

TOG bistrot

APERTURE



Uovo
Patate
Radicchio
14€
(1, 3, 7)

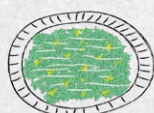


Lingua
Gambero
Mango
20€
(1, 2, 3, 4)



Ombrina
Lamponi
Spinacino
18€
(4)

PRIMI



Risotto alle erbe
Limone
Caprino
20€
(7, 9)

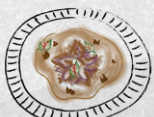


Plin
Jus
Salvia fritta
22€
(1, 3, 7, 9)



Tagliolini
Trota
Pomodorini caramellati
24€
(1, 3, 4, 7)

SECONDI



Topinambur
Carciofo
Nocciole
22€
(7, 8)



Maialino
Cavoli
Mela
24€
(7, 10)



Baccalà
Cannellini
Salsa verde
28€
(1, 3, 4)

DOLCI



Cioccolato
Arancia
Noci Pecan
10€
(1, 3, 7, 8)



Panna cotta
Mango
Lamponi
10€
(1, 7, 8)



Vaniglia
Mela
Limoncello
10€
(1, 3, 7)

THE TASTE OF LOVING

Tutte le carni utilizzate nel nostro ristorante sono selezionate da Wilfred, lo specialista della carne sia italiana che internazionale, Official Butcher di TOG bistrot.

TOG bistrot

BEVANDE

Acqua San Pellegrino
e Acqua Panna in vetro 0,75cl 3 €

Soft drink 3,50 €

Birra del Parco IPA 6,50 €

Birra del Parco PILS 6,50 €

Aperitivo Nonino 5 €

Spritz Aperol o Campari 8 €

Prosecco DOC Calice Bottiglia

Prosecco DOC Extra Brut
"ViaVenti" - Masottina 7 € 28 €

Prosecco DOC Treviso Extra Dry
Maschio dei Cavalieri 7 € 30 €

Prosecco DOC Rosé Millesimato
2021 Extra Dry - Maschio dei
Cavalieri 7 € 30 €

Vini Calice Bottiglia

La Ciola - Rubicone Bianco IGT
2021 - Vistamare di Rosa e
Carlo Cracco 44 €

Ribolla Gialla IGT 2022
I Magredi 7 € 25 €

Chardonnay DOC 2019
Prediomagno 7 € 30 €

Colle Giove - Colle di Rimini
Rosso Sangiovese DOC 2020
Vistamare di Rosa e Carlo Cracco 44 €

Refosco dal Peduncolo Rosso
DOC 2022 - I Magredi 7 € 28 €

Ruchè di Castagnole Monferrato
DOCG 2019 - Prediomagno 7 € 30 €

Amaro Bianco Cracco 5 €

Gin Organico Cracco 5 €

Anice Secco Speciale Vernelli 5 €

Rum Flor de Caña - 12 años 8 €

Caffè Hardy 2 €

Il nostro pane artigianale con lievito
madre e coperto 3,50 €

THE TASTE OF LOVING

In caso di allergie o intolleranze richiedi il foglio allergeni al personale di sala. *Prodotto congelato all'origine.