



ORIGINI BISTROT
ITALIAN TABLE STORIES

Chef Valentino Palmisano

Welcome

Origini Bistrot nasce dai principi della cultura cistercense, secondo la quale ogni Monastero aveva il proprio orto: così abbiamo deciso di investire sulla terra, dove tutto nasce e inizia.

La nostra tenuta agricola ad agricoltura biologica a Santo Stefano Belbo coltiva oltre 10 ettari di frutta e verdura, rispettando la stagionalità dei prodotti e il loro ciclo naturale.

LO CHEF

Valentino Palmisano, classe 1981, napoletano.

Il suo contatto con la cucina avviene mentre sta ancora studiando all'istituto alberghiero e continua in rapida crescita portandolo a lavorare nei migliori ristoranti della terra partenopea. Cammina tra le cucine stellate di Verona e St. Moritz per poi volare oltre oceano e aprire un ristorante a Kyoto.

La sua, è cucina italiana in continua evoluzione, contaminata dalle diverse esperienze geografiche e culturali, senza mai perdere la propria anima. Studio e della precisione sono il fulcro della sua filosofia.

Origini Bistrot finds its roots in the principles of Cistercian culture, according to which every monastery tended its own garden: thus, our decision to invest in the land, where everything takes its beginning. Our organic farm with 10 hectares of gardens is where we grow our own fruits and vegetables, paying great attention to the seasonality of products and their natural cycle.

THE CHEF

Valentino Palmisano, born in 1981, from Napoli.

His first approach with the kitchen came while he was still studying and continued in a rapid growth that leads him to work in the best restaurants of the Parthenopean land. He crosses the starred kitchens of Verona and St. Moritz and then flew overseas to open a own restaurant in Kyoto.

His italian cuisine is in constant evolution, contaminated by different geographical and cultural experiences, without ever losing its soul. Study and precision are at the heart of his philosophy.

Questo menu è stampato su carta realizzata con sottoprodotti di lavorazione del mais che costituiscono fino al 15% della cellulosa proveniente da albero

This menu is printed on the paper made with processed corn by-products that constitute up to 15% of the cellulose coming from trees



LE NOSTRE PROPOSTE *OUR PROPOSAL*

Piatto Singolo
30 euro

2 piatti a scelta + dessert
55 euro

3 piatti a scelta + dessert
70 euro

Dessert singolo
15 euro

Single course
30 euro

Choice of 2 courses + dessert
55 euro

Choice of 3 courses + dessert
70 euro

Single dessert
15 euro

Preghiamo i gentili ospiti di segnalare eventuali allergie, intolleranze o necessità alimentari, la cucina sarà lieta di rispondere alle vostre esigenze. *We kindly ask guests to report any intolerances, allergies or food necessities, our staff will be glad to respond to your needs*

ANTIPASTI - STARTERS

SPONTANEE

Selezione di erbe spontanee, insalate e verdure di stagione delle Langhe, quinoa e condimento al Saba

MIXED HERBS' SALAD

Selection of wild herbs, leaves and seasonal vegetables from Langhe, quinoa and Saba dressing



ASPARAGO E UOVO

Uovo morbido, salsa olandese, crumble di pane e asparagi d'Alba

ASPARAGUS & EGG

Alba asparagus, soft egg, hollandaise sauce, bread crumble

Allergeni: 1, 2, 5, 6, 14

RICCIOLA

marinata con salsa agli agrumi e salicornia

AMBERJACK

Marinated with citrus fruit sauce and samphire



Allergeni: 3, 5, 14

ALBESE

Fassona piemontese tagliata a coltello, pepe nocciola e Parmigiano

ALBESE

Knife-cut Piedmontese Fassona, hazelnut pepper and Parmigiano



Allergeni: 6, 14

PRIMI - FIRST COURSES

PLIN, MA NAPOLETANO

Ravioli ripieni di ragù Napoletano con manzo e maiale

PLIN FROM NAPLES

Ravioli filled with Neapolitan beef and pork ragout



HOMEMADE

Allergeni: 1, 2, 5, 6, 14

RISOTTO AL NERO

Riso Acquerello mantecato al mascarpone con ragù al nero di seppia

BLACK INK RISOTTO

Acquerello rice with mascarpone and squid ink ragout



GLUTEN FREE

Allergeni: 3, 5, 6, 9

TAJARIN

con Salsiccia di Bra

TAJARIN

With veal Bra sausage



HOMEMADE

Allergeni: 1, 2, 5, 6, 14

LENTICCHIE & BRA DURO

Zuppa di lenticchie di Castelluccio e Bra duro

LENTILS & BRA CHEESE

Castelluccio lentil soup and Bra Duro cheese



GLUTEN FREE



VEGETARIAN

Allergeni: 5, 6, 14

SECONDI - SECOND COURSES

Le nostre portate sono accompagnate da ortaggi di stagione provenienti dalla nostra tenuta agricola a Santo Stefano Belbo.

Our main courses come with seasonal vegetables from our farm in Santo Stefano Belbo.

FASSONA

Noce di vitello da Fassona piemontese, con purea di patate

FASSONA

Veal nut from Piedmontese Fassona, with potato puree



GLUTEN FREE



CARNI FANTONI

Allergeni: 5, 6 14

AGNELLO SAMBUCANO SLOW FOOD
arrosto e glassato

SAMBUCANO LAMB SLOW FOOD
roasted and glazed



GLUTEN FREE

Allergeni: 5, 6, 10

ROMBO
con salsa alla mugnaia

TURBOT
with meunière sauce



SUSTAINABLE FISHING

Allergeni: 3, 5, 6, 9, 14

BISTECCA DI VERZA
con salsa di cavolo viola

SAVOY CABBAGE STEAK
with purple cabbage sauce



GLUTEN FREE



LACTOSE FREE



VEGAN

Allergeni: 3, 5

DOLCI - DESSERT

PANNA COTTA

Di panna fresca del Monviso, con Vaniglia bourbon e composta di fragole di Alba

PANNA COTTA

Made with fresh cream from Monviso, with bourbon vanilla and Alba strawberry compote

Allergeni: 1, 2, 3, 6

BUNET

Budino tradizionale di cacao e rum con gelato all'amaretto

BUNET

Traditional cocoa and rum pudding with amaretto ice cream

Allergeni: 1, 2, 6

CREMOSO ALLA NOCCIOLA

Mousse di nocciola con cuore di salsa alla vaniglia

CREAMY HAZELNUT

Hazelnut mousse with a heart of vanilla sauce

Allergeni: 6, 14

FRAGOLA

Composta di fragola, la nostra fragola fresca e sorbetto alla fragola

STRAWBERRY

Strawberry compote, our fresh strawberry and strawberry sorbet

Concludi con la nostra selezione di tè e caffè certificati sostenibili.

Per ulteriori informazioni, consultare:

End with our selection of certificate sustainable teas and coffees.

For further information, please visit:

costadoro.it - damman.fr - taylorsofharrogate.com

