



Cooking done with care is an act of love.

Cucinare con cura è un atto d'amore.

Il D. Light Bistrot nasce nel 2006 dall'amore per la cucina e per la ristorazione del nostro chef, Fabio Borriello.

Da allora vogliamo trasmettervi la nostra passione e la cura per il cibo. Speriamo di riuscire sempre ad allietare i vostri palati e regalarvi un'esperienza speciale.



Crudi

Crudit� deluxe di mare - gamberi, mazzancolle, scampi, tartare di tonno, salmone, ostriche e il meglio che il mercato offre	� 32,00
Selezione di sei ostriche	� 25,00
Tartare tonno, chutney di pomodori e stracciatella	� 14,00
Tartare salmone, feta e fichi	� 14,00
Ghiacciata di gamberi e scampi	� 20,00
Tris di tartare al naturale	� 20,00

Antipasti

Panzanella toscana con piovra e gamberi	� 16,00
Zuppetta di cozze con crostoni di pane	� 12,00
Bruschetta ricotta di pecora, pomodori confit e alici	� 9,00
Verdure dell'orto con fiori di zucca fritti ripieni di ricotta e provola	� 12,00
Porchetta di maialino con cavolfiore e melograno	� 12,00
Peperone corno con baccal� mantecato e capperi caramellati	� 14,00



Primi

Paccheri con pomodoro, melanzana e ricotta salata	€ 13,00
Fregola sarda con moscardini e piselli	€ 15,00
Risotto zucca, granchio blu e mandarino	€ 22,00
Tagliolini burro, alici, limone e rucola	€ 18,00
Spaghetti ai frutti di mare	€ 18,00
Linguine alle vongole	€ 18,00

Secondi

Rombo ripieno di pomodorini e olive su purè di patate	€ 18,00
Guancia di manzo con carote arrosto e salsa al vino rosso	€ 18,00
Cotoletta di tonno con scarola ripassata	€ 18,00
Gran fritto di pesce	€ 22,00
Tempura di gamberi e verdure	€ 18,00
Pesce al forno alla mediterranea (<i>secondo le disponibilità di mercato</i>)	*da verificare



Pizze

MARINARA - pomodoro*, olio e origano	€ 6,00
MARGHERITA - pomodoro, fior di latte e basilico	€ 7,50
NAPOLI - acciughe, pomodoro, fior di latte e origano	€ 8,00
PROSCIUTTO - prosciutto cotto, pomodoro e fior di latte	€ 10,00
VULCANO - salame piccante, nduja, cipolla, pomodoro e fior di latte	€ 12,00
LAMPEDUSA - taleggio, zucca, speck e fior di latte	€ 12,00
PANAREA - verdure di stagione, pomodoro e fior di latte	€ 12,00
LIPARI - prosciutto crudo, rucola, bufala, pomodoro e fior di latte	€ 14,00
CAPRI - salsiccia, friarielli, pomodoro e mozzarella di bufala	€ 14,00
ISCHIA - pizza frita, pomodoro, stracciatella, olive taggiasche e pesto	€ 14,00
STROMBOLI - piovra, stracciatella, pomodorini, pomodoro e fior di latte	€ 16,00
FAVIGNANA - gamberi, melanzane, ricotta, pomodoro e fior di latte	€ 16,00
PONZA - bufala, tartare di tonno, pomodorini confit e zucchine trifolate	€ 16,00
ELBA - bordo ripieno di ricotta, pomodorini secchi, bufala, melanzane sott'olio e rucola	€ 15,00
MADDALENA - frutti di mare, pomodoro san Marzano e fior di latte	€ 15,00
LINOSA - calzone fritto con zucca, tartare di ricciola e puntarelle	€ 18,00

**pomodoro San Marzano*



Bun : i nostri panini al vapore

€ 15,00 cad

TUNA - tuna tartare, melanzane fritte, pomodoro, burrata

SALMON - salmon tartare, avocado, insalata, yogurt dressing, semi di sesamo

GAMBERI - gamberi al vapore, zucchine, bacon, maio alla 'nduja

PIOVRA - piovra alla piastra, peperoni, ricotta, salsa spicy

CALA' - baccalà mantecato, patate prezzemolate, pomodorini secchi, cipolla fritta

D. Poke : le nostre insalate hawaiane

€ 15,00 cad

D. SALMON - riso bianco, salmone, edamame, avocado, sesamo, cavolo viola, mango sauce, salsa teriyaki

D. TUNA - riso bianco, tonno, cavolo rosso, cetrioli, goma wakame, crispy onion, maio jalapenos

D. POLLO - riso bianco, pollo teriyaki, zucchine, pomodorini, mandorle, zenzero, yogurt dressing

D. VEGAN - riso, tofu, salsa teriyaki, platano chips, semi di lino, alga nori, salsa zenzero, cetriolo, zucchine



Bibite e Cocktail

Acqua naturale/gasata 75 cl	€ 2,50
Coca-Cola/Coca-Cola Zero	€ 3,00
Tonica	€ 3,00
Fanta	€ 3,00
Gin Tonic	€ 8,00
Spritz	€ 6,00
Americano	€ 8,00
Mojito	€ 8,00

Birre

ALLA SPINA

Krombacher, chiara 0,3 l	€ 5,00
Rhenania Alt, rossa 0,3 l	€ 5,00





È possibile che alcuni piatti vengano modificati a causa della mancata reperibilità di ingredienti dal mercato.

Per preservare la freschezza i nostri prodotti vengono abbattuti a -20°C.

Per eventuali allergie o intolleranze è possibile consultare il nostro elenco degli allergeni.

Il nostro personale è sempre a vostra completa disposizione.

made
with
love

Thank you