



Reel Experience nasce nel Dicembre del 2023,
è un BISTROT giovane e dinamico con una Cucina creativa e underground
in continua evoluzione che valorizza soprattutto i prodotti locali .

I NOSTRI MENÙ DEGUSTAZIONE

Chef Pietro Morano

DEGUSTAZIONE A MANO LIBERA DELLO CHEF

***Entrée + 3 Portate 35€**

***Entrée + 5 Portate 55€**

*N.B. Per i Menù Degustazione é **obbligatoria** la partecipazione di tutto il tavolo.*

*** DRINK PAIRING**

3 Drinks : 24€

5 Drinks : 40€

*** WINE PAIRING**

3 Calici : 18€

5 Calici : 30€

SERVIZIO RISTORANTE: 3€

Gentile cliente, al fine di rendere piacevole la Sua esperienza presso il nostro locale, vogliamo darle delle indicazioni per una corretta comprensione del nostro menù:

- Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio;
- Il pesce destinato ad essere consumato crudo o parzialmente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004 allegato II, sezione VIII, cap. 3 lettera D, p.to 3.;
- I piatti contrassegnati con " * " sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine;
- Nel caso in cui Lei abbia la necessità di prodotti senza allergeni, ove possibile, siamo a sua completa disposizione nell'adeguare il piatto alle Sue esigenze.

BistRot

by *Chef Pietro Morano*

- **Tartare di Manzo affumicata, patate stick – 13€**
Smoked beef tartare, potato sticks
- **Uovo croccante in purgatorio, salsa verde, pecorino – 12€**
Crispy egg “in purgatory”, green sauce, pecorino cheese
- **Tagliolino all’alga nori, burro, tartufo – 18€**
*Nori seaweed homemade tagliolino, butter, truffle
(to share)*
- **Spiedo di Manzo alla brace – 17€**
Charcoal-grilled beef skewer
- **Spigola alla brace – 18€**
Charcoal-grilled sea bass
- **Dessert ? – 7€**
Ask to find out!