

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	€ 35,00 (2,4,14)
Selezione di sei ostriche	€ 28,00 (14)
Tartare di salmone, rapa rossa, yogurt greco e pane nero	€ 18,00 (1,4,7)
Ghiacciata di gamberi e scampi	€ 20,00 (2)
Tris di tartare al naturale	€ 20,00 (4)
Tartare di tonno, zucca marinata, nocciole e senape	€ 18,00 (4,8,10)

Antipasti

Piovra arrosto, babaganoush di melanzane e anacardi	€ 16,00 (8,14)
Zuppetta di cozze con crostoni di pane	€ 14,00 (1,14)
Cavolfiore arrosto, miso e feta	€ 14,00 (7)
Uovo morbido, crema di mais, funghi arrosto e pane croccante	€ 14,00 (1,3)
Tataki di ricciola, crema di peperoni, capperi canditi e limone	€ 16,00 (4)



Primi

Spaghetto aglio, olio, peperoncino e bottarga	€ 18,00 (1,4)
Gnocco di patate al cacao con ragù di coda alla vaccinara	€ 18,00 (1)
Risotto con zucca, gamberi e 'nduja	€ 22,00 (2,7)
Tagliatelle ai frutti di mare	€ 22,00 (1,2,4,14)
Linguine alle vongole	€ 20,00 (1,14)

Secondi

Rombo arrosto, scarola ripassata, olive e pinoli	€ 22,00 (4,8)
Maialino da latte con purea di mele e indivia	€ 18,00 (7)
Gran fritto di pesce	€ 22,00 (1,2,4)
Tempura di gamberi e verdure	€ 18,00 (1,2)
Ventresca di tonno con mango arrosto e maio alla soia	€ 22,00 (3,4,6)

Pesce al forno alla mediterranea**

*chiedere al personale (4)

**secondo le disponibilità di mercato



Bun : i nostri panini al vapore

€ 18,00 cad

- TUNA** - tuna tartare, melanzane, pomodoro, burrata (1,4,5,7)
- SALMON** - salmon tartare, avocado, insalata, yogurt dressing, semi di sesamo (1,4,7,11)
- GAMBERI** - gamberi al vapore, zucchine, bacon, maio alla 'nduja (1,2,3)
- PIOVRA** - piovra alla piastra, peperoni, ricotta, salsa spicy (1,7,14)

D. Pope : le nostre insalate hawaiane

€ 15,00 cad

- D. SALMON** - riso bianco, salmone, edamame, avocado, sesamo, cavolo viola, mango sauce, salsa teriyaki (4,6)
- D. TUNA** - riso bianco, tonno, cavolo rosso, cetrioli, goma wakame, crispy onion, maio jalapenos (3,4,6,11)
- D. POLLO** - riso bianco, pollo teriyaki, zucchine, pomodorini, mandorle, zenzero, yogurt dressing (6,7,8)
- D. VEGAN** - riso, tofu, salsa teriyaki, platano chips, semi di lino, alga nori, zenzero marinato, cetriolo, zucchine (6)

Pizze

MARINARA - pomodoro, olio e origano	€ 7,00	(1)
MARGHERITA - pomodoro, fior di latte e basilico	€ 8,50	(1,7)
NAPOLI - acciughe, pomodoro, fior di latte e origano	€ 9,50	(1,4,7)
PROSCIUTTO - prosciutto cotto, pomodoro e fior di latte	€ 10,00	(1,7)
VULCANO - salame piccante, nduja, cipolla, pomodoro e fior di latte	€ 13,00	(1,7)
LAMPEDUSA - taleggio, funghi, speck e fior di latte	€ 13,00	(1,7)
PANAREA - verdure di stagione, pomodoro e fior di latte	€ 13,50	(1,7)
LIPARI - prosciutto crudo, rucola, bufala e pomodoro	€ 15,00	(1,7)
CAPRI - salsiccia, friarielli, pomodoro e mozzarella di bufala	€ 15,00	(1,7)
ISCHIA - pizza frita, pomodoro, stracciatella, olive taggiasche e pesto	€ 15,00	(1,7)
STROMBOLI - piovra, stracciatella, pomodorini secchi, pomodoro e fior di latte	€ 16,00	(1,7,14)
FAVIGNANA - gamberi, melanzane, ricotta, pomodoro e fior di latte	€ 16,00	(1,2,7)
PONZA - bufala, tartare di tonno, pomodorini confit e zucchine trifolate	€ 16,00	(1,2,7)
ELBA - bordo ripieno di ricotta, pomodorini secchi, bufala, melanzane sott'olio, rucola e pomodoro	€ 15,00	(1,7)
MADDALENA - frutti di mare, pomodoro san Marzano e fior di latte	€ 16,00	(1,7,13)
LINOSA - calzone fritto con rucola, olive, tartare di tonno e stracciatella	€ 18,00	(1,7,13)

*Mozzarella di bufala DOP

*pomodoro San Marzano



ALLERGENI

1. Cereali contenenti glutine cioè:

Grano (farro e grano khorasan) segale, orzo, avena, o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei: Gamberi, scampi, aragoste, astici, granchi, preparati per brodo.

3. Uova e prodotti a base di uova: Uova di qualsiasi volatile d'allevamento.

Pasta all'uovo, biscotti, gelati, maionese, creme, emulsionanti (grana e formaggi possono contenere l'isoizima da uovo).

4. Pesce e prodotti a base di pesce, pesci di mare e d'acqua dolce

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi: Burro di arachidi, pasta di arachidi, farina di arachidi, (olio di arachidi non raffinato)

6. Soia e prodotti a base di soia, tipo: bevanda di soia, salsa di soia, lecitina di soia, tofu

7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio): latte di qualsiasi animale d'allevamento. Yogurt, formaggi, burro, gelati, biscotti, (cioccolato, salame, fiocchi di patate).

8. Frutta a guscio. mandorle (*amygdalus communis* L.), nocciole (*corylus avellana*), noci (*juglans regia*), noci di acagiù (*anacardium occidentale*), noci di pecan [*carya illinoensis* (wangenh.) k. koch], noci del Brasile (*bertholletia excelsa*), pistacchi (pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (*macadamia ternifolia*) e i loro prodotti

9. Sedano e prodotti a base di sedano: Sedano, sedano rapa, zuppe, salse, preparati per brodo, fondi

10. Senape e prodotti a base di senape: Maionese, mostarda, vari condimenti.

11. Sesamo e prodotti a base di sesamo, semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo tipo : Mix di semi, pane, gomasio, tahina (pasta di semi di sesamo), (farine a base semi sesamo).

12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ 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. Farine, preparati vegani come polpette, hamburger e simili.

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi, tipo: calamari, polpi, cannolicchi, capesante, lumachine, cozze, vongole, preparati per brodo

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