



Il Bistrot Orestiadì 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

# GLI APERITIVI

---

# GLI APERITIVI

---

Tutti i giorni dalle 17:00

|                                                                                                                                                                                                                                                                               |           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Tagliere di salumi e formaggi</b> (1, 7, 10, 11, 12)                                                                                                                                                                                                                       | <b>18</b> |
| Accompagnati da grissini e composta di frutta o verdura                                                                                                                                                                                                                       |           |
| <b>Aperitivo Bistrot</b> (1, 2, 3, 4, 7, 8, 9, 11, 12, 14)                                                                                                                                                                                                                    | <b>15</b> |
| Arancinetta al nero di seppia, arrostitino di pecora, focaccia ai grani antichi e composta di cipolla rossa, pecorino canestrato e riduzione di vino rosso, prosciutto di tacchino homemade, pancia di maiale CBT, carpaccio di manzo, panelline aromatizzate al finocchietto |           |
| <b>Carpaccio di Manzo</b> (1, 3, 8, 11, 12)                                                                                                                                                                                                                                   | <b>13</b> |
| Carne di manzo marinata e scottata, affumicata al legno di ulivo, con salsa tonnata ai capperi di pantelleria e grissini ai cereali                                                                                                                                           |           |
| <b>Arrosticini di pecora grigliati*</b> (7)                                                                                                                                                                                                                                   | <b>12</b> |
| 8 pz, serviti con salsa all'aglio o salsa barbecue                                                                                                                                                                                                                            |           |
| <b>Gua Bao 2 pz*</b> (1, 6, 7)                                                                                                                                                                                                                                                | <b>12</b> |
| 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                                                                                                                    |           |
| <b>Vastedda del Belice croccante</b> (1, 7, 11)                                                                                                                                                                                                                               | <b>9</b>  |
| 5 pz                                                                                                                                                                                                                                                                          |           |
| <b>Fritto Country*</b> (1, 7)                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>7</b>  |
| 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

|                                                                                       |                            |
|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| <b>Crudo di mare**</b> (2, 4, 12, 14)                                                 | <b>45</b>                  |
| Scampi, gambero rosso, ostriche, filetto di ricciola marinata                         |                            |
| NB: Ideale per due persone                                                            |                            |
| <b>Ricciola Sashimi marinata al sale grosso di Trapani **</b> (1, 4, 11)              | <b>18</b>                  |
| Ricciola, composta di mele allo zenzero e curcuma, cialda di pane nero di Castelvetro |                            |
| <b>Crudo di gambero rosso **</b> (1, 2, 11)                                           | <b>18</b>                  |
| Crudo di gambero rosso, sorbetto al gin, mollica tostata                              |                            |
| <b>Arancinette al nero di seppia**</b> (1, 2, 3, 4, 7, 9, 11, 12, 14)                 | <b>8</b>                   |
| 6 pz servite con una maionese fresca al basilico                                      |                            |
| <b>Selezione di ostriche</b> (14)                                                     | <b>Cad. da 3,50 a 5,50</b> |
| 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.

# IL MENU DELLA SERA

---

# I PRIMI

---

- Spaghetto ai ricci di mare** (1, 4, 14) **25**  
Spaghetti trafilati al bronzo, ricci di mare, olio Evo, olio all'aglio, prezzemolo, peperoncino
- Linguina bisque e scampo crudo con coulis di cacio e pepe** **18**  
(1, 2, 3, 7, 9, 12)  
Pasta fresca all'uovo, pecorino canestrato, grana padano, scampi, bisque di scampi, olio aglio, olio Evo
- Busiata ragù bianco, zucchini e pecorino canestrato** (1, 3, 7, 9) **13**  
Pasta fresca all'uovo, carne di scottona, zucchini genovesi, pecorino canestrato, aromi, olio Evo

---

# I SECONDI

---

- Carrè di vitellina ai ferri con salsa alla senape antica** (7, 9, 10, 12) **20**  
Servita con patate arrosto, rosmarino, olio Evo
- Filetto di pesce secondo disponibilità** (4) **18**  
Trancio di pesce alla griglia servito con misticanza di insalatine
- Tagliata di manzo** (7) **16**  
Scamone di manzo alla griglia scaloppato, servito con insalata e scaglie di grana

\*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

| <b>Bollicine</b>                | <b>Calice</b> | <b>Bottiglia</b> |
|---------------------------------|---------------|------------------|
| Petramater - Metodo Classico    |               | <b>24</b>        |
| Feu - Metodo Charmat            | <b>4,50</b>   | <b>16</b>        |
| Pizzicanti - Vino Frizzante     | <b>4,50</b>   | <b>16</b>        |
| <b>Vini bianchi</b>             |               |                  |
| Il Bianco di Ludovico           | <b>7</b>      | <b>28</b>        |
| PaxMentis - Chardonnay/Viognier | <b>5</b>      | <b>20</b>        |
| Orange - Inzolia BIO            | <b>6</b>      | <b>24</b>        |
| Bahar - Zibibbo                 | <b>4,50</b>   | <b>18</b>        |
| Nissim - Grillo                 | <b>4,50</b>   | <b>18</b>        |
| Kemar - Catarratto              | <b>4,50</b>   | <b>18</b>        |
| <b>Vini rossi</b>               |               |                  |
| Il Rosso di Ludovico            | <b>7</b>      | <b>28</b>        |
| PaxMentis - Syrah               | <b>5</b>      | <b>20</b>        |
| Adeni - Perricone               | <b>4,50</b>   | <b>18</b>        |
| Douar - Nero d'Avola            | <b>4,50</b>   | <b>18</b>        |
| Mazal - Frappato                | <b>4,50</b>   | <b>18</b>        |
| <b>Vini dolci</b>               |               |                  |
| Pacènzia – Vendemmia tardiva    | <b>4</b>      |                  |

---

# LA GELSOMINA

---

| <b>Bollicine</b>              | <b>Calice</b> | <b>Bottiglia</b> |
|-------------------------------|---------------|------------------|
| Metodo Classico Blanc de Noir |               | <b>28</b>        |
| Metodo Classico Rosè          |               | <b>28</b>        |
| <b>Vini bianchi</b>           |               |                  |
| Etna Bianco                   | <b>7</b>      | <b>28</b>        |
| <b>Vini rossi</b>             |               |                  |
| Etna Rosso                    | <b>7</b>      | <b>28</b>        |

---

# MASSERIA PEZZA

---

| <b>Collezione ventidiciotto</b> | <b>Calice</b> | <b>Bottiglia</b> |
|---------------------------------|---------------|------------------|
| <b>Vini bianchi</b>             |               |                  |
| Fiano-Chardonnay                | <b>6</b>      | <b>24</b>        |
| <b>Vini rosati</b>              |               |                  |
| Susumaniello rosato             | <b>6</b>      | <b>24</b>        |
| <b>Vini rossi</b>               |               |                  |
| Primitivo di Manduria Riserva   |               | <b>30</b>        |
| Primitivo di Manduria           | <b>6</b>      | <b>24</b>        |
| Negroamaro                      | <b>6</b>      | <b>24</b>        |

# 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 Blanche** **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

**Orestyadi** 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                    |