



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 €

DESSERTS

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 di 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

GELATO ARTIGIANALE

Coppetta piccola	2,50 €
Coppetta grande	3,50 €
Cono	2,80 €
Briosche	3,30 €

Yogurt

Coppa Bistrot (1, 3, 7, 8)	5,00 €
-----------------------------------	---------------

Gelato allo yogurt, riduzione di zibibbo pacènzia, sfoglia cannolo, panna montata

Fitness & Crunch (1, 7)	5,00 €
------------------------------------	---------------

Gelato allo yogurt, miele e cereali

Coppa esotica (5, 7, 8)	5,00 €
--------------------------------	---------------

Gelato allo yogurt, cubetti di mango, cocco grattugiato, anacardi

Coppa frutta (7)	5,00 €
-------------------------	---------------

Gelato allo yougurt, macedonia di frutta fresca

Gelato

Coppa Caffè (7, 8)	5,00 €
---------------------------	---------------

Gelato alla nocciola, nocciole tostate , caffè espresso, panna montata

Coppa Dama Bianca (7, 8)	5,00 €
---------------------------------	---------------

Gelato vaniglia, cioccolato fuso, panna montata, mandorle affettate

Coppa Marsala (7)	5,00 €
--------------------------	---------------

Gelato alla vaniglia, fragole Fresche, riduzione di marsala, panna montata

Coppa kid's (1, 7)	5,00 €
---------------------------	---------------

Gelato cioccolato, gelato vaniglia, panna montata, smarties, cannuccia al biscotto

Coppa limoncello	5,00 €
-------------------------	---------------

Granita al limone, gelato alla fragola, limoncello alchimia siciliana, frutta fresca

GLI APERITIVI

GLI APERITIVI

Tutti i giorni dalle 17:00

Aperitivo Bistrot (1, 7, 8, 9, 12)	11 €
Selezione di 8 specialità tra cui: focaccia con confettura di cipolle, prosciutto di 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 fritta 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	4,50 €	16,00 €
Pizzicanti - Vino Frizzante	4,50 €	16,00 €
Petramater - Metodo Classico		24,00 €
Vini bianchi		
Bahar - Zibibbo	4,50 €	18,00 €
Nissim - Grillo	4,50 €	18,00 €
Kemar - Catarratto	4,50 €	18,00 €
Orange - Inzolia BIO	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		28,00 €
Metodo Classico Rosè		28,00 €
Vini bianchi		
Etna Bianco	7,00 €	28,00 €
Vini rossi		
Etna Rosso	7,00 €	28,00 €

MASSERIA PEZZA

Collezione ventidiciotto	Calice	Bottiglia
Vini bianchi		
Fiano-Chardonnay	6,00 €	24,00 €
Vini rosati		
Susumaniello rosato	6,00 €	24,00 €
Vini rossi		
Primitivo di Manduria Riserva		30,00 €
Primitivo di Manduria	6,00 €	24,00 €
Negroamaro	6,00 €	24,00 €

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

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

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 – Menu (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