



Il Bistrot Orestiadi nasce grazie ad un affiatato gruppo di lavoro mosso dal desiderio di raccontare, attraverso piatti e vini fortemente identitari, il territorio della Valle del Belice, valorizzandone ogni giorno i sapori e gli odori, affiancando alla profonda conoscenza dei gusti della tradizione la tensione al contemporaneo, in piena coerenza con la città in cui il Bistrot sorge.

La contemporaneità dei piatti, infatti, è figlia dell'identità di Gibellina, che nella ricerca estetica, nella creatività e nella pulsione innovativa trova le sue radici e, allo stesso tempo, i suoi frutti più belli.

Nuove tecnologie, ricerca costante e piatti curati in ogni dettaglio caratterizzano quindi la proposta gastronomica del Bistrot.

La selezione di materie prime locali, l'esperienza e l'estro degli chef e la coinvolgente cordialità del personale di sala vi condurranno attraverso percorsi degustativi sempre nuovi.

---

# LA CAFFETERIA

---

Caffè espresso	1,20 €
Doppio espresso	2,20 €
Caffè decaffeinato	1,30 €
Caffè ristretto	1,20 €
Caffè macchiato (7)	1,40 €
Caffè americano	2,20 €
Cappuccino (7)	1,60 €
Latte macchiato (7)	1,80 €
Latte d'avena macchiato	2,50 €
Ginseng	2,00 €
Orzo	2,00 €
Cioccolata calda di Modica (7)	3,50 €
Tè caldo (varie essenze)	3,00 €

---

# LE COLAZIONI DOLCI

---

Cornetto vuoto (1, 3, 7, 8)	1,30 €
Cornetto ripieno (1, 3, 5, 7, 8)	1,40 €
Cornetto vegano (1, 8)	1,40 €
Cornetto piccolo (1, 3, 7, 8)	1,00 €
Sfoglia di mele (1, 3, 7, 8)	1,60 €
Sfoglia dolce piccola (1, 3, 7, 8)	1,00 €
Biscotti secchi artigianali (1, 7, 8)	0,60 €
Dolcini di mandorla (8)	0,60 €
Torta del giorno (1, 3, 7, 8)	3,00 €

\*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati

---

# LE PAUSE SALATE

---

Arancine (1, 7, 8, 9)	2,00 €
Tavola calda (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 14)	2,00 €
Focaccia farcita (1)	4,00 €
Panino piccolo (1, 7)	1,50 €
Panino normale (1, 7)	2,50 €
Panino bresaola (1, 8, 11)	3,00 €
Pizza al taglio (1, 7)	2,50 €
Bocconcino Bresaola (1, 8, 11)	2,00 €

---

# BIBITE

---

Acqua naturale/frizzante 0,50 lt	1,00 €
Acqua microfiltrata naturale/frizzante 0,75 lt	2,00 €
Aranciata Polara	2,50 €
Bitter bianco/rosso	2,50 €
Chinotto	2,50 €
Crodino	2,50 €
Coca Cola	2,50 €
Coca Cola Zero	2,50 €
Fevertree (Indian, Ginger-beer)	3,00 €
Gazzosa Polara	2,50 €
Schweppes Tonica/Lemon	2,50 €
Tè freddo Estathè	2,50 €

\*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati

---

# SUCCHI DI FRUTTA

---

Ace	2,50 €
Ananas	2,50 €
Mirtilli	3,00 €
Pera	2,50 €
Pesca e mango	2,50 €
Spremuta di frutta fresca	3,50 €

---

# DESSERT

---

Cassatella di ricotta (1, 7, 12)	1,50 €
Cannolo di Dattilo (1, 6, 7, 12)	Piccolo 1,00 €
con sfoglia artigianale, riempito al momento	Grande 3,00 €
Crème brûlée (1, 3, 7)	5,00 €
Millefoglie alla frutta (1)	6,00 €
Tiramisù Bistrot (1, 3, 7)	5,00 €
aromatizzato al Marsala Cantine Bianchi	
Torta del giorno (1, 3, 7)	3,00 €
Mousse cioccolato bianco (1, 7)	6,00 €
e crumble salato	

\*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati

# GLI APERITIVI

---

# GLI APERITIVI

---

Tutti i giorni dalle 17:00

<b>APERITIVO BISTROT</b> (1, 7, 8, 9, 12)	<b>11 €</b>
Selezione di 8 specialità tra cui: focaccia con confettura di cipolle, prosciutto di tacchino home made, caprese scomposta, lievitati, verdure, salumi e formaggi	
<b>APERITIVO SICILIA</b> (1, 2, 7, 8, 9, 12)	<b>30 €</b>
Un primo, 12 portate selezionate dal nostro chef ed un calice di vino	
NB: minimo 2 persone su prenotazione. Il prezzo si intende a persona	
<b>TAGLIERE SALUMI E FORMAGGI</b> (1, 7, 10, 12)	<b>18 €</b>
Selezione di diverse tipologie di salumi e formaggi accompagnati da grissini e mostarde fatte in casa	
Consigliato per 2 persone	
<b>FRITTO DEL BELÌCE</b> (1, 7, 8)	<b>12 €</b>
Vastedda frita e verdure pastellate con composta di cipolla rossa di Partanna	
<b>FRITTO COUNTRY</b> *(1, 7)	<b>6 €</b>
Patate dippers, "Cazzilli", panelle	
<b>CARPACCIO DI VITELLO SCOTTATO</b>	<b>12 €</b>
Con funghi cardoncelli trifolati	
<b>CRUDO DI MARE</b> **(2, 4)	<b>45 €</b>
Scampi, gambero rosso di Mazara, ostriche, marinati di pesce	
Consigliato per 2 persone	
<b>OSTRICHE</b> (1, 4)	<b>Cadauna da 2 a 5 €</b>
Secondo mercato e disponibilità	

\*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati. \*\*Alcuni prodotti potrebbero essere congelati a bordo. \*Tutte le specialità sono preparate giornalmente dal nostro chef in funzione di stagionalità e responsabilità.

---

# LA CARTA DEI VINI

---

# TENUTE ORESTIADI

<b>BOLLICINE</b>	<b>Calice</b>	<b>Bottiglia</b>
Feu - Metodo Charmat	<b>4,50 €</b>	<b>16,00 €</b>
Pizzicanti - Vino Frizzante	<b>4,50 €</b>	<b>16,00 €</b>
Petramater - Metodo Classico		<b>24,00 €</b>

## **VINI BIANCHI**

Bahar Zibibbo	<b>4,50 €</b>	<b>18,00 €</b>
Nissim Grillo	<b>4,50 €</b>	<b>18,00 €</b>
Kemar Catarratto	<b>4,50 €</b>	<b>18,00 €</b>
Orange	<b>6,00 €</b>	<b>24,00 €</b>
Il Bianco di Ludovico	<b>7,00 €</b>	<b>28,00 €</b>
PaxMentis Chardonnay/Viognier	<b>5,00 €</b>	<b>20,00 €</b>

## **VINI ROSSI**

Adeni Perricone	<b>4,50 €</b>	<b>18,00 €</b>
Douar Nero d'Avola	<b>4,50 €</b>	<b>18,00 €</b>
Mazal Frappato	<b>4,50 €</b>	<b>18,00 €</b>
Il Rosso di Ludovico	<b>7,00 €</b>	<b>28,00 €</b>
PaxMentis Syrah	<b>5,00 €</b>	<b>20,00 €</b>

## **VINI DOLCI**

Pacènzia – vendemmia tardiva	<b>4,00 €</b>
------------------------------	---------------

---

# LA GELSOMINA

---

<b>BOLLICINE</b>	<b>Calice</b>	<b>Bottiglia</b>
Metodo Classico Blanc de Noir		<b>28,00 €</b>
Metodo Classico Rosè		<b>28,00 €</b>
<b>VINI BIANCHI</b>		
Etna Bianco	<b>7,00 €</b>	<b>28,00 €</b>
<b>VINI ROSSI</b>		
Etna Rosso	<b>7,00 €</b>	<b>28,00 €</b>

---

# MASSERIA PEZZA

---

<b>COLLEZIONE VENTIDICIOTTO</b>	<b>Calice</b>	<b>Bottiglia</b>
<b>VINI BIANCHI</b>		
Fiano-Chardonnay	<b>6,00 €</b>	<b>24,00 €</b>
<b>VINI ROSATI</b>		
Susumaniello rosato	<b>6,00 €</b>	<b>24,00 €</b>
<b>VINI ROSSI</b>		
Primitivo di Manduria Riserva		<b>30,00 €</b>
Primitivo di Manduria	<b>6,00 €</b>	<b>24,00 €</b>
Negroamaro	<b>6,00 €</b>	<b>24,00 €</b>

---

# LAPINO

---

Vini a bassa gradazione alcolica

## VINI BIANCHI

Pinot Grigio 9%

Calice

4,00 €

Bottiglia

16,00 €

## VINI ROSSI

Pinot Nero 9%

4,00 €

16,00 €

---

# TENIMENTI DEL SANGRO

---

## VINI BIANCHI

Ruzzica Pecorino

Li Bocc Passerina

Calice

4,00 €

4,00 €

Bottiglia

16,00 €

16,00 €

## VINI ROSATI

Saltill Cerasuolo d'Abruzzo

4,00 €

16,00 €

## VINI ROSSI

Vricca Montepulciano d'Abruzzo

4,00 €

16,00 €

---

# NONA NOTA

---

## VINI ROSSI

Bonarda

Barbera

Calice

4,00 €

4,00 €

Bottiglia

16,00 €

16,00 €

---

# LE BIRRE

---

## LE BIRRE

24 Baroni APA 33cl <sup>(1)</sup>	5,00 €
24 Baroni Bianca 33cl <sup>(1)</sup>	5,00 €
24 Baroni Rossa 33cl <sup>(1)</sup>	5,00 €
24 Baroni Gluten Free 33cl	5,00 €
24 Baroni 5 Cereali 75cl <sup>(1)</sup>	11,00 €
Yblon Badessa Dubbel 33cl <sup>(1)</sup>	4,50 €
Yblon Culovra Strong Ale 33cl <sup>(1)</sup>	4,50 €
Yblon Saia Spiced Saison 33cl <sup>(1)</sup>	4,50 €
Yblon Trazzera Blanche 33cl <sup>(1)</sup>	4,50 €
Estrella Galicia 0.0% 33cl <sup>(1)</sup>	4,50 €

---

# COCKTAILS & DISTILLATI

---

---

# I NOSTRI COCKTAILS

---

## Pre dinner

**Americano** 7,00 €

Bitter Campari, Vermouth rosso, soda

**Negroni** 7,00 €

Gin, Bitter Campari, Vermouth rosso

**Vodka Sour** 7,00 €

Vodka secca, succo di lime, sciroppo di zucchero

## Gli spritz

**Spritz** 7,00 €

Aperol, prosecco, soda

**Limoncello spritz** 7,00 €

Limoncello, bollicine, soda

**Hugo Spritz** 8,00 €

St. Germain, prosecco, lime, menta, soda

**Spritz Bistrot** 8,00 €

St. Germain, Peach Tree, liquore Violetta, prosecco

## Anytime

**Amaretto sour** 7,00 €

Amaretto di Saronno, succo di lime, sciroppo di zucchero

**Moscow Mule** 8,00 €

Vodka, succo di lime, Ginger beer

**Porn star Martini** 8,00 €

Vodka alla vaniglia, Passoã, sciroppo di passion fruit, succo di lime, sciroppo alla vaniglia

**Gin Tonic** 7,00 €

Gin Sale, tonica

**Mojito** 7,00 €

Rum bianco, zucchero di canna, lime, menta, soda

**Aviation** 7,00 €

Gin, liquore Violetta, Maraschino, succo di lime

**Long Island Ice Tea** 7,00 €

Rum, Vodka, Triple sec, Gin, succo di lime, sciroppo di zucchero, Coca Cola

# I NOSTRI COCKTAILS

## Tiki Cocktails

**Piña Colada** 7,00 €

Rum bianco, succo di ananas, sciroppo di cocco

**Mai Tai** 8,00 €

Rum bianco, Rum spiced, Triple sec, succo di lime, orzata

**Sex on the beach** 7,00 €

Vodka secca, liquore alla pesca, succo di arancia, sciroppo  
cramberry

## Cocktails Analcolici

**Gin Tonic Zero** 5,00 €

Gin Tanqueray zero, tonica

**Florida** 5,00 €

Succo di arancia, succo di lime, sciroppo di granatina

**Virgin Colada** 5,00 €

Succo di ananas, sciroppo al cocco

**Soda Pompelmo** 5,00 €

Soda al pompelmo, lime, zucchero di canna, menta

**Orestyadi** 5,00 €

Succo di arancia, succo di lime, sciroppo al mango

**Orange Passion** 5,00 €

Succo di ananas, succo di arancia, passion fruit

---

---

# AMARI

---

---

## 4cl

Bianchi Alchimia Siciliana	4,00 €
Fernet Branca	4,50 €
Jagermeister	4,50 €
Segesta	4,00 €
Unicum	4,50 €
Vecchio Amaro del Capo	4,50 €

---

---

# AGRUMATI

---

---

## 4cl

Arancello Bianchi Alchimia Siciliana	4,00 €
Limoncello Bianchi Alchimia Siciliana	4,00 €

---

---

# GRAPPE

---

---

## 3cl

Bianchi Arte Marsala	6,00 €
Bianchi Gold	4,00 €
Bianchi Silver	4,00 €
Bianchi Limited Edition Barrique	6,00 €
Grappa del Fondatore Bianchi	6,00 €

---

# BRANDY E COGNAC

---

## 3cl

Leone Bianchi	9,00 €
Martel	7,00 €

---

# WHISKY E WHISKEY

---

## 4cl

Jack Daniel's - Whiskey	6,00 €
Jack Apple - Whiskey	6,00 €
Jack Honey - Whiskey	6,00 €
Chivas - Whisky	6,00 €
Johnnie Walker Black Label - Whisky	7,00 €
Johnnie Walker Green Label - Whisky	10,00 €
Laphroaig - Whisky	10,00 €
Macallan - Whisky	14,00 €

---

# RUM

---

## 4cl

Don Papa Baroko	7,00 €
Kraken	5,00 €
Diplomatico Reserva Exclusiva	7,00 €
Zacapa 23	9,00 €
Zacapa XO (servito con cioccolato fondente)	14,00 €

---

---

# TEQUILA

---

---

## 3cl

Jose Cuervo Especial	5,00 €
Altos	6,00 €
Herradura Reposad	6,00 €

---

---

# VODKA

---

---

## 4cl

Sky	5,00 €
Belvedere	8,00 €
Grey Goose	8,00 €

---

---

# GIN

---

---

## 4cl

Etna	8,00 €
Sale	5,00 €
Mare	8,00 €
Hendrick's	8,00 €
Elefant	8,00 €
Etsu Sakura	8,00 €

# LEGENDA ALLERGENI

## Elenco Allergeni – Menù (Reg. UE 1169/2011 / HACCP)

Gli allergeni indicati si riferiscono agli ingredienti presenti nei piatti e a possibili contaminazioni crociate.

Numero		Allergene
1		Cereali contenenti glutine
2		Crostacei
3		Uova
4		Pesce
5		Arachidi
6		Soia
7		Latte e derivati
8		Frutta a guscio
9		Sedano
10		Senape
11		Semi di sesamo
12		Anidride solforosa e solfiti
13		Lupini
14		Molluschi