



SQUILI

BISTROT



STARTERS

5€ . Bruschette alla romana

Pane tostato con olio, sale e pomodoro fresco (1)
Toasted bread with oil, salt, fresh tomatoe

12€ . Bruschette in abbondanza

Pane tostato, crudo di Norcia, salmone, patè di olive e pomodori (1-7)
Toasted bread, prosciutto from Norcia, smoked salmon, olive and tomato patè

18€ . Selezione Salumi e Formaggi locali Grande

Selezione salumi e formaggi italiani (1-7)
Selection of italian cured meats and cheeses

9€ . Stick di Pollo

Croccanti Sfilacci di pollo* marinati alle spezie e fritti (1-6-7)
Crispy Chicken strips marinated with spices and fried

7€ . Onion Rings

Gustose cipolle* pastellate e fritte (1-6-7)
Tasty battered and fried onions

7€ . Cestino Mini Suppli

Mini suppli* della casa (1-3-7)
Mini homemade suppli

5€ . Patatine Fritte Dippers

Patatine dippers* fritte croccanti fuori e morbide dentro
Rustic fried potatoes



PASTA

12€ . Mezzemaniche all'Amatriciana

Pasta con pomodoro, guanciale croccante e pecorino romano (1-7)
Corkscrew pasta with tomato, crispy bacon and pecorino romano cheese

12€ . Tonnarelli Cacio e Pepe

Pasta con pecorino romano e pepe macinato (1-7)
Spaghetti-style pasta with pecorino cheese and pepper

13€ . Spaghetti al Pesto

Spaghetti con pesto alla genovese (1-7)
Spaghetti Style pasta with pesto alla genovese

13€ . Fettuccine alla Bolognese

Fettuccine caserecce con ragù alla Bolognese (1-7)
Homemade fettuccine with Bolognese sauce

10€ . Lasagna al Ragù

Lasagna con ragù e besciamella (1-7)
Lasagna with meat sauce and bechamel

14€ . Spaghetti alle vongole

Spaghetti alle vongole (1)
Spaghetti with clams

12€ . Mezze Maniche alla Carbonara

Pasta con uovo, guanciale croccante e pecorino romano (1-3-7)
Rigatoni-style pasta with egg, crispy bacon and pecorino romano cheese

12€ . Spaghetti alla Gricia

Pasta con guanciale croccante e pecorino romano (1-7)
Spaghetti with crispy bacon and pecorino romano cheese

MAIN DISHES

16€ . Pollo in salsa Teriyaki

Tagliata di pollo in salsa teriyaki, semi di sesamo e verdure grigliate (5)
Sliced chicken in teriyaki sauce, sesame seeds and grilled vegetables

13€ . Polpette al Sugo

Polpette della casa cotte al sugo con cicoria ripassata (1-7)
Homemade meatballs with tomatoes sauce with sautéed chicory

15€ . Pollo Croccante

Pollo marinato croccante con patatine fritte dippers* (1-3)
Crispy marinated chicken with fried potato dippers

22€ . Ribeye Steak

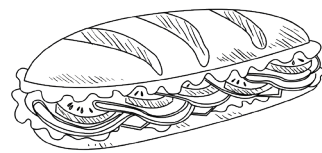
Ribeye steak con verdure grigliate
Ribeye steak with grilled vegetables

20€ . Trancio di salmone

Trancio di salmone con insalata mista
Salmon steak with mixed salad



BURGER E PANINI



13€ . Bacon Cheeseburger

Hamburger Italiano con bacon croccante, formaggio cheddar fuso, lattuga, pomodoro, salsa burger, pane bun (1-7)
Burger with crispy bacon, cheddar, lettuce, tomato, burger sauce

14€ . American Burger

Hamburger Italiano con bacon croccante, formaggio cheddar fuso, cipolle caramellate, salsa BBQ, pane bun (1-7)
Burger with crispy bacon, cheddar, caramelized onions, BBQ sauce

20€ . Tower Bacon Cheeseburger

Doppio Hamburger Italiano, doppio bacon croccante, doppio formaggio cheddar fuso, salsa burger, pane bun (1-7)
Double hamburger, double crispy bacon, double cheddar, burger sauce

16€ . Avocado, Bismarck Burger

Hamburger Italiano, avocado, uovo fritto, cheddar, bacon croccante e maionese (1-7)
Burger with avocado, egg bull eye, cheddar, crispy bacon e mayonnaise

15€ . Crispy Chicken Burger

Pollo croccante*, lattuga, pomodori, salsa rosa, pane bun (1-3-7)
Crispy chicken *, lettuce, tomatoes, pink sauce

15€ . Veggy Burger

Hamburger Vegano con lattuga, pomodoro, cipolle caramellate, pane bun (1-6-7)
Vegan burger with lettuce, tomato, caramelized onions

14€ . Pulled Pork Burger

Maiale cotto a bassa temperatura e mantecato in salsa BBQ, cipolle caramellate e mayo kewpie (1)
Slow-cooked pulled pork in BBQ sauce, caramelized onions and kewpie mayo

15€ . Chicken Breast Panino

Petto di pollo alla piastra, grana in scaglie, insalata e salsa Caesar (1-7)
Grilled chicken breast, shaved parmesan, salad and Caesar sauce

14€ . Salsicciotto

Salsiccia grigliata, provola affumicata, cicoria ripassata e cipolle caramellate (1-7)
Grilled sausage, smoked provolone, sautéed chicory and caramelized onion.

16€ . Veggy Souce Panino

Salsiccia Beyond, cicoria ripassata, cipolle caramellate e mayo vegana (1)
Beyond sausage, sautéed chicory and caramelized onion.

13€ . Vegetarian Panino

Cicoria ripassata, crema di pecorino, pomodori secchi, cipolle caramellate (1-7)
Sautéed chicory, pecorino cream, sun-dried tomatoes, caramelized onions

tutti i burger sono accompagnati da patatine dippers
all burgers include fried potato dippers

BURRITOS

13€ . Manzo Burrito

Carne di manzo, guacamole, fagioli rossi, lattuga, cheddar, mayo piccante, tortiglias (1-3-7)
Beef, guacamole, beans, lettuce, cheddar, spicy mayo, tortillas

13€ . Salmon Burrito

Salmon affumicato, avocado, salsa teriyaki, lattuga, salsa yogurt, tortiglias (1-3-4-6)
Smoked salmon, avocado, lettuce, teriyaki sauce, yogurt sauce, tortillas

14€ . Vegan Burrito

Salsiccia Beyond, guacamole, lattuga, mayonese vegana (1)
Beyond sausage, guacamole, lettuce, vegan mayo

14€ . Pollo Burrito

Pollo, guacamole, bacon, lattuga e tortillas (1)
Chicken, guacamole, bacon, lettuce, tortillas

INSALATE

12€ . Caesar Salad

Petto di pollo alla piastra, parmigiano a scaglie, insalata mista, crostini di pane e salsa Caesar (1-7)

Grilled chicken, shaved parmesan, mixed green salad, croutons and Caesar sauce

11€ . Tuna Salad

Tonno, insalata mista, pachino, olive taggiasche, uovo sodo (3-4)

Tuna, mixed green salad, cherry tomatoes, Taggiasca olives, boiled egg

12€ . Salmon Salad

Salmon fumé, avocado, insalata mista, salsa rosa (3-4)

Smoked salmon, avocado, mixed green salad, pink sauce

11€ . Greek Salad

Feta greca, insalata mista, anelli di cipolla rossa, olive taggiasche, cetrioli, salsa tzatziki (7-10)

Greek feta, mixed green salad, red onion rings, taggiasca olives, cucumbers, tzatziki sauce

11€ . Gambero Salad

Gamberetti, salmone fumé, uovo sodo, insalata mista e salsa rosa (3-4)

Shrimp, smoked salmon, hard-boiled egg, mixed green salad and pink sauce

12€ . Sea Salad

Salmon fumé, gamberi, insalata mista, pomodoro, olive, carote, teriyaki e sesamo (3-4)

Smoked salmon, shrimp, mixed green salad, tomato, olives, teriyaki sauce and sesame

10€ . Mixed green salad

Insalata mista, pomodori, carote alla julienne, olive

Mixed green salad, tomatoes, julienned carrots, olives



DESSERT



5€

6€

Tiramisù (1-3-7)

5€

6€

Cheese Cake (1-7)

3,5€

4€

Cannolo Siciliano

5€

Coppa piccola gelato (2 gusti)

8€

Coppa grande gelato (4 gusti)

5€

Macedonia di frutta **Fruit Salad**



SOFT DRINK



1,2€	2€	Bottiglia Acqua 0,5l
3€	3,5€	Coca Cola, Coca Zero, Fanta, Sprite 33cl

BIRRE IN BOTTIGLIA

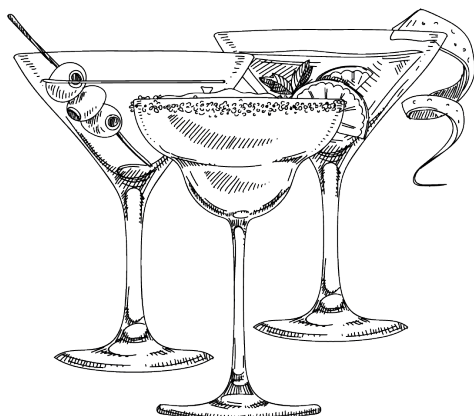


3,5€	4€	Heineken 33cl
3,5€	4€	Corona
3,5€	4€	Nastro Azzurro Peroni 33cl
3,5€	4€	Ichnusa non Filtrata 33cl

BIRRE ALLA SPINA



4€	4€	Piccola 0,20cl <i>Small</i>
7€	7€	Maedia 0,40cl <i>Medium</i>



COCKTAIL & DRINK

- 10€ . **Negroni**
Campari, Gin, Vermouth rosso
- 10€ . **Americano**
Campari, Vermouth rosso, soda
- 11€ . **Boulevardier**
Campari, Whisky, Vermouth rosso
- 10€ . **Mojito**
Rum, zucchero di canna, menta, lime
- 10€ . **Caipiroska Fragola**
Vodka, lime, fragola, zucchero di canna
- 10€ . **Caipirinha**
Cachaça, lime, zucchero di canna
- 10€ . **Daiquiri**
Rum, succo di lime, zucchero
- 10€ . **Margarita**
Tequila, triple sec, lime
- 10€ . **Margarita Mezcal**
Mezcal, triple sec, lime
- 10€ . **Long island ice tea**
Tequila, gin, vodka, triple sec, rum, sweet & sour, coca cola
- 10€ . **Japanese ice tea**
Vodka, rum bianco, gin, midori, sweet & sour, lemon soda
- 10€ . **Miami iced tea**
Vodka, rum, gin, blue curacao, sweet & sour, lemon soda
- 10€ . **Sex on the beach**
Vodka, succo mirtillo, succo arancia, peach tree
- 10€ . **Cosmopolitan**
Vodka, cointreau, succo mirtillo, lime
- 10€ . **Moscow mule**
Vodka, lime, ginger beer
- 10€ . **Old fashioned**
Bourbon, angostura, zolletta di zucchero, soda
- 10€ . **London mule**
Gin, lime, ginger beer
- 10€ . **Manhattan**
- 10€ . **Gin Tonic**
- 13€ . **Gin Tonic Special**

SPRITZ

- 8€ . Hugo
- 8€ . Campari
- 8€ . Aperol
- 8€ . Midori
- 8€ . Limoncello
- 8€ . Passion Fruit
- 8€ . Aperol Tass



MESCITA

Prosecco

5€ . Prosecco D.O.C.G.

Rosè

7€ . Rosé

Bianchi

5€ . Chardonnay
7€ . Ribolla Gialla

Rossi

5€ . Merlot Lazio I.G.T.
7€ . Chianti D.O.C.G.

VINI

Bollicine

20€ . Friuli Joy Prosecco D.O.C. Spumante Extra Dry . Forchir
30€ . Friuli Moscato Rosa Spumante Dolce . Forchir
45€ . Lombardia Franciacorta D.O.C.G. Brut . Antica Fratta
50€ . Lombardia Franciacorta D.O.C.G. Essence Rosé . Antica Fratta
65€ . Francia Brut Reserve Champagne Gonet . Philip Gonet

Rosè

25€ . Lagrein Lagrein Rosé Alto Adige Doc . H. Lun

Bianchi

28€ . Piemonte Chardonnay Langhe Doc . Ettore Germano
30€ . Piemonte Nascetta Langhe Doc . Ettore Germano
28€ . Trentino Muller Thurgau Alto Adige doc . H. Lun
28€ . Trentino Chardonnay Alto Adige doc . H. Lun
33€ . Trentino Gewurztraminer Alto Adige doc . H. Lun
45€ . Trentino Chardonnay Flora doc Alto Adige . Giran
45€ . Trentino Gewurztraminer Flora doc Alto Adige . Giran
30€ . Trentino Pinot Plattenriegl Bianco doc . Giran
28€ . Friuli Ribolla Gialla . Forchir
25€ . Friuli Pinot Grigio "Lamis" . Forchir
30€ . Friuli Ribolla Gialla Collio Doc . Villa Russiz
22€ . Veneto Chardonnay Vicenza doc Torre dei Vescovi . Cantine Vitevis
22€ . Veneto Lugana Doc/Dop Ca' Vegar . Castel Nuovo del Garda
27€ . Sardegna Vermentino di Gallura Doc RIAS . Tenuto Gregu

Rossi

30€ . Piemonte Nebbiolo Langhe D.O.C. Ettore Germano
45€ . Piemonte Barbera D'Alba Della Madre Doc . Ettore Germano
90€ . Piemonte Barolo Cerretta D.O.C.G. 2013 . Ettore Germano
60€ . Piemonte Barolo D.O.C.G. "Passione di Re" . Gabriele Scaglione
30€ . Trentino Pinot Nero Alto Adige Doc . H. Lun
60€ . Veneto Amarone Classico D.O.C.G. . Cesari
32€ . Veneto Valpolicella D.O.C. Classico Superiore RAJO . Cesari
26€ . Friuli Cabernet Sauvignon "Quarnerie" . Forchir
30€ . Toscana Chianti classico D.O.C.G. Clemente VII . Castelli del Grevepesa
32€ . Toscana Morellino di Scansano doc . Fattoria Barbi
30€ . Toscana Rosso di Montalcino doc . Fattoria Barbi
60€ . Toscana Brunello di Montalcino doc . Fattoria Barbi
22€ . Toscana Chianti D.O.C.G. . Fattoria Barbi
30€ . Umbria Montefalco Rosso Doc "Vigna Flaminia Maremmana" . Arnaldo Caprai
30€ . Umbria Montefalco Rosso Riserva Doc . Arnaldo Caprai
22€ . Lazio Merlot Lazio I.G.T. . Casa Divina Provvidenza
26€ . Puglia Primitivo di Manduria doc Ghenos . Tprrevento

(1) Prodotto surgelato

(2) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati. IT 22.11.2011 Gazzetta ufficiale dell'Unione europea L 304/43

ALLERGENI

ARACHIDI E DERIVATI			CROSTACEI
FRUTTA A GUSCIO			GLUTINE
LATTE E DERIVATI			LUPINI
MOLLUSCHI			SENAPE
PESCE			SEDANO
SESAMO			ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
SOIA			UOVA E DERIVATI

(1) Prodotto surgelato

(2) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati. IT 22.11.2011 Gazzetta ufficiale dell'Unione europea L 304/43

Squili
BISTROT

