



MENU À LA CARTE



STARTER / ANTIPASTI

Selection of "Bibendum" croutons (Chicken liver pate, tomato and lardo from Colonnata)	€ 14
Trilogia di crostini "Bibendum" (fegatini di pollo, pomodoro, lardo di Colonnata)	
Salmon marinated carpaccio with dill and Szechuan pepper with crispy	€ 16
fennel salad with orange	
Carpaccio di salmone marinato all'aneto e pepe di Szechuan	
con insalata croccante di finocchio all'arancia	
Carpaccio beef with asparagus, grana cheese and sesame seeds	€ 16
Carpaccio di manzo con asparagi, grana e semi di sesamo	

SOUP / PASTA / RICE PRIMI PIATTI

Seasonal vegetable soup scented with basil	€ 12
Zuppa di verdure stagionale al profumo di basilico	
Typical tomato bread soup	€ 12
La nostra pappa al pomodoro	
Seafood spaghetti	€ 18
Spaghetti di grano duro ai frutti di mare	
Home made spaghetti with fresh tomato and basil	€ 15
Spaghetti alla chitarra con pomodoro fresco e basilico	
Venere rice salad with avocado, mint and prawns	€ 15
Insalata di riso venere con avocado, menta e gamberoni	

FISH AND MEAT MAIN DISHES SECONDI PIATTI DI PESCE E CARNE

Sea bream with black olives crust and sauté of zucchini with thyme	€ 27
Orata in crosta di olive nere su crema e sauté di zucchine al timo	
Hostaria Bibendum seafood soup	€ 25
Cacciucco dell'Hostaria Bibendum	
Sliced sirloin beef steak with green bean salad and shallots	€ 27
Tagliata di manzo con insalata di fagiolini allo scalogno	
Roast-beef on seasonal salad with horseradish sauce	€ 25
Arrosto di vitello all'inglese su misticanza di stagione e salsa al rafano	



SALADS / INSALATE

Selection of steamed vegetables € 12
Gran piatto di verdure al vapore

H&B salad: selection of salads, raw and cooked vegetables, € 16
sesame seeds with yoghurt sauce flavoured with black olives.
Insalata H&B: incontro tra insalate e verdure crude e cotte,
semi di sesamo con salsa yogurt alle olive nere.

Buffalo mozzarella salad with tomato and pesto sauce € 15
Insalata di mozzarella di bufala con pomodoro e pesto

Caesar salad with grilled chicken € 16
Insalata Cesare con pollo grigliato

Rocket salad with air dried beef from Valtellina and flakes of parmesan cheese € 17
Insalata di rucola con bresaola della Valtellina e scaglie di grana