BISTROT DELL'OPERA

Il ristorante con la vista più bella del mondo
The restaurant with the most beautiful view in the world

PIAZZA DEL DUOMO 23 · PISA · 050 873 0510

Antipasti

STARTERS

Assaggi di formaggi toscani con miele 15 €
Tuscan cheese tasting with honey

Prosciutto di Parma e mozzarella di bufala 16 €
Parma ham and buffalo mozzarella

Prosciutto di Parma e melone 16 €
Parma ham and melon

Tagliere toscano 18 €
Salumi, pecorini, carciofi marinati
Tuscan board: cured meats, pecorino, marinated artichokes

Carpaccio di bresaola 16 €
Misticanza, scaglie di parmigiano
Bresaola carpaccio, mixed greens, shaved parmesan

Insalata di mare 22 €
Misticanza, gamberi, calamari e polpo
Seafood salad: prawns, squid and octopus

Tonno del Chianti della Macelleria Cecchini 22 €
Con insalatina e la sua mostarda
Cecchini's "Chianti tuna" (slow-cooked pork) with salad and mostarda

Primi

PASTA

Lasagna al forno 16 €
Baked lasagna

Tagliatelle con funghi porcini 18 €
Tagliatelle with porcini mushrooms

Tordelli lucchesi al ragù 18 €
Lucca-style stuffed pasta with meat ragù

Ravioli di burrata, pomodoro fresco e basilico 18 €
Burrata ravioli, fresh tomato and basil

Gnocchi di patate con pesto di basilico 16 €
Potato gnocchi with basil pesto

Gnocchi di patate con gorgonzola e noci 16 €
Potato gnocchi with gorgonzola and walnuts

Spaghetti alla carbonara 16 €
Spaghetti carbonara

Spaghetti con pomodoro e basilico 15 €
Spaghetti with tomato and basil

Tagliolini al ragù di pesce 20 €
Tagliolini with seafood ragù

Penne senza glutine con condimento a piacere GF
Gluten-free penne with your choice of sauce

Secondi

MAINS

Tagliata di manzo, rucola, grana 20 €
Sliced beef steak, rocket, grana

La vera cotoletta con patate fritte 25 €
Breaded veal cutlet with fries

Peposo di manzo 20 €
Alla fiorentina, con fagioli all'olio
Florentine peppered beef stew with cannellini beans

Baccalà alla livornese con ceci 22 €
Livorno-style salt cod with chickpeas

Cozze ripiene alla viareggina 20 €
Viareggio-style stuffed mussels

Pinse

PINSA

Margherita 14 €
Pomodoro, mozzarella, olio EVO
Tomato, mozzarella, extra virgin olive oil

Ortolana 15 €
Pomodoro, mozzarella, zucchine, champignon, melanzane
Tomato, mozzarella, courgette, mushrooms, aubergine

Capricciosa 15 €
Pomodoro, mozzarella, uova, carciofi, champignon, olive
Tomato, mozzarella, egg, artichokes, mushrooms, olives

Boscaiola 15 €
Mozzarella, champignon, salsiccia
Mozzarella, mushrooms, sausage

Bistrot 18 €
Mortadella, burrata, pistacchi (condita a crudo)
Mortadella, burrata, pistachios (added after baking)

Opera 20 €
Mozzarella, pomodoro fresco, prosciutto crudo di Parma (condita a crudo)
Mozzarella, fresh tomato, Parma ham (added after baking)

Tower senza glutine GF 18 €
Con condimento a piacere
Gluten-free pinsa with your choice of toppings

Insalate

SALADS

Bistrot 16 €
Misticanza, pomodorini, carote, tonno, mozzarella
Greens, cherry tomatoes, carrots, tuna, mozzarella

Botanic 16 €
Misticanza, salmone, avocado, germogli, pomodorini
Greens, salmon, avocado, sprouts, cherry tomatoes

Pollo grigliato 16 €
Misticanza, pollo grigliato, pomodorini, carote, olive nere
Greens, grilled chicken, cherry tomatoes, carrots, black olives

Poke di salmone 16 €
Riso venere, salmone, feta, cetrioli, mais, misticanza
Black rice, salmon, feta, cucumber, sweetcorn, greens

Duomo 16 €
Misticanza, salmone, feta, finocchi, arance e noci
Greens, salmon, feta, fennel, orange and walnuts

Caprese 16 €
Pomodoro, mozzarella di bufala, olio EVO
Tomato, buffalo mozzarella, extra virgin olive oil

Burger e sandwich

BURGERS AND SANDWICHES

Chicken burger 20 €
Pollo, uovo, pomodori, misticanza, maionese, patatine
Chicken, egg, tomato, greens, mayo, fries

Cheeseburger di Angus 20 €
Cheddar, lattuga, pomodoro, patatine
Angus beef, cheddar, lettuce, tomato, fries

Hamburger vegetariano 20 €
Misticanza, pomodori, cipolle caramellate, patatine
Veggie burger, greens, tomato, caramelised onions, fries

Club sandwich 20 €
Tacchino, fontina, bacon, pomodoro, maionese, patatine
Turkey, fontina, bacon, tomato, mayo, fries

Toast prosciutto e formaggio 8 €
Ham and cheese toastie

Focaccia ripiena 10 €
Tonno, pomodoro e maionese / mozzarella e pomodoro / prosciutto e formaggio / mortadella e mozzarella
Filled focaccia, choice of four fillings

Focaccia Parma 12 €
Prosciutto di Parma e mozzarella di bufala
Parma ham and buffalo mozzarella

Sandwich a scelta con pane senza glutine GF
Any sandwich on gluten-free bread

Bagel

BAGELS

Breakfast 11 €
Uova strapazzate, bacon e cheddar
Scrambled eggs, bacon and cheddar

Salmon 14 €
Avocado, salmone, germogli, aceto balsamico
Avocado, salmon, sprouts, balsamic vinegar

Egg salmon 14 €
Avocado, salmone, uovo fritto, crema di formaggio
Avocado, salmon, fried egg, cream cheese

Veggy 11 €
Hummus di ceci, avocado, misticanza
Chickpea hummus, avocado, greens

Contorni

SIDES

Patate fritte 7 €
Fries

Fagioli o ceci all'olio 7 €
Beans or chickpeas with olive oil

Insalata mista 9 €
Misticanza, carote, pomodorini
Mixed salad

Colazione e pasticceria

BREAKFAST AND PASTRIES

Croissant 3,5 €
Crema, cioccolato, marmellata, pistacchio, vuoto
Custard, chocolate, jam, pistachio or plain

Occhi di bue 4 €
Jam-filled shortbread biscuits

Muffin 6 €
Cioccolato, red velvet, mirtillo
Chocolate, red velvet, blueberry

Brownie al cioccolato 8 €
Chocolate brownie

Tortino senza glutine GF 5 €
Gluten-free cake

Crostata 8 €
Albicocca, frutti rossi, vegana
Tart: apricot, berries or vegan

Torta di carote 8 €
Carrot cake

Pancake 10 €
Con frutta e sciroppo d'acero o Nutella
With fruit and maple syrup or Nutella

Waffle 10 €
Con frutta e sciroppo d'acero o Nutella
With fruit and maple syrup or Nutella

Yogurt con frutta fresca e granola fatta in casa 9 €
Yogurt, fresh fruit and house-made granola

Macedonia di frutta fresca 9 €
Fresh fruit salad

Macedonia con gelato 11 €
Fresh fruit salad with ice cream

Dolci

DESSERTS

Tiramisù	8 €
Torta coi bischeri *Traditional Pisan chocolate and rice tart*	8 €
Tortino cuore morbido al cioccolato *Molten chocolate cake*	8 €
Millefoglie crema e cioccolato *Custard and chocolate millefeuille*	8 €
Crumble di mele *Apple crumble*	8 €
Cannoli pistacchio e cioccolato *Pistachio and chocolate cannoli*	8 €
Cantucci e vin santo *Almond biscuits with vin santo*	8 €
Cestino di frolla con mascarpone e Nutella *Shortcrust basket with mascarpone and Nutella*	8 €

Caffetteria

COFFEE AND TEA

Espresso	3,5 €
Espresso doppio *Double espresso*	6 €
Caffè d'orzo, ginseng o deca *Barley, ginseng or decaf coffee*	4 €
Espresso con panna *Espresso with whipped cream*	5 €
Cappuccino Normale, deca, orzo *Regular, decaf or barley*	5 €
Marocchino *Espresso, cocoa and milk foam*	6 €
Americano	4 €
Caffè latte, latte macchiato, caramello, vaniglia *Caffè latte, latte macchiato, caramel or vanilla*	7 €
Tè caldo *Hot tea*	7 €
Caffè shakerato *Shaken iced espresso*	7 €
Iced latte, caramel, vaniglia *Iced latte, caramel or vanilla*	7 €
Crema di caffè con panna *Coffee cream with whipped cream*	8 €
Caffè shakerato con Baileys *Shaken iced espresso with Baileys*	10 €

Bevande

SOFT DRINKS

Acqua Panna / San Pellegrino 0,5 l *Still or sparkling water*	3 €
Acqua naturale / frizzante in vetro 0,75 l *Still or sparkling water, glass bottle*	3,5 €
Coca-Cola / Zero	7 €
Sprite	7 €
Cedrata, tonica, chinotto *Citron soda, tonic, chinotto*	7 €
Crodino, Sanbittèr rosso, Campari soda	6 €
Limonata, aranciata *Lemonade, orange soda*	7 €
Spremuta di arancia fresca *Freshly squeezed orange juice*	8 €
Tè freddo pesca o limone *Peach or lemon iced tea*	7 €
Succo di frutta Pesca, ananas, pera, mela, albicocca, mirtillo, ACE, pompelmo *Fruit juice*	6 €

Aperitivo · 40 €

PER DUE PERSONE · FOR TWO

2 cocktail a scelta + tagliere toscano
2 cocktails of your choice + Tuscan sharing board

Cocktail

COCKTAILS

Spritz Aperol, Hugo, Campari, limoncello, Venturo, Cynar	12 €
Americano	12 €
Cuba libre Rum e cola	12 €
Gin tonic / lemon	12 €
Vodka tonic / lemon	12 €
Negroni	12 €
Analcolico alla frutta *Alcohol-free fruit cocktail*	12 €

Birre

BEERS

Corona 0,33 l	8 €
Ichnusa / Ichnusa non filtrata 0,33 l	8 €
Moretti 0,33 l	8 €
Moretti alla spina 0,4 l *Moretti on tap*	9 €
Birra di Pisa bionda 0,5 l *Pisa craft beer, blonde*	10 €
Birra di Pisa rossa 0,5 l *Pisa craft beer, red*	10 €

Vini

WINES · BOTTLE

Prosecco Treviso DOC	35 €
Cuvée Voyage Frescobaldi Brut	40 €
Berlucchi '61 Franciacorta	45 €
Berlucchi '61 Franciacorta Rosé	50 €
Cap Rosé Bolgheri	60 €
Champagne Moët & Chandon Réserve Impérial	90 €
Massovivo Frescobaldi *(bianco)*	30 €
Albizzia Frescobaldi *(bianco)*	30 €
Pomino Chardonnay *(bianco)*	35 €
Alìe Frescobaldi *(rosato)*	35 €
Terremore Frescobaldi *(rosso)*	30 €
Chianti Castiglioni Frescobaldi *(rosso)*	30 €
Chianti Classico Perano Frescobaldi *(rosso)*	35 €
Ruit Hora Bolgheri Caccia al Piano *(rosso)*	40 €

GF Senza glutine / Gluten free. Per informazioni su allergeni e intolleranze rivolgersi al personale. / For information on allergens and intolerances, please ask our staff.