SEBON
BISTROT

MENÙ

ANTIPASTI

Chips	5
Ciccio	5
Focaccia	5
Aperitivo x1	9
Degustazione di formaggi	12
Selezione di salumi artigianali	10
Prosciutto crudo di Parma con mozzarella di bufala 125g	13 +6
Carpaccio di vitello scottato con rucola, grana, maionese all'aglio dolce	14
Zuppa di legumi e uovo pochet	10
Polpo scottato con patata mantecata, pomodorino al balsamico cipollina in agrodolce	16,50
Piadina Classica con insalata, pomodoro, mozzarella prosciutto cotto / fesa di tacchino	9
Prosciutto di Parma / capocollo	+2

SEBON
BISTROT

OPEN TOAST

Crudo 11
pane di segale con patè di vitello e cremoso di ricotta alle erbe

Marè 11
pane di segale con salmone marinato alla barbabietola
cremoso di ricotta al lime, mandorle ed erba cipollina

Polpetta 11
pane di segale con polpette al pomodoro, fonduta di parmigiano
basilico

Herba 11
pane di segale con vin cotto, lonza marinata alle erbe
stracciatella

PANINI

Pork 15
pulled pork, caciocavallo al tartufo, cavolo cappuccio
salsa di senape e miele

Kansas 15
hamburger di manzo, salsa burger, cheddar, porchetta
iceberg

Octopus 15
polpo alla brace, stracciatella, pomodoro e cime di rape

Classico 14
hamburger di manzo, insalata, maionese e pomodoro

SEBON
BISTROT

PINSE

Montana 15
spianata piccante, mozzarella, noci, gorgonzola e miele

Gurbeef 15
carpaccio di manzo scottato, dressing alle erbe
cremoso di ricotta e semi di senape

Andriese 15
salsiccia di cinghiale, crema di cime di rape, stracciatella
cardoncelli

Parma 15
prosciutto crudo di Parma, mozzarella fior di latte
sbriciolata di tarallo e pomodorino semi dry

SECONDI

Tagliata di black angus America 20
con rucola e grana

Straccetti di puledro 15
fonduta al parmigiano, misticanza e polvere di cappero

Hamburger Sebon 15
hamburger di manzo, caciocavallo al tartufo, patata schiacciata
porchetta

Hamburger al piatto 14
con un contorno a scelta

Filetto di maiale porchettato 15
con demi glacé di manzo e patate arrosto

Darna di salmone 15
con dressing di zucchine, peperoni e piselli saltati

SEBON
BISTROT

Cosce di pollo alla cacciatora 16
con funghi cardoncelli e patata mantecata

CHIEDI AL NOSTRO CHEF PER TAGLI DI CARNE EXTRA

CONTORNI

Zucchine grigliate 5

Melanzane grigliate 5

Patate al forno 5

Schiacciata di patate 4

Insalatina composta 4

DESSERT

Mousse al burro d’arachidi 6
con castagne, noci e pere

Pane di segale vaporizzato al rum 6
yogurt e miele, vin cotto, marmellata di fichi
crumble al cioccolato

Tortino al cioccolato 6
dal cuore morbido

Tiramisù 6

Cheesecake 6
chiedi al nostro staff i dressing disponibili

Gentile cliente, ti informiamo che il costo del coperto
è di €2,50 a persona

SEBON
BISTROT

BIRRE ALLA SPINA

	0.25L	0.5L
Fürstenberg Pils Vol. 4,8%	3,5	7

	0.2L	0.4L
Slalom Strong Lager Vol. 9%	3,5	7

	0.3L
Chimay Rouge Vol. 7%	6,5

BIRRE IN BOTTIGLIA

	0.33L
Export Super 8 Belgian Pils SENZA GLUTINE Vol. 4,8%	4
Charles Quint Blond Strong Ale Vol. 8,5%	6
Brewdog Punk IPA Vol. 5,6%	6
La Trappe Witte Trappist Vol. 5,5%	6

SEBON
BISTROT

ALLERGENI

Caro ospite, se hai allergie o intolleranze alimentari, non esitare a chiedere informazioni sui nostri piatti e bevande. Saremo lieti di consigliarti al meglio!

I prodotti offerti sono stati manipolati secondo la legge in vigore D. Lgs 193/07 con attrezzature idonee al trattamento di pesce fresco e carni attraverso la procedura del freddo rapido.

SEBON
BISTROT

Viale F. Crispi, 11A, 76123 / Andria (BT)

sebonbistrot

Sebon Bistrot