



re
ve

B I S T R O T

M E N Û





Stagionalità, sostenibilità e freschezza degli ingredienti sono i tratti distintivi della nostra proposta, che si presta alla familiarità, alla convivialità e alla teatralità già propria del Rêve, ma anche del nostro servizio.

Una carta in continua evoluzione che saprà dare spazio ai fuori menù per valorizzare al meglio le specialità locali e quelle reperibili unicamente per brevi finestre temporali seguendo i ritmi delle stagioni

ELENCO ALLERGENI

1. ARACHIDI
2. FRUTTA A GUSCIO
3. LATTE E DERIVATI
4. MOLLUSCHI
5. PESCE
6. SESAMO
7. SOIA
8. CROSTACEI
9. GLUTINE
10. LUPINI
11. SENAPE
12. SEDANO
13. SOLFITI

*ALCUNI ALLERGENI POSSONO VARIARE
IN BASE ALLA DISPONIBILITÀ DEL PRODOTTO

COPERTO 5 EURO A PERSONA



DA CONDIVIDERE

FOCACCIA AI SEMI, SELEZIONI DI AFFETTATI E SOTT'ACETI
DI STAGIONE

2|6|9|13

€19

FOCACCIA AI SEMI, SELEZIONI DI FORMAGGI LOCALI E
CONFETTURA FATTA IN CASA

2|6|7|9

€22

PAN BRIOCHES, ACCIUGHE DEL CANTABRICO, PEPERONE
ARROSTO E STRACCIATELLA DI BURRATA

2|3|5|6|9|13

€19

ANTIPASTI

CRUDO DEL GIORNO

4|5|8

€23

TERRINA DI CORTILE, IL SUO FONDO ALL'ACETO BALSAMICO
E INSALATINA AUTUNNALE

2|12|13

€25

ZIMINO DI SEPPIE E MOSCARDINI,
PANISSA, CREMA DI BIETA

4|5|12|13

€23

INSALATA DI CONIGLIO TIEPIDA, PATATE IN GIARDINIERA,
CARDONCELLO E CIPOLLOTTO

3|12|13

€20



PRIMI

TORTELLI DI PESCE FATTI IN CASA, GUAZZETTO DI TRIGLIE
ALLA LIVORNESE E FONDUTA DI ROBIOLA

3 | 5 | 9 | 13 | 14

€22

RISOTTO ALLA ZUCCA, RAGÙ DI OSSOBUCO, BATTUTO DI ERBE
AROMATICHE E AGRUMI

12 | 13

€20

FUSILLONI AL NERO DI SEPPIA, ZENZERO, CARPACCIO DI SEPPIA
E LIME NERO

4 | 5 | 9 | 12 | 13

€22

TAGLIATELLE VERDI FATTE IN CASA AL SUGO D'ANATRA E TARTUFO NERO

9 | 12 | 13

€25

SECONDI

PESCATO DEL GIORNO

4 | 5 | 8

€28

STRACOTTO DI GUANCIA DI MANZO BRASATA AL VINO ROSSO,
HUMMUS DI CAROTA E CAROTE ARROSTO

3 | 12 | 13

€26

POLPO ALLA PIASTRA, TOPINAMBUR, BAGNACAUDA E BAGNETTO
VERDE

3 | 4 | 5 | 13

€28

SPALLA D'AGNELLO AI CARBONI, IL SUO FONDO ALLE PRUGNE E VER-
MOUTH, PUREA DI SEDANO RAPA E SPINACINO

3 | 12 | 13

€26

FRITTURA DI CALAMARI, GAMBERI, ALGHE E MAIONESE
AROMATIZZATA

4 | 5 | 8 | 9

€25



ZUPPE E VELLUTATE

MINISTRONE CON PESTO RÊVE BISTROT

3 | 12

€18

ZUPPA DI PESCATO LOCALE E CROSTONE DI PANE
AL ROSMARINO

4 | 5 | 8 | 12 | 13

€23

VELLUTATA DI CASTAGNE, FONDUTA DI GORGONZOLA,
CAPESANTE E MANDORLE TOSTATE

2 | 3 | 45

€20

DOLCI

MONTEBIANCO

castagne cotte nel latte, caramello salato, panna al sifone e amaretti

2 | 3 | 13

€10

PERA AL VINO ROSSO, STROSCIA E ZABAIONE

3 | 9 | 13 | 14

€10

BONNET PIEMONTESE, GELATO ALLE MANDORLE
FATTO IN CASA

2 | 3 | 9 | 13 | 14

€10

TARTELLETTA DI PASTA FROLLA, ZUCCA CANDITA,
GANACHE AL CIOCCOLATO E CROCCANTE ALLE NOCCIOLE

3 | 9 | 13 | 14

€10

PER I PIÙ PICCOLI

Per soddisfare anche i più giovani chiedi allo staff le proposte del giorno