

# Menu



**GOLA**

BISTROT



Al Bistrot Gola crediamo che il cibo sia molto più di un semplice nutrimento: è un'esperienza, un momento di condivisione, un viaggio tra sapori autentici e ingredienti selezionati con cura.

La nostra cucina nasce dall'incontro tra tradizione e creatività, con piatti che esaltano la qualità delle materie prime e il piacere della buona tavola. Ogni giorno lavoriamo con passione per offrirvi un'esperienza gastronomica genuina, in un'atmosfera accogliente e conviviale.

*Perché per noi, il gusto è un'emozione da vivere.*

## Antipasti e Tartare

Quenelle di tartare con uovo di quaglia, puntine di panna  
acida e nocciole tostate

**14€**

Tacos con tartare marinata al limone con maionese  
delicata all'aglio e fiori di zucca croccanti sopra

**14€**

Tartare pesto di rucola e pomodori  
confit secchi

**13€**

Tagliere gola  
(salumi macelleria Scalco San Miniato)

**16€**

Zuppetta di vongole con pane croccante e  
gocce di lemon grass

**15€**



## *I nostri Primi*

Risotto bisque di gamberi con la sua  
tartare e lardo

**18€**

Risotto all'anatra con salsa al cannellino  
aromatizzato alla menta

**15€**

Risotto allo zafferano con polvere di liquirizia  
mantecato al burro di nocciole

**15€**

Tagliolino al nero listarelle di seppia marinate al  
lime, crema aglio olio e prezzemolo

**15€**

Gnocchi all'ortica crema di peperone rosso arrosto e  
spuma di primo sale

**14€**



## *I nostri Secondi*

Costine di maiale marinata nella birra, ristretto di  
pesce, purè di carote

**16€**

Filetto di merluzzo cbt in crosta, indivia e gel di oliva  
su crema di barbabietola rossa acidificata

**17€**

Terrina di sedano rapa, mousse sifonata di  
formaggio del fieno, nido di patata viola

**14€**

Carré di agnello cbt il suo Juice ristretto alla salsa di  
soia, crema di mais soffiato, radicchio rosso saltato

**16€**



# Peccati di Gola

Mousse di mango polvere di cocco e miele  
di castagno

7€

La nostra crostata scomposta  
all'arancia rosso

7€

Parfait ai fichi rossi e menta, su crema delicata  
al mascarpone

7€

Cubo di panna cotta alla vaniglia, riduzione al rum  
e gocce di cioccolato amaro

7€



# *I nostri Distillati*

## GRAPPA

Morbida – Secca - Barricata **4€**

## AMARA

Arancia Rossa di Sicilia (30% Vol) **4€**

## AMARO DEL CAPO

Erbe di Calabria (35% Vol) **4€**

## LA MISCELA AL 30

Alle erbe (30% Vol) **4€**

## LIMONCELLO

Di Sorrento (30% Vol) **4€**



# *I nostri Distillati*

## JEFFERSON

Amaro Importante (30% Vol)

**4€**

## JACK DANIEL'S

Whiskey (40% Vol)

**5€**

## OBAN 14 YEAR

Single Malt Scotch Whisky (43% Vol)

**7€**

## NIKKA DAYS

Blended Whisky – Japon (40% Vol)

**7€**

## KRAKEN

Rum - Black Spiced (40% Vol)

**5€**





# *I nostri Distillati*

## DIPLOMATICO

Rum – Reserva Exclusiva (40% Vol)

**6€**

## DON PAPA

Rum - Philippines (40% Vol)

**7€**

## ZACAPA

Rum – Gran Reserva - Guatemal  
(40% Vol)

**7€**

