



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	2,00 €
Caffè ristretto	1,20 €
Caffè macchiato (7)	1,40 €
Caffè americano	1,60 €
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 dolce (1, 3, 7, 8)	1,40 €
Sfoglia dolce piccola (1, 3, 7, 8)	1,00 €
Biscotti secchi artigianali (1, 7, 8)	0,80 €
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 special (1, 7)	3,50 €
Pizza al taglio (1, 7)	2,50 €

BIBITE

Acqua naturale/frizzante 0,50 lt	1,00 €
Acqua Microfiltrata naturale/frizzante 0,75 lt	1,50 €
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	2,50 €
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	Medio 2,00 €
	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 €

*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati

GLI APERITIVI

GLI APERITIVI

APERITIVO BISTROT (1, 7, 8, 9, 12)

10 €

Selezione di 8 specialità tra cui: focaccia con confettura di cipolle, prosciutto, tacchino home made, caprese scomposta, lievitati, verdure, salumi e formaggi

APERITIVO SICILIA (1, 2, 7, 8, 9, 12)

30 €

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

TAGLIERE SALUMI E FORMAGGI (1, 7, 10, 12)

18 €

Selezione di diverse tipologie di salumi e formaggi accompagnati da grissini e mostarde fatte in casa

Consigliato per 2 persone

FRITTO DEL BELÌCE (1, 7, 8)

12 €

Vastedda frita e verdure pastellate con composta di cipolla rossa di Partanna

FRITTO COUNTRY *(1, 7)

6 €

Patate dippers, "Cazzilli", panelle

CARPACCIO DI VITELLO SCOTTATO

12 €

Con funghi cardoncelli trifolati

CRUDO DI MARE **(2, 4)

45 €

Scampi, gambero rosso di Mazara, ostriche, marinati di pesce

Consigliato per 2 persone

OSTRICHE (1, 4)

Cadauna da 2 a 5 €

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

BOLLICINE	Calice	Bottiglia
Feu - Metodo Charmat	4,00 €	16,00 €
Pizzicanti - Vino Frizzante	4,00 €	16,00 €
Petramater - Metodo Classico	6,00 €	24,00 €

VINI BIANCHI

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

VINI ROSSI

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

VINI DOLCI

Pacènzia – vendemmia tardiva	4,00 €
------------------------------	--------

LA GELSOMINA

BOLLICINE	Calice	Bottiglia
Metodo Classico Blanc de Noir	7,00 €	28,00 €
Metodo Classico Rosè	7,00 €	28,00 €

VINI BIANCHI

Etna Bianco	7,00 €	28,00 €
-------------	--------	---------

VINI ROSSI

Etna Rosso	7,00 €	28,00 €
------------	--------	---------

MASSERIA PEZZA

PRIMITIVO	Calice	Bottiglia
Primitivo di Manduria	6,00 €	24,00 €

LAPINO

Vino a bassa gradazione alcolica	Calice	Bottiglia
Pinot Grigio 9%	4,00 €	12,00 €
Pinot Nero 9%	4,00 €	12,00 €

LE BIRRE

LE BIRRE

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



COCKTAILS & DISTILLATI

I NOSTRI COCKTAILS

Spritz	6,00 €
Prosecco, Aperol o Campari o Select, soda	
Limoncello spritz	6,00 €
Prosecco, Limoncello, soda	
Ugo Spritz	6,00 €
Prosecco, fiori di Sambuco, soda	
Americano	6,00 €
Campari, Vermouth rosso, soda	
Negroni	6,00 €
Vermouth rosso, Campari, Gin	
Margarita	6,00 €
Tequila, Triple Sec, succo di limone fresco	
Gin Lemon	6,00 €
Gin, lemon soda	
Gin Tonic	6,00 €
Gin, acqua tonica	
Gin Frizz	6,00 €
Gin, succo di limone, sciroppo di zucchero, soda	
Moscow Mule	7,00 €
Vodka, succo di lime, Ginger beer	
Paloma	6,00 €
Tequila, succo di lime, soda al pompelmo	
Mojito	6,00 €
Rum bianco, succo di lime, zucchero di canna, foglie di menta, soda	
Daiquiri	6,00 €
Rum bianco, succo di lime, sciroppo di zucchero	
Cocktails Analcolici:	
Florida	5,00 €
Arancia, Granatina	
Soda Pompelmo	5,00 €
Lime, soda al pompelmo, menta	
Orestyadi	5,00 €
Arancia, sciroppo di mango	

GLI 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 €

GLI AGRUMATI

4cl

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

LE 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	5,00 €

I BRANDY

3cl

Leone Bianchi

9,00 €

I WHISKY

4cl

Chivas - Whisky

6,00 €

Jack Apple - Whiskey

6,00 €

Jack Daniel's - Whiskey

6,00 €

Jack Honey - Whiskey

6,00 €

Johnnie Walker Green Label - Whisky

9,00 €

Johnnie Walker Black Label - Whisky

7,00 €

Laphroaig - Whisky

9,00 €

Macallan - Whisky

14,00 €

I RUM

4cl

Diplomatico Reserva Exclusiva

7,00 €

Don Papa Baroko

6,00 €

Kraken

5,00 €

Zacapa 23

8,00 €

Zacapa XO (servito con cioccolato fondente)

14,00 €

LA TEQUILA

3cl

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

LA VODKA

4cl

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

I GIN

4cl

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