

# 810 *Bistrot & Pizza*

*chef Rigels Tepshi*

**810 Bistrot & Pizza**  
Via Roma 18, 27039  
Sannazzaro de' Burgondi (PV)  
Tel. 0382 997447  
Email: [info@hoteleridano.com](mailto:info@hoteleridano.com)

**ANTIPASTI - 10 €**

- Mozzarella di bufala campana e panzanella
- Polpette al sugo napoletano, crema di basilico
- Capasanta, finocchio, ravanelli, polvere di cipolla
- Carpaccio di manzo, salsa ponzu, crema di rucola, passion fruit
- Tagliere di salumi e formaggi

**PRIMI - 12 €**

- Riso Carnaroli alle fave, blu di capra, limone
- Ravioli di verdure al burro e salvia
- Spaghetti di Gragnano alle acciughe e conza
- Tagliatelle di pasta fresca al ragù di anatra

**SECONDI - 14 €**

- Cube Roll e il suo fondo, patata schiacciata all'erba cipollina
- Tonno scottato, salsa teriyaki, lime, crema e chips di topinambur
- Spigola, asparagi, pomodoro confit
- Fish & Chips (baccalà fritto)
- Burger 810 - 12 €
- Pane e maionese della casa, filetto di salmone, lattuga, pomodoro (possibilità di servire anche al piatto)

Contorno del giorno  
4,50 €

**DOLCI**

- Babà napoletano - 5,50 €
- Pastiera napoletana - 5,50 €
- Millefoglie, crema chantilly, fragole fresche - 6 €
- Sorbetto al limone - 4,50 €

*I prodotti di panificazione, la pasta fresca e i dessert sono di nostra produzione.  
Il personale di sala è a disposizione per accogliere richieste relative a intolleranze e allergie.  
La lista degli allergeni e dei prodotti che provocano intolleranze è a disposizione nell'ultima pagina del menù.  
In alcuni casi la cucina impiega l'abbattitore di temperatura per garantire freschezza e salubrità degli ingredienti.*

Il Bistrot è aperto tutte le sere  
dal lunedì al sabato  
dalle ore 18.30 alle 22.00.  
Chiuso la domenica.

## PIZZE

## ROSSE

- Margherita 6
- Marinara 5,5
- Diavola 7
- Napoli 7
- Capricciosa 7
- Vegetariana 7,5
- Bufala campana Dop 9
- Puttanesca con capperi,  
acciughe, olive nere, pomodorino fresco 8
- Calzone ripieno 8,5

## BIANCHE

- 9 Salsiccia e friarielli con cornicione ripieno
- 10 Mortadella Igp, burrata pugliese, pistacchio
- 10 Bresaola della Valtellina, Grana Padano 24 mesi, rucola
- 9 Pomodoro del Piennolo, Grana Padano 24 mesi, basilico
- 8 Ricotta, prosciutto cotto, zucchine
- 9 Filetto di tonno, cipolla
- 8 Quattro formaggi
- 10 Crudo di Parma

La Pizzeria è aperta tutte le sere  
dal giovedì al sabato  
dalle ore 18.30 alle 22.00.  
Chiusa la domenica.

## BOLLICINE

- Brut extra dry Metodo Charmat Baci di Bianco** 22  
Vigna Soul 100% Pinot Nero
- Brut Metodo Charmat Peu Moussant** 36  
2019 Le Fracce 100% Riesling
- Brut Pinot Nero Blanc de Noir Metodo Classico O.P. Doc** 30  
2015 Isimbarda 100% Pinot Nero
- Prosecco Doc Millesimato extra dry The Boss** 18  
Ferro 13 85% Glera, 15% altri vitigni
- Valdobbiadene Extra Dry Docg Setàge** 20  
S.A. Canevel 100% Glera

## BIANCHI

- Irpinia Falanghina Doc Morabianca** 20  
2018 Mastroberardino 100% Falanghina
- Fiano di Avellino Docg Radici** 16  
2018 Mastroberardino 100% Fiano
- Greco di Tufo Docg Novaserra** 23  
2018 Mastroberardino 100% Greco
- Lacrimarosa Irpinia Rosato Doc** 18  
2018 Mastroberardino 100% Aglianico
- Pinot nero vinificato in bianco O.P. Doc** 20  
2018 Isimbarda 100% Pinot Nero
- Riesling Renano O.P. Doc Vigna Martina** 16  
2018 Isimbarda 100% Riesling Renano
- Malvasia O.P. Dop La Casetta Bianca** 25  
2015 Ca' di Frara 70% Riesling, 20% Malvasia, 10% Chardonnay
- Chardonnay Trentino Doc Pietragrande** 40  
2019 Tenute Lunelli 80% Chardonnay,  
20% Sauvignon, Incrocio Manzoni, Pinot Bianco
- Gewürztraminer Alto Adige Doc Joseph** 30  
2017 Hofstätter 100% Gewürztraminer

## ROSSI

**Bonarda Dop Monpezzato**

2018 Ca' di Frara 100% Croatina

24

**Bonarda O.P. Dop Rubiosa**

2018 - Le Fracce 100% Croatina

22

**Barbera O.P. Doc Monplò**

2016 Isimbarda 80% Barbera, 20% Merlot

20

**Barbera d'Asti Docg Costalunga**

2014 Bersano 100% Barbera

25

**Pinot Nero Doc Gentlemen**

2017 Ferro13 100% Pinot Nero

18

**Sangiovese Igt Hacker**

2016 Ferro13 100% Sangiovese

18

**Negroamaro Igt Hipster**

2016 Ferro13 100% Negroamaro

18

**Nero d'Avola Igt Nerd**

2016 Ferro13 100% Nero d'Avola

18

## BIRRE

**Franziskaner bionda cl. 33**

Weisse bionda alc. 5.0

4,5

**La Chouffe blonde cl. 33**

Belgian Strong Ale doppio malto ad alta fermentazione alc. 8.0

5

**O'Haras cl. 50**

Irish Red Ale rossa ad alta fermentazione alc. 4.3

8

**Blanche de Namur cl. 75**

Wheat Beer chiara ad alta fermentazione alc. 4.5

10

**Artigianali italiane**

M'Anis - Birra italiana dal colore biondo chiaro prodotta con varietà di Riso Carnaroli - alc. 5.0

cl 50 7,5

cl 75 10

M'Anis - Birra italiana pilsner dal colore biondo dorato alc. 5.5

cl 50 7,5

cl 75 10

M'Anis - Birra italiana dal colore biondo ambrato gusto leggermente amaro alc. 7.3

cl 50 8

cl 75 11

M'Anis - Birra italiana doppio malto dal colore rosso ambrato e sapore aromatico alc. 8.6

cl 50 8

cl 75 11

## SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE (ALLEGATOII)

1. **Cereali contenenti glutine** (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne: Sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio; Malto destrine a base di grano; Sciroppi di glucosio a base di orzo; 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. (sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari)
4. **Pesce** e prodotti a base di pesce, tranne: gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; 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: olio e grasso di soia raffinato; tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; estere di stanolo vegetale prodotto da steroli da olio vegetale a base di soia.
7. **Latte** e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; lattolo. (sono compresi latte bovino, caprino, ovino, e ogni tipo di prodotto da essi derivato).
8. **Frutta a guscio** vale a dire: mandorle (*Amigdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoiensis*(Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifoliae* 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 10mg/kg o 10mg/l e spessi in termini di SO<sub>2</sub> 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.

\* I prodotti di panificazione, le paste fresche e i dessert sono di nostra produzione.

\*In alcuni casi la cucina impiega l'abbattitore di temperatura per garantire freschezza e salubrità degli ingredienti. Il personale di sala è a disposizione per accogliere richieste relative a intolleranze e allergie.