

# TRIBECA

Street Bistrot

## Gli Antipasti

- Sformatino di fiori di zucca con fonduta di ricotta affumicata 16
- Involtino di pesce spada e fiori di zucca, vellutata di taji, datterini confit, crumble al lime 18
- Ceviche di spigola, gazpacho, emulsione di avocado al lime, zenzero 20
- Carpaccio di manzo del Poro, gazpacho di nocipesche, nocciole tostate, feta 20

\* Tutto il pesce destinato ad essere consumato, sia crudo che cotto, è preventivamente sottoposto a trattamento di bonifica secondo le prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3, e conservato in stato di congelamento.

# TRIBECA

Street Bistrot

## I Primi Piatti

- Carnaroli di Sibari, pesto di fiori di zucca, pomodorini confit, colatura di ricotta affumicata 18
- Gyoza di maiale, coulisse di mirtilli, mentuccia 18
- Calamarata di Gragnano, pesce spada, pomodorini infornati, mentuccia 18
- Fileja alla 'nduja, con fagioli e cozze 18

\*Tutto il pesce destinato ad essere consumato, sia crudo che cotto, è preventivamente sottoposto a trattamento di bonifica secondo le prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3, e conservato in stato di congelamento.

# TRIBECA

Street Bistrot

## I Secondi Piatti

- Filetto di manzo del Poro, la sua jus, crema di patate affumicate, cipolla infornata 24
- Filetto di maialino nero di Calabria, la sua jus, peperoni corno, pomodorini confit 20
- Zuppa di pesce e crostacei in gazpacho 20
- Cotoletta di pesce spada, tzatziki, pomodorini confit 20

\* Tutto il pesce destinato ad essere consumato, sia crudo che cotto, è preventivamente sottoposto a trattamento di bonifica secondo le prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3, e conservato in stato di congelamento.

# TRIBECA

Street Bistrot

## Tribeca

Polpa di manzo del Poro, maionese al rosmarino, provola del Poro affumicata, pomodoro cuore di bue, iceberg, bacon di suino nero di Calabria, cipolla di Tropea caramellata, salsa guacamole

14

## Capitan America

Doppio smash burger di polpa di manzo del Poro, ketchup di datterino rosso affumicato, cheddar invecchiato, bacon di suino nero di Calabria, iceberg, cipolla bianca, cetriolini in agrodolce

15

## Meatpeaking

Carpaccio di manzo del Poro, gazpacho di nocipesche, nocciole tostate, feta, rughetta

18

## Central Park

Burger di patate, cicoria, boragine erba di campo, maionese al rosmarino, crema di parmigiano reggiano, rughetta

14

# I Burger Standard

**TRIBECA**  
Street Burger

## Little Italy 5.0

Polpa di manzo del Porco, mayo  
al basilico, pomodoro  
piastrato, melanzane fritte, 16  
crema di ricotta affumicata,  
pesto, rughetta

## Swordfish Roll

Ciabatta croccante, cotoletta  
di pesce spada, melanzane, 18  
cuori di bue iceberg, tzatziki

## Special

N.B: I nostri Burger sono frutto di studio e di continue prove,  
con ingredienti scelti ed equilibrati tra loro per dare un  
perfetto connubio di sapori.

A meno che tu non sia in dolce attesa, o non sia under 12, e  
naturalmente in caso di intolleranze alimentari, non chiedere  
di apportare modifiche. Gustali come i nostri chef li  
propongono.

Grazie

# TRIBECA

Street Bistrot

## I Dolci

- Cuore di cioccolato bianco o fondente con gelato e granella di pistacchio

- Tribeca Cheesecake:

- mou. granella di nocciole e cannella
- frutti di bosco e granella di pistacchio
- cioccolato fondente e granella di nocciole
- cannella e granella di nocciole

- Caneles de Bordeaux, gelato di yogurt alla menta, cannella

8

10

# TRIBECA

Street Bistrot

## ADDENDUM

Coperto, incluso Pane e Acqua\* 3

\*In questo locale si serve acqua potabile trattata\*

Servizio dopo cena 1€/p

## AVVERTENZE

Alcuni prodotti trattati possono contenere allergeni alimentari come ingredienti o in tracce.

Si prega, pertanto, di segnalarci eventuali allergie o intolleranze alimentari. Siamo a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva ai sensi del Regolamento UE 1169/2011

\*Microfiltrata e sottoposta a lampada UV, idonea al consumo umano ai sensi del D.M. 7 febbraio 2012, n. 25 del 20 marzo 2013.