

MENU

Parenti
Bistrot

by
GUD

RISOTTO ALLA MILANESE E OSSOBUCO CON GREMOLADA | 24€

ALLERGENI: LATTOSIO, SEDANO, GLUTINE

RISOTTO ALLA MILANESE, OSSO BUCO AND GREMOLADA

ALLERGENS: LACTOSE, CELERY, GLUTEN

RISOTTO ALLA MILANESE CON GREMOLADA | 13€

ALLERGENI: LATTOSIO, SEDANO

RISOTTO ALLA MILANESE AND GREMOLADA

ALLERGENS: LACTOSE, CELERY

SPAGHETTO ALLA CHITARRA, GUAZZETTO DI VONGOLE VERACI | 18€

ALLERGENI: GLUTINE, PESCE

SPAGHETTI ALLA CHITARRA AND CLAM STEW

ALLERGENS: GLUTEN, FISH

CACIUCCO ALLA LIVORNESE | 20€

ALLERGENI: PESCE, GLUTINE, SEDANO

CACIUCCO ALLA LIVORNESE (SORT OF FISH SOUP)

ALLERGENS: FISH, GLUTEN, CELERY

ZUPPA DI PASTA MISTA FAGIOLI E COTICHE | 13€

ALLERGENI: GLUTINE, NICHEL

PASTA MISTA SOUP, BEANS AND PORK RIND

ALLERGENS: GLUTEN, NICHEL

COSTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE CON PATATE AL FORNO | 22€

ALLERGENI: GLUTINE, UOVO

MILANESE VEAL CHOP WITH ROAST POTATOES

ALLERGENS: GLUTEN, EGG

**FILETTO DI MANZO ALLA PLANCIA, RIDUZIONE AL BARBERA,
BROCCOLI GRATINATI | 24€**

ALLERGENI: LATTOSIO, SOLFITI, GLUTINE

BEEF FILLET, BARBERA REDUCTION, BROCCOLI AU GRATIN

ALLERGENS: LACTOSE, SULPHITES

LUX GUD BURGER | 18€

(Hamburger di manzo, emulsione al tartufo, fontina, cipolla bruciata, verza)

ALLERGENI: LATTOSIO, FUNGHI, GLUTINE

LUX GUD BURGER

(Beef burger, truffe emulsione, fontina, burnt onions, kale)

ALLERGENS: LACTOSE, MUSHROOM, GLUTEN

TIRAMISÙ AL CAFFÈ D'ORZO | 5€

ALLERGENI: UOVO, LATTOSIO, GLUTINE, ORZO

TIRAMISÙ WITH COFFEE BARLEY

ALLERGENS: EGG, LACTOSE, GLUTEN, BARLEY

CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO CON CRUMBLE DI MANDORLE | 5€

ALLERGENI: UOVA, FRUTTA A GUSCIO, LATTOSIO

CHEESECAKE WITH WILD BERRIES

AND ALMOND CRUMBLE

ALLERGENS: EGG, NUTS LACTOSE

TORTA DEL GIORNO: CHIEDETE AL NOSTRO STAFF | 6€

CAKE OF THE DAY: ASK OUR STAFF

ACQUA WATER | 1,50€

AMARI E DISTILLATI AMARO AND DISTILLED ALCOHOL | 4€

VINI WINE | CALICE GLASS 6€ BOTTIGLIA BOTTLE 25€

- Pietragrande Tenute Lunelli I.G.T. - Ferrari Fratelli Lunelli, Trento, Italia - alc. 12,5% vol.
- Gewürztraminer D.O.C. - Von Blumen, Südtirol, Alto Adige, Italia - alc. 14% vol.
- Roero Arneis Cecu D.O.C.G. - Monchiero Carbone, Canale, Italia - alc. 13,5% vol.
- Teuto Ferrari I.G.T., biologico - Ferrari Fratelli Lunelli, Toscana, Italia - alc. 13,5% vol.
- Valpolicella Ripasso D.O.C. - Ca' Rugate, Montecchia di Crosara, Italia - alc. 14,5% vol.
- Rosso di Montalcino D.O.C. - Verbene, Montalcino, Italia - alc. 14,5% vol.
- Fioranello I.G.T. - Fiorano, Lazio, Italia - alc. 12,5% vol.

PROSECCO PROSECCO | CALICE GLASS 6€ BOTTIGLIA BOTTLE 20€

- Jeio Valdobbiadene Brut D.O.C.G. - Bisol 1542, Valdobbiadene, Italia - alc. 11,5% vol.

BOLLICINE SPARKLING WINES | CALICE GLASS 8€ BOTTIGLIA BOTTLE 30€

- Ferrari Maximum Blanc de Blancs D.O.C. - Ferrari Fratelli Lunelli, Trento, Italia - alc. 12,5% vol.
- Ferrari Maximum Rosé D.O.C. - Ferrari Fratelli Lunelli, Trento, Italia - alc. 12,5 % vol.
- Franciacorta Brut Animante D.O.C.G, biologico - Barone Pizzini, Lombardia, Italia - alc.12% vol.
- Franciacorta Rosé D.O.C.G., biologico - Barone Pizzini, Lombardia, Italia - alc.12% vol.

APERITIVO | 15€

UNA CONSUMAZIONE E UN APERITIVO BUFFET* SERVITO DAL NOSTRO PERSONALE
WITH A DRINK AND AN APERITIVO BUFFET SERVED BY OUR STAFF*

20€ PER LE NOSTRE ETICHETTE PREMIUM / *FOR OUR PREMIUM DRINKS*

*In caso di intolleranze o allergie contatta il nostro personale

**Inform us of any food intolerance or allergy in advance*