



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
Orzo	2
Cioccolata calda di Modica (7)	3
Tè caldo (varie essenze)	3

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
Sfoglia di mele (1, 3, 7, 8)	1,60
Sfoglia dolce piccola (1, 3, 7, 8)	1
Biscotti secchi artigianali (1, 7, 8)	0,60
Dolcini di mandorla (8)	0,60
Torta del giorno (1, 3, 7, 8)	3

*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati

LE PAUSE SALATE

Arancine (1, 7, 8, 9)	2
Tavola calda (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 14)	2
Panino piccolo (1, 7)	1,50
Panino normale (1, 7)	2,50
Panino bresaola (1, 8, 11)	3
Bocconcino Bresaola (1, 8, 11)	2

LE BIBITE

Acqua naturale/frizzante 0,50 lt	1
Acqua microfiltrata naturale/frizzante 0,75 lt	2
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
Gazzosa Polara	2,50
Schweppes Tonica/Lemon	2,50
Tè freddo Estathè	2,50

*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati

I SUCCHI DI FRUTTA

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

I DESSERTS

Cassatella di ricotta (1, 7, 12)		1,50
Cannolo di Dattilo (1, 6, 7, 12)	Piccolo	1
con sfoglia artigianale, riempito al momento	Grande	3
Tiramisù Bistrot (1, 3, 7)		5
aromatizzato al Marsala di Cantine Bianchi		
Torta del giorno (1, 3, 7)		3
Semifreddo al Limoncello (7, 8)		5
Semifreddo crema e amarena (3, 7, 8)		5
Semifreddo panna e cioccolato (3, 6, 7, 8)		5
Cheese cake ai frutti di bosco - gluten free (3, 5, 6, 7, 8)		6
Tiramisù senza lattosio - gluten free (3, 5, 6, 8)		6

*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati

IL GELATO ARTIGIANALE

Coppetta piccola	2,50
Coppetta grande	3,50
Cono	2,80
Cono Biscottato	3
Brioche	3,30

Coppa Marsala (7)	6
--------------------------	----------

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

Coppa limoncello	6
-------------------------	----------

Granita al limone, gelato alla fragola, limoncello Alchimia Siciliana

Coppa bistrot (1, 3, 7, 8)	5
-----------------------------------	----------

Gelato alla vaniglia, riduzione di zibibbo Pacènzia, sfoglia cannolo, panna montata

Coppa caffè (7, 8)	5
---------------------------	----------

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

Coppa Dama bianca (7, 8)	5
---------------------------------	----------

Gelato vaniglia, cioccolato fuso, panna montata, mandorle affettate

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

Gelato alla vaniglia, cubetti di mango, cocco grattugiato, anacardi

Coppa fitness & crunch (1, 7)	5
--	----------

Gelato alla mela verde, miele e cereali

Coppa kids (1, 7)	5
--------------------------	----------

Gelato al cioccolato, gelato alla vaniglia, panna montata, Smarties, cannuccia al biscot

GLI APERITIVI

GLI APERITIVI

Tutti i giorni dalle 17:00

Carpaccio di Manzo

13

Carne di manzo marinata e scottata, servita con misticanza e pesca noce cotta a bassa temperatura

Fritto del Belice (1,7,8)

12

Vastedda del Belice croccante e verdure fresche pastellate, servite con composta di cipolle rosse

Gua Bao 2 pz* (1,6,7)

12

Duo di pane Bao cotti al vapore, conditi con verdure saltate al curry e fonduta di vastedda, pulled pork e salsa allo yogurt, serviti con patatine dippers

Arrosticini di pecora grigliati* (7)

12

8 pezzi, serviti con salsa all'aglio

Fritto Country* (1,7)

6

Patate dippers, cazzilli palermitani, panelle

*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 reperibilità.

GLI APERITIVI

Tutti i giorni dalle 17:00

Aperitivo Sicilia** (1, 2, 3, 4, 7, 9, 12, 14)

30

Selezione di 12 specialità preparate giornalmente dallo Chef, un primo di pasta fresca o risotto, un calice di vino e un cocktail base.

NB: minimo per due persone su prenotazione, il prezzo è da intendersi a persona

Crudo di gambero rosso ** (1, 2)

18

Crudo di gambero rosso, sorbetto al gin, mollica tostata

Duo di Tartare * (1, 4, 6, 9)

16

Duo di tartare di tonno e ricciola, servite con crostini di pane e chutney di mango

Aperitivo Bistrot 2.0** (1, 8, 9, 14)

12

Selezione di 8 specialità preparate giornalmente dallo Chef

Selezione di ostriche (14)

Cadauna da 2 a 5

Secondo mercato e disponibilità

NB: Il prezzo varia a seconda delle diverse varietà disponibili

*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 reperibilità.

LA CARTA DEI VINI

TENUTE ORESTIADI

Bollicine

	Calice	Bottiglia
Petramater - Metodo Classico		24
Feu - Metodo Charmat	4,50	16
Pizzicanti - Vino Frizzante	4,50	16

Vini bianchi

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

Vini rossi

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

Vini dolci

Pacènzia – Vendemmia tardiva	4
------------------------------	---

LA GELSOMINA

Bollicine

Calice

Bottiglia

Metodo Classico Blanc de Noir

28

Metodo Classico Rosè

28

Vini bianchi

Etna Bianco

7

28

Vini rossi

Etna Rosso

7

28

MASSERIA PEZZA

Collezione ventidiciotto

Calice

Bottiglia

Vini bianchi

Fiano-Chardonnay

6

24

Vini rosati

Susumaniello rosato

6

24

Vini rossi

Primitivo di Manduria Riserva

30

Primitivo di Manduria

6

24

Negroamaro

6

24

LAPINO

Vini a bassa gradazione alcolica

Vini bianchi

Pinot Grigio 9%

Calice

4

Bottiglia

16

Vini rossi

Pinot Nero 9%

4

16

TENIMENTI DEL SANGRO

Vini bianchi

Ruzzica - Pecorino

Li Bocc - Passerina

Calice

4

4

Bottiglia

16

16

Vini rosati

Saltill - Cerasuolo d'Abruzzo

4

16

Vini rossi

Vricca - Montepulciano d'Abruzzo

4

16

NONA NOTA

Vini rossi

Bonarda

Barbera

Calice

4

4

Bottiglia

16

16

LE BIRRE

Yblon Birrificio siculo - Ragusa

Badessa Dubbel - 7,5% vol 33cl ⁽¹⁾ **4,50**

Rossa con note di frutta secca, amaro delicato che bilancia la dolcezza iniziale

Aurea Tripel - 8% vol 33cl ⁽¹⁾ **4,50**

Dorata, intensa con aroma di frutta a pasta gialla, spezie e zucchero candito

Yblond Belgian Blond Ale **Gluten Free** - 4,8% vol 33cl ⁽¹⁾ **4,50**

Bionda con profumi floreali e speziati, leggera e dissetante

Nefra Blance **Gluten Free** - 4,5% vol 33cl ⁽¹⁾ **4,50**

Blanche con note iniziali di agrumi speziate e cereali che in un secondo momento danno spazio a sentori di vaniglia e miele

24 Baroni Birrificio artigianale - Nicosia

Terra 5 Cereali Blond Ale - 6% vol 75cl ⁽¹⁾ **11**

Bionda con sfumature bronzo ramato, aroma complesso caratterizzato dai cereali ma ben bilanciato

Bianca Blanche - 5,5% vol 33cl ⁽¹⁾ **5,50**

Bianca chiara, fruttata, agrumata con un netto sentore di spezie in particolare il coriandolo

10 PPM Premium Pilsner - 5,6% vol 33cl ⁽¹⁾ **5,50**

Dal colore dorato, particolarmente fresca, con profumo intenso floreale, note di cereale ed erbaceo

APA American Pale Ale - 6% vol 33cl ⁽¹⁾ **5,50**

Ambrata tendente al ramato, sentore di fuori e agrumi, note di frutta tropicale

Rossa Belgium Amber Ale - 6,9% vol 33cl ⁽¹⁾ **5,50**

Rosso ambrato, aroma tostato con note di affumicato, buona complessità di aromi fruttati e speziati

Estrella Galicia - 0.0% vol 33cl ⁽¹⁾ **4,50**

Si distingue per il colore dorato tipico delle birre in stile Pilsner. Una birra rinfrescante ottenuta tramite un processo di fermentazione interrotta.

COCKTAILS & DISTILLATI

I NOSTRI COCKTAILS

Pre dinner

Americano

7

Bitter Campari, Vermouth rosso, soda

Negroni

7

Gin, Bitter Campari, Vermouth rosso

Vodka Sour

7

Vodka secca, succo di lime, sciroppo di zucchero

Gli spritz

Hugo Spritz

8

St. Germain, prosecco, lime, menta, soda

Spritz Bistrot

8

St. Germain, Peach Tree, liquore Violetta, prosecco

Spritz

7

Aperol, prosecco, soda

Limoncello spritz

7

Limoncello, bollicine, soda

Anytime

Moscow Mule

8

Vodka, succo di lime, Ginger beer

Porn star Martini

8

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

Amaretto sour

7

Amaretto di Saronno, succo di lime, sciroppo di zucchero

Gin Tonic

7

Gin Sale, tonica

Mojito

7

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

Aviation

7

Gin, liquore Violetta, Maraschino, succo di lime

Long Island Ice Tea

7

Rum, vodka, triple sec, gin, succo di lime, sciroppo di zucchero, Coca Cola

I NOSTRI COCKTAILS

Tiki Cocktails

Mai Tai

8

Rum bianco, rum spiced, triple sec, succo di lime, orzata

Piña Colada

7

Rum bianco, succo di ananas, sciroppo di cocco

Sex on the beach

7

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

Cocktails Analcolici

Gin Tonic Zero

5

Gin Tanqueray zero, tonica

Florida

5

Succo di arancia, succo di lime, sciroppo di granatina

Virgin Colada

5

Succo di ananas, sciroppo al cocco

Soda Pompelmo

5

Soda al pompelmo, lime, zucchero di canna, menta

Orestiadì

5

Succo di arancia, succo di lime, sciroppo al mango

Orange Passion

5

Succo di ananas, succo di arancia, passion fruit

AMARI

4cl

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

AGRUMATI

4cl

Arancello Bianchi Alchimia Siciliana	4
Limoncello Bianchi Alchimia Siciliana	4

GRAPPE

3cl

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

BRANDY E COGNAC

3cl

Leone Bianchi

9

Martel

7

WHISKY E WHISKEY

4cl

Macallan - Whisky

14

Johnnie Walker Green Label - Whisky

10

Laphroaig - Whisky

10

Johnnie Walker Black Label - Whisky

7

Jack Daniel's - Whiskey

6

Jack Apple - Whiskey

6

Jack Honey - Whiskey

6

Chivas - Whisky

6

RUM

4cl

Zacapa XO (servito con cioccolato fondente)

14

Zacapa 23

9

Don Papa Baroko

7

Diplomatico Reserva Exclusiva

7

Kraken

5

TEQUILA

3cl

Herradura Reposad	6
Altos	6
Jose Cuervo Especial	5

VODKA

4cl

Belvedere	8
Grey Goose	8
Sky	5

GIN

4cl

Etna	8
Mare	8
Hendrick's	8
Elefant	8
Etsu Sakura	8
Sale	5

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