

BISTROT | n° 47

Seguici su   

Piazza Garibaldi n°47 , 60044 - Fabriano (AN)
www.lacambora.it - info@lacambora.it +39 0732 1910456

LC

LA CAMBORA

BISTROT | n° 47



Un bistrot o bistrò è
un'espressione della
lingua francese
che significava
originariamente

O S T E R I A



FOOD

SI STA BENE QUANDO C'È

TEMPO



LA CAMBORA

Piazza G. Garibaldi n°47
60044 - Fabriano (AN)

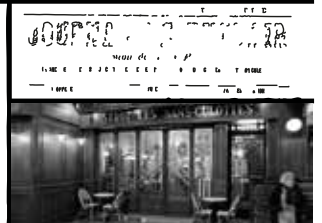
www.lacambora.it
info@lacambora.it

+39 0732 1910456

HOW TO MIX THEM



Seguici, scopri le news
e lascia la tua opinione su:



DRINK



BISTROT | n° 47


* Ci siamo lasciati guidare da ciò che rende Fabriano speciale, l'antica arte della carta, per la scelta del nome della nostro bistrot: "La Cambora", il luogo in cui si compiva la magia e la carta era pronta per diventare libro, lettere e chissà quanto altro.

* Alla Cambora potrai trovare piatti con materie prime di qualità preparati sempre con un pizzico di creatività e di innovazione, accompagnati dai vini migliori e da bevande ben miscelate.

* Ora rilassatevi, prendetevi del tempo per voi e sentitevi come a casa vostra.

CICCHETTI GOURMET

1905 Le bruschette del bistrot (6 pezzi) € 7

Pane di Altamura con:
- Pomodoro confit, mozzarella di bufala campana e basilico
- Alici di Cetara e mozzarella di bufala campana
- Pancetta di Sandro Gioia
- Salsiccia e cime di rapa
- Tartufo nero di Montefeltro e pecorino semistagionato
- Scarola, capperi di salina  e olive taggiasche
ALL 1, 4, 7 **

1906 Polpette di carne (8 pezzi) € 6

[faraona ruspante | bovino di razza marchigiana | agnello nostrano | mortadella classica di Bologna ] ALL 1, 3, 5, 7 **

1907 Polpette di mare (8 pezzi) € 8

[crostacei del Mediterraneo | cozze e pomodorini confit | tonno del Mediterraneo | baccalà Gadus Morhua] ALL 1, 2, 4, 5, 7, 14 **



1908 Polpette dell’ortolano (8 pezzi)  € 6

[grano khorasan e farro spezzato  con zucca e fagiolino | gran misto dall’orto | scarola, olive e capperi di salina  | melanzana e parmigiano Reggiano]
ALL 1, 3, 5, 7, 9 **
disponibile anche  ALL 1, 5, 9 **



1910 Polpette della nonna (8 pezzi) € 8

[bovino di razza marchigiana in salsa di pomodoro biologico  , basilico]
ALL 1, 3, 5, 7 **

1911 Crocchettone € 9


[Patata rossa di Colfiorito, mortadella classica di Bologna  , provola di bufala campana]
Servito con cime di rapa ripassate ALL 1, 3, 5, 7 **
disponibile anche 

1913 Consistenze di melanzane  € 8


[Parmigiana di melanzana, la nostra salsa di pomodoro biologico  , provola di bufala campana, parmigiano reggiano stagionato 36 mesi, basilico | polpette di melanzana con mozzarella di bufala] ALL 1, 7 *
disponibile anche  con le polpette dell’ortolano ALL 1, 5 *

TRA TERRA E MARE - ANTIPASTI

1900 Mare nostrum € 16

- Catalana di aringa in agrodolce e aneto
- Salmone selvaggio norvegese marinato agli agrumi e aneto
- Tartare di tonno del Mediterraneo con mousse di patate di Colfiorito e senape di paccasassi
- Guazzetto di calamaretto spillo con datterino, olive e capperi di Salina 
- Triglia fritta ripiena di provolone con purea di sedano rapa e zenzero marinato
ALL 1, 2, 4, 5, 7, 10 * / **

1901 Terra Madre € 14

- Bocconcino impanato di agnello nostrano 
con salsa allo yogurt
- Faraona di corte marchigiana in porchetta scomposta
- Oliva all’ascolana tartufata
- Melanzana arrotolata con provala di bufala e pomodoro
- Croque madame con uovo di quaglia, prosciutto cotto affumicato, besciamella al formaggio di fossa e tartufo nero di Montefeltro
ALL 1, 3, 5, 7, 10 * / **

IL BANCO DEL PIZZICAGNOLO

Tra norcini e casari, alla scoperta dello straordinario patrimonio gastronomico del nostro paese. Abbiamo selezionato formaggi di montagna e a latte crudo, insaccati privi di coloranti e conservanti, prodotti non di largo consumo e strettamente legati alla stagionalità per regalarti un’esperienza di gusto unica.

APERITIVI

1803 Cambora € 3

ALL 1, 3, 4, 5, 7, 8, 9, 10, 11, 13, 14 **

1804 Bistrot 47 € 6

ALL 1, 3, 4, 5, 7, 8, 9, 10, 11, 13, 14 **

1925 La nostra selezione di salumi € 10

ALL 1, 5, 7, 8, 11

1926 La nostra selezione di salumi e formaggi € 14

ALL 1, 3, 5, 7, 8, 10, 11

1927 La nostra selezione di formaggi - latte vaccino, ovino e caprino € 12

ALL 1, 3, 5, 7, 8, 10

1802 Crescia sfogliata di nostra produzione/Crostolo del Montefeltro extra € 1

ALL 1, 3, 7, 11

LE MINESTRE


- 1935

Lasagna del Bistrot47


€ 10
- [Lasagnetta verde ai funghi e tartufo nero di Montefeltro e besciamella] ALL 1, 3, 7 ***
- 1936

Padellata di riso

€ 15
- [Riso Acquerello [®]alla marinara con zafferano] ALL 1, 2, 4, 14 ***
- 1937

Minestra di zucca e fagiolina del lago Trasimeno 

€ 10
- ALL 9*
- 1938

Zuppa di cicerchia  **di Serra De' Conti e crostacei dell'Adriatico**


€ 12
- ALL 2,1, 4, 14 ***


TUTTO IN UN PIATTO

- 1950

Tonno del Mediterraneo, glassato alla senape di paccasassi e miele con bietola rossa al profumo di limone

€ 16
- ALL 4, 10 **
- 1951

Baccalà Gadus Morhua al coccio con la nostra salsa di pomodoro biologico 

€ 14
- olive taggiasche, polvere di capperi di salina , basilico e cialda croccante di baccalà ALL 4*
- 1952

Salmone selvaggio norvegese alla piastra con giardiniera di Morgan

€ 14
- ALL 4, 9 **
- 1953

Baccalà Gadus Morhua in pastella con patate stick e crema di piselli

€ 15
- ALL 1, 3, 4, 5 **

SUI CARBONI ARDENTI

Selezioniamo la carne migliore e la cuociamo alla griglia utilizzando esclusivamente carbone naturale di leccio proveniente dai boschi dell'appennino toscano.

- 1945

Tagliata di pezzata rossa piemontese

€ 15
- [erbe ripassate e patata di Colfiorito arrosto]*
- 1946

Filetto di bovino di razza marchigiana

€ 20
- [con carciofo sott'olio cotto a bassa temperatura aromatizzato ad aglio, prezzemolo e pepe nero, e patata rossa di Colfiorito allo yogurt] ALL 7*
- 1947

Grigliata di ovino

€ 18
- [Costina, coscio bardato, spiedo di polpetta di agnello marchigiano, arrosticino tagliato a mano con erbe ripassate e patata di Colfiorito arrosto] ALL 3,7*

CONTORNI

- 1920

Patate fritte classiche

€ 4
- ALL 5*
- 1921

Patate fritte Bistrot47

€ 6
- [servite con fonduta di formaggio e pancetta croccante] ALL 7,5*
- 1922

Erbe di stagione ripassate

€ 4
- 1923

Insalatina mista de La Cambora

€ 4

OGNI GIORNO E' QUELLO BUONO ... PANINÌ GOURMET

DULCIS IN FUNDO

Ci piace chiamarle polpette schiacciate e le accompagniamo con patatine fritte classiche, maionese e ketchup bio. Il pane lo prepariamo in casa con farine selezionate facendo lievitare i nostri impasti per 48 ore in modo da garantirti un prodotto gustoso e facilmente digeribile.

1960 “Prima di lunedì” € 10

- Pane fatto in casa con farina di grano tenero e di riso rosso
- polpetta schiacciata di zucca, farro e grano khorasan
- formaggio vegano,
- verdure grigliate, cavolo rosso, iceberg, rucola,
- salsa vegana di avocado e lime

ALL 1, 6, 11 **

1964 “Quel pazzo venerdì” € 15

- Pane fatto in casa con farina di grano tenero e di riso rosso
- polpetta schiacciata di crostacei,
- misticanza croccante, zenzero marinato
- salsa allo yogurt, menta e lime, maionese, senape

ALL 1, 4, 7,10, 11, 14 **

1961 “Martedì siamo chiusi” € 13

- Pane fatto in casa con farina ai 7 cereali,
- polpetta schiacciata di agnello,
- cipolla rossa di Tropea caramellata,
- pecorino fresco dei Monti Sibillini,
- cavolo rosso, iceberg,
- salsa allo yogurt greco

ALL 1, 3, 7, 10, 11 **

1965 “La febbre del sabato sera” € 13

- Pane fatto in casa con farina ai 7 cereali,
- sfilacci di maiale marinato e cotto a bassa temperatura,
- cavolo rosso, iceberg, finocchio, mela
- salsa al gorgonzola,
- maionese, prezzemolo, senape

ALL 1, 3, 7, 10, 11 **

1962 “Mercoledì da leoni” € 14

- Pane fatto in casa con farina ai 7 cereali,
- polpetta schiacciata di vitello,
- pancetta arrotolata,
- provola affumicata campana,
- cipolla rossa di Tropea caramellata,
- rucola,
- maionese, ketchup, senape

ALL 1, 3, 7, 10, 11 **

1966 “Ogni maledetta domenica” € 13

- Pane fatto in casa con farina 7 cereali,
- polpetta schiacciata di vitello,
- cipolla rossa di Tropea piastrata,
- fontina,
- iceberg, cetriolo, pomodoro,
- maionese, ketchup

ALL 1, 3, 7, 11 **

1963 “Il giovedì” € 10

- Pane fatto in casa con farina di grano tenero e di riso rosso,
- polpetta schiacciata di zucca, farro e grano khorasan
- pecorino fresco dei Monti Sibillini,
- verdure grigliate, cavolo rosso, iceberg, rucola,
- salsa di avocado e lime, maionese, formaggio di soia

ALL 1, 6, 7,10,11 **

CHIEDO AL CAMERIERE € 6

Per i dolci abbiamo in carta le creazioni di Sal De Riso.

Tante e famose le sue specialità.

Per darvi più scelta, e farvi assaggiare più sapori proponiamo a rotazione creazioni dolciarie diverse.

Chiedi al cameriere e ti saprà informare e consigliare.

1800 Acqua minerale naturale € 1,5

1801 Acqua minerale frizzante € 1,5



CAFFE' E AMMAZZACAFFE'

1980 Caffè espresso € 1,5

1981 Caffè decaffeinato € 1,5

1982 Caffè macchiato € 1,5

1983 Caffè corretto € 2

1984 La moretta del bistrot47 € 3



coperto € 2

TABELLA DEGLI ALLERGENI

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1); b) maltodestrine a base di grano (1); c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei

3.Uova e prodotti a base di uova

4.Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi

6. Soia e prodotti a base di soia, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato (1); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) lattiolio.

8.Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola

9. Sedano e prodotti a base di sedano















10. Senape e prodotti a base di senape

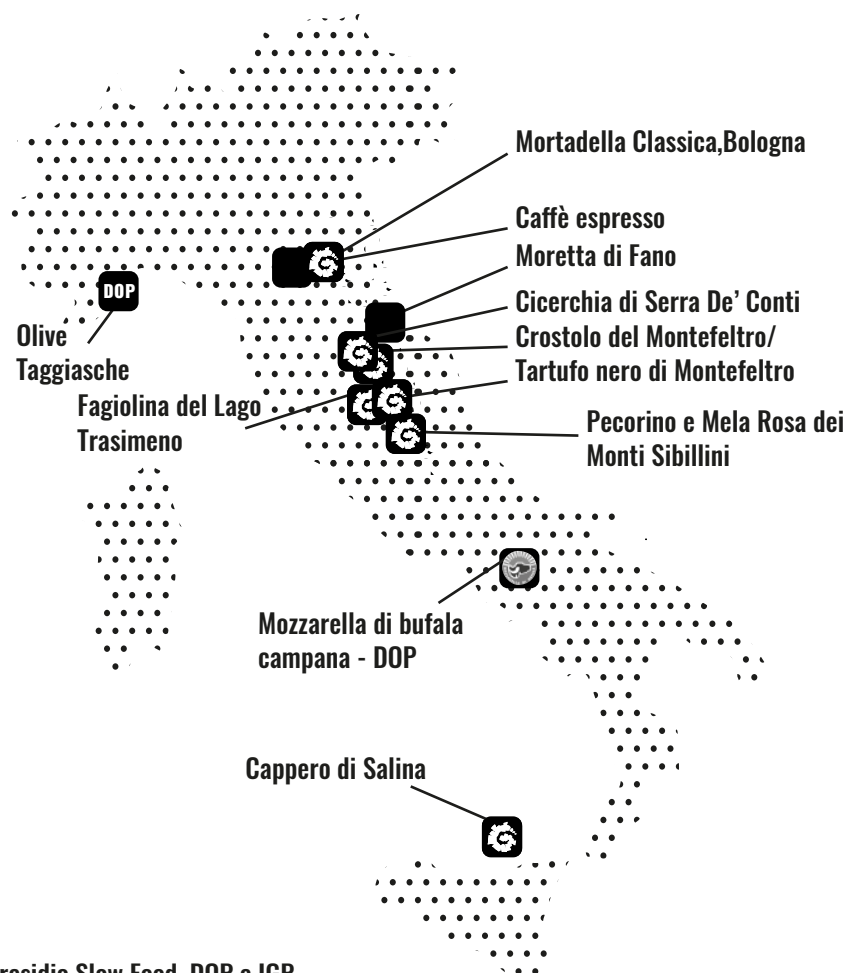
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo

12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO 2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti

13. Lupini e prodotti a base di lupini

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

 1. Glutine	 2. Crostacei	 7. Latte	 3. Uova	 4. Pesce
 5. Arachidi	 6. Soia		 8. Frutta a guscio	 9. Sedano
 10. Senape	 11. Semi di Sesamo	 12. Anidride Solforosa	 13. Lupini	 14. Molluschi



Presidio Slow Food, DOP e IGP



Presidio Slow Food – Questo logo all'interno del menu indica l'utilizzo nella preparazione del piatto di un prodotto Presidio Slow Food. I presidi Slow Food sono una comunità di piccoli produttori che preservano prodotti tradizionali, saperi antichi e territori da tutelare | www.fondazione Slow Food.it |



prodotti bio



cibi vegetariani



cibi vegani

ALL

Allergeni – Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11



Alcune materie prime / Prodotti abbattuti in loco – Selezioniamo e prediligiamo prodotti freschi. Per garantirne la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati potrebbero essere sottoposti ad abbattimento a temperatura negativa.



Alcune materie prime / Prodotti surgelati - I piatti contrassegnati con questo simbolo sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

I NOSTRI FORNITORI

Pane di Altamura – Panificio Pugliese, Toritto (BA)

Riso Acquerello® – Livorno Ferrari (VC)

Farina di grano tenero – Molini Spigadoro, Bastia Umbra (PG)

Farina di riso rosso – Molini Spigadoro, Bastia Umbra (PG)

Grano khorasan e grano spezzato bio – Az. Agricola Torre Colombaia, San Biagio della Valle (PG)

Cicerchia  – La Bona Usanza, Serra de' Conti (AN)

Fagiolina del Lago Trasimeno  – Madrevite, Vaiano (PG)

Patata Rossa di Colfiorito IGP - Soc. Coop. Agr. La Rossa di Colfiorito, Serravalle del Chienti (MC)

Suino – Az. Agr. Gioia, Fabriano (AN)

Alici di Cetara – Iasa, Cetara (SA)

Tartufo – Il Tartufeltro di Mattia Biagini e Massimo Bonopera, Belforte all'Isauro (PU)

Capperi di Salina  – Az. Agricola Marchetta Gaetano, Salina (ME)

Sott'oli – I Contadini, Lecce (LE)

Giardiniera – La Giardiniera di Morgan, Malo (VI)

Paccasassi e senape di Paccassassi - Rinci srl Castelfidardo (AN)

Olio - Oleificio Angelini Alberto & C. , Ascoli Piceno, (AP)

Mozzarella di bufala, provola di bufala, fiordilatte campano, ricotta -

Coop.va ABC Allevatori Bufalini Caserta, Vitulazio (CE)

Mortadella classica di Bologna – Silvio Scapin, Bologna (BO)

Salame di Fabriano e salumi locali – Az. Agr. Gioia, Fabriano (AN)

Caffè Antica Tosteria di Modena – Modena, (MO)

Dolci - Pasticceria Sal de riso, Minori (SA)