on avocado and aromatic pesto, toasted sesame seeds, and pineapple garlic	16€
EGGPLANT ROLLS with cod on aromatic cream, zucchini, and mint	14€

Meat Appetizers

BEEF CARPACCIO with parmesan cheese and aromatic shavings	12€
CHARCUTERIE BOARD with fried gnocco and a selection of cheeses with mantuan mustard	16€
PORCINI MUSHROOM PIE on a pumpkin cream and grana padano crunchy	12€
MOZZARELLA IN CARROZZA on a tomato pappà	12€
EGGPLANT PARMIGIANA	12€

Seafood First Courses HOMEMADE FRESH PASTA

SHRIMP RAVIOLI with zucchini and cherry tomatoes	14€
POTATO GNOCCHI WITH PESTO and sautéed shrimp and cuttlefish on gazpacho sauce	14€
TAGLIOLINI WITH LAKE FISH on Lugana wine sauce	15€
SPAGHETTONI WITH SEAFOOD	16€
SEAFOOD RISOTTO	20€

Meat First Courses

HOMEMADE FRESH PASTA

CASONCELLI with butter and sage	14€
TAGLIATELLE WITH BEEF RAGÙ	14€
LASAGNA	12€
LEGUME AND CHESTNUT SOUP WITH POACHED EGG	14€
BIGOLI ALLA CARBONARA	12€
MACCHERONI ALL'AMATRICIANA	12€

Seafood Main Courses

FRIED SHRIMPS, SQUID AND CUTTLEFISH	20€
SEA BASS FILLET cooked in parchment paper with king prawn and seafood	20€
AU GRATIN KING PRAWNS with potato millefeuille	20€
SALMON STEAK on leek cream and sautéed spinach	20€
TUNA STEAK IN PANCETTA CRUST on vegetable caponata	24€

Meat Main Courses

BEEF FILLET on potato cream and blueberry sauce	24€
GULASH WITH POLENTA	20€
ENTRECOTE ROLL stuffed with Bagòss cheese on mashed potatoes and port wine sauce	20€
SPICED SPRING CHICKEN with roasted potatoes and balsamic mayo	18€
CHICKEN CUTLET with French fries	12€

Side Dishes

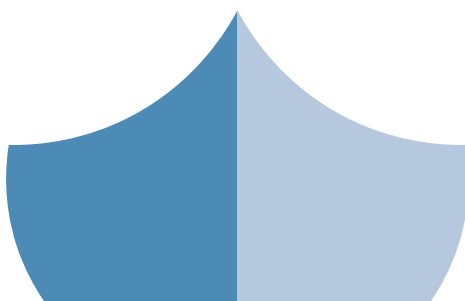
VEGETABLE CAPONATA	5€
GRILLED VEGETABLES	6€
MIXED SALAD	6€
ROASTED POTATOES	6€
POTATO MILLEFEUILLE	6€
FRENCH FRIES	6€
CHEESE SELECTION with Mantuan mostarda	9€

HOMEMADE BREAD

ALLERGEN TABLE

- 1.Cereals containing gluten: wheat (spelt and khorasan), rye, barley, oats or their hybridised strains and derived products
- 2.Crustaceans and products made with crustaceans
- 3.Eggs and products made with eggs
- 4.Fish and products made with fish
- 5.Peanuts and products made with peanuts
- 6.Soybeans and products made with soy
- 7.Milk and milk-based products (including lactose)
- 8.Nuts and derived products. Includes: almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, Brazil nuts, pistachios
- 9.Celery and celery-based products
- 10.Mustard and mustard-based products
- 11.Sesame seeds and products made with sesame
- 12.Sulphur dioxide and sulphites
- 13.Lupins and lupin-based products
- 14.Molluscs and mollusc-based products

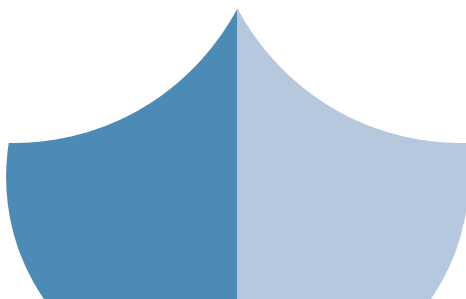
Follow us on our social pages



La Bissa
— R I S T O R A N T E —

ME NU

Deutsch



Meeresfrüchte-vorspeisen

PFANNENGEBRATENE TINTENFISCHTENTAKELN mit Sesam, Cherrytomaten und Taggiasca-Oliven auf Kartoffelcreme	12€
GARNELEN IN KATAIFI-PASTA mit süß-saurer Sauce	12€
TINTENFISCH-, SEKUNDEN- UND GARNELENSALAT mit gemischtem Salat auf Kartoffelrösti und Gazpacho-Sauce	16€
LACHS-TATRATAR auf Avocado und aromatischem Pesto, geröstetem Sesam und Ananas-Citronette	16€
AUBERGINENROLLS mit Kabeljau auf aromatischer Sauce aus Zucchini und Minze	14€

Fleisch-vorspeisen

RINDERCARPACCIO mit Parmesan und aromatischen Hobelspänen	12€
WURSTPLATTE mit gebratenem Gnocchi und Käseauswahl mit Mantuaner Senf	16€
STEINPILZKUCHEN auf Kürbiscreme und knusprigem Grana Padano	12€
MOZZARELLA IN CARROZZA auf Tomatenpaprika	12€
AUBERGINEN-PARMIGIANA	12€

Fisch-pastagerichte HAUSGEMACHTE FRISCHE PASTA

GARNELEN-RAVIOLI mit Zucchini und Kirschtomaten	14€
KARTOFFELGNOCCHI MIT PESTO mit gebratenen Garnelen und Sepien auf Gazpacho-Sauce	14€
TAGLIOLINI MIT SEEFISCH auf Lugana-Wein-Sauce	15€
SPAGHETTONI MIT MEERESFRÜCHTEN	16€
MEERESFRÜCHTE-RISOTTO	20€

Fleisch-pastagerichte HAUSGEMACHTE FRISCHE PASTA

CASONCELLI mit Butter und Salbei	14€
TAGLIATELLE MIT RINDFLEISCH-RAGÙ	14€
LASAGNE	12€
HÜLSENFUCHT-KASTANIEN-SUPPE MIT POCHIERTEM EI	14€
BIGOLI ALLA CARBONARA	12€
MACCHERONI ALL'AMATRICIANA	12€

Fisch-hauptgerichte

FRITTIERTE GARNELEN, KALMARE UND SEPPIEN	20€
WOLFSBARSCHFILET in Pergamentpapier mit Riesengarnele und Meeresfrüchten	20€
ÜBERBACKENE RIESENGARNELEN mit Kartoffel-Millefeuille	20€
LACHSSTEAK auf Lauchcreme und sautiertem Spinat	20€
THUNFISCHSTEAK IN SPECKKRUSTE auf Gemüsecajonata	24€

Fleisch-hauptgerichte

RINDERFILET auf Kartoffelcreme und Heidelbeersauce	24€
GULASCH MIT POLENTA	20€
ENTRECÔTE-ROLLBRATEN gefüllt mit Bagoss-Käse auf Kartoffelpüree und Portweinsauce	20€
GEWÜRZ-HÄHNCHEN mit Ofenkartoffeln und Balsamico-Mayonnaise	18€
HÄHNCHENSCHNITZEL mit Pommes frites	12€

Beilagen

GEMÜSE-CAPONATA	5€
GEGRILLTES GEMÜSE	6€
GEMISCHTER SALAT	6€
OFENKARTOFFELN	6€
KARTOFFEL-MILLEFEUILLE	6€
POMMES FRITES	6€
KÄSESELEKTION mit Mantuaner Mostarda	9€

HAUSGEMACHTES BROT

ALLERGEN-TABELLE:

1. Glutenhaltiges Getreide: Weizen (auch Dinkel und Khorasan), Roggen, Gerste, Hafer oder daraus gewonnene Produkte
2. Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
3. Eier und Eierzeugnisse
4. Fisch und Fischerzeugnisse
5. Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
6. Sojabohnen und Sojaerzeugnisse
7. Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
8. Schalenfrüchte: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewkerne, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien
9. Sellerie und Sellerieerzeugnisse
10. Senf und Senferzeugnisse
11. Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
12. Schwefeldioxid und Sulfite
13. Lupinen und Lupinenerzeugnisse
14. Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Folgen Sie uns auf unseren Social-Media-Seiten

