

BISTRÒ  
EXCELSIOR



*Preferred*  
BOUTIQUE 

## MENU AMERICAN BAR

Coperto comprensivo delle nostre specialità di pane prodotte dallo Chef Pasticcere € 1,50 a persona  
Cover charge includes our special breads baked by the Patisserie € 1,50 per person.

\* Avvisiamo la gentile clientela che nel nostro ristorante vengono serviti solamente prodotti freschi, ove per causa di forza maggiore questo non sia possibile, questi verranno sostituiti con prodotti surgelati di prima qualità prontamente segnalati con un \* asterisco

*\* We would like to inform our Valued Customers that our restaurant serves only fresh products; whenever due to circumstances beyond our control this is not possible, fresh products will be replaced by high quality frozen products promptly marked with an \* asterisk.*

PICCOLA CARTA DELLE TORTE / CAKE MENU

Avvisiamo la gentile clientela che è possibile  
il confezionamento di torte da asporto

We would like to inform our Valued Customers that it is possible  
to order takeaway cakes

Prezzo al kg  
Price per kg

<b>Mimosa</b> <i>Mimosa (sponge, pastry cream, pineapple)</i>	€ 25,00
<b>Rossini</b> <i>Rossini (sponge, Chantilly cream)</i>	€ 25,00
<b>Millefoglie</b> <i>Mille-Feuille (puff pastry with pastry cream)</i>	€ 25,00
<b>Californiana</b> <i>Californiana (fresh fruit tart with pastry cream)</i>	€ 25,00
<b>Saint Honoré</b> <i>Saint Honoré (pastry cream, chocolate and cream puffs with whipped cream)</i>	€ 28,00
<b>Sacher</b> <i>Sacher- torte (chocolate cake filled with apricot jam)</i>	€ 25,00
<b>Torte gelato</b> <i>Ice Cream Cakes</i>	€ 22,00
<b>Biscotteria da tè</b> <i>Tea biscuits</i>	€ 20,00

QUANDO UNA PAUSA È UN GUSTO DA SCOPRIRE,  
IL RELAX DIVENTA UN SORRISO TRA UN ASSAGGIO E L'ALTRO.

Qui al Bistrò, la generosità del mare e della terra marchigiana è negli intensi profumi delle pietanze preparate sapientemente, con prodotti genuini, freschi e golosi. Che si scelga un menù di carne o di pesce, una varietà di verdure o un gelato cremoso, il piacere più ricercato è una sorpresa da gustare con le delizie da forno artigianali calde e fragranti. Pane, cracker, biscotti, croissant, dolci, il gusto sposa la leggerezza e il Bistrò diventa l'ideale per un brunch, un aperitivo o una colazione di lavoro.

Se mangiare bene è un'arte, al Bistrò troverete solo capolavori.

**TAKE SOME TIME OFF FOR NEWFOUND  
SENSATIONS WHILE ENJOYING SOME DELECTABLE SPECIALITIES**

*At the Bistrò, Mediterranean and Adriatic authentic flavours and scents are masterly combined. Genuine, fresh and delectable first quality ingredients converge to the creation of traditional Marchigian dishes and sweet specialities.*

*Brunches, cocktails, privileged early breakfasts or business lunches enjoy the appealing easiness and most comfortable ambience of the Bistrò at the Excelsior.*

*When it comes to the art of cooking and serving, some masterpieces are to be found here.*

ANTIPASTI / APPETIZER

<b>Polipo al vapore con patate, pomodori secchi e radicchio</b> Boiled Octopus with potato, tomato and radicchio	€ 13,90
<b>Petali di spada su insalata gentilina e salsa soia</b> Swordfish slices served with salad and soy sauce	€ 13,90
<b>Insalata di pollo grigliato con olive taggiasche, patate, noci e aceto balsamico</b> Grilled chicken salad with green beans, Taggiasca olives, potatoes, walnuts and balsamic vinegar	€ 11,50
<b>Selezione di salumi e formaggi serviti con piadina sfogliata</b> Cold cuts and cheese served with "Piadina sfogliata"	€ 11,50
<b>Sovrapposizione di mozzarella di bufala e pomodori ramati con olio al basilico</b> Layers of mozzarella di bufala and tomatoes on-the-vine in basil oil	€ 9,50
<b>Varietà di verdure grigliate aromatizzate al timo</b> A variety of thyme flavoured grilled vegetables	€ 8,90



COPPE GELATO / OUR SELECTION OF ICE CREAM

**Il nostro Chef Pâtissier Alessandro ha preparato, con ingredienti di prima scelta, una varietà di gelati e sorbetti per soddisfare la vostra voglia di prelibatezze.**

Our Master Pastry Chef has used top quality ingredients to prepare a variety of ice creams and sorbets capable of satisfying your wish for a treat.

<b>Crema: Gelato crema, amarena, meringa.</b> Cream: Ice-cream, black cherry, meringue.	€ 6,80
<b>Cioccolato: Gelato cioccolato, salsa albicocca, biscotto cioccolato, panna montata.</b> Chocolate: Chocolate ice cream, apricot souce, chocolate biscuit, whipped cream.	€ 6,80
<b>Nocciola: Gelato nocciola, riso soffiato, salsa cioccolato, panna montata.</b> Hazel Nut: Hazel nut ice cream, puffed rice, chocolade sauce, whipped cream.	€ 6,80
<b>Limone: Sorbetto al limone.</b> Lemon: Lemon sorbet.	€ 5,80
<b>Fragola: Sorbetto fragola.</b> Strawberry: Strawberry sorbet.	€ 5,80
<b>Coppa bimbi: Gelato cioccolato, gelato crema, mini smarties.</b> Children's Cup: Chocolade ice cream, ice-cream, mini smarties.	€ 5,80
<b>Macedonia con gelato o sorbetto: Macedonia, gelato o sorbetto a scelta.</b> Fruit bowl with ice cream or sorbet: Mix sliced fruits, ice cream or sorbet of your choice.	€ 5,80
<b>Fragole con gelato o sorbetto: Fragole al naturale, gelato o sorbetto a scelta.</b> Strawberries with ice cream or sorbet: Strawberries, ice cream or sorbet of your choice.	€ 5,80



LA PASTICCERIA / OUR PASTRIES

Direttamente dal nostro laboratorio ogni giorno il nostro Chef Pâtissier Alessandro propone i dolci più golosi preparati con ingredienti esclusivi secondo autentiche ricette artigianali

Every day our Chef Patissier Alessandro proposes the most delicious desserts prepared with exclusive ingredients following authentic handmade recipes

**Le torte del giorno** € 6,90  
Cake of the day

**Crema tiramisù al caffè** € 6,90  
Tiramisu mascarpone cream

**Plateau di dolci secchi** € 4,50  
Selection of dry cookies

**Tortino tiepido al cacao con frutti di bosco e salsa allo yogurt** € 6,90  
Warm cocoa cake with wild berries and yoghurt cream

**Gelati e sorbetti artigianali ai gusti cremoso o alla frutta** € 6,90  
Hand made gelato and sorbets offered in creamy or fruity flavours

**Tagliata di frutta fresca di stagione** € 6,90  
Slices of seasonal fresh fruit



ZUPPE / SOUPS

**Minestrone di verdure fresche con olio di noci e crostini di pane** € 10,00  
Fresh vegetable soup with walnut oil and bread croutons

**Crema di cannellini con julienne di pollo e spinaci croccanti** € 10,00  
Haricot cream with chicken julienne and crispy spinach

UOVA / EGGS

**Benedictine Excelsior su crostino di focaccia, misticanza e maionese profumata alla senape** € 10,00  
Excelsior egg Benedict on Manitoba flour toasted focaccia bread, misticanza salad and mustard flavoured mayo

**Scramble con bacon, brunoise di pomodori ramati e pecorino dolce fondente** € 10,00  
Scrambled eggs with bacon, diced tomatoes on-the-vine and stringy sweet pecorino cheese



SANDWICH / SANDWICH

**CLUB SANDWICH CON PATATE / CLUB SANDWICH WITH POTATOES**

**Maxi toast con pollo, frittata, bacon, lattuga, pomodoro, pecorino dolce, maionese e senape**

Maxi toast with chicken, frittata, bacon, lettuce, tomato, sweet pecorino cheese, mayo, mustard and French fries

€ 14,00

**CLUB SANDWICH MIGNON CON PATATINE / CLUB SANDWICH MIGNON WITH FRENCH FRIES**

€ 10,00

**TOAST / TOAST**

**Prosciutto cotto, formaggio**

Ham and cheese

€ 7,80

**Salmone affumicato e robiola**

Smoked salmon and robiola cheese

€ 9,70

**PIADINA SFOGLIATA FARCITA / STUFFED "PIADINA SFOGLIATA"**

**Rucola squacquerone**

Rocket salad and squacquerone cheese

€ 7,90

**Prosciutto stagionato di Carpegna**

Seasoned Carpegna ham

€ 7,90

**Mozzarella di bufala e pomodori ramati**

Mozzarella di bufala and tomato

€ 7,90

LE GRANDI INSALATE EXCELSIOR  
THE EXCELSIOR GREAT SALADS

**INSALATA VEGETABLES / VEGGIE SALAD**

**Solo verdure crude, gentilina, lattuga, pomodoro, carote, finocchi, rucola, radicchio**

An all vegetable mix with gentilina lettuce, tomatoes, carrots, lettuce, fennel, rocket and radicchio salad

€ 8,00

**INSALATA CAESAR / CAESAR SALAD**

**Lattuga, parmigiano reggiano, cubetti di pane ai cereali tostati, pancetta croccante, petto di pollo**

Lettuce, parmesan, multi-grain croutons, crispy bacon and chicken breast

€ 10,00

**INSALATA EXCELSIOR / EXCELSIOR SALAD**

**Lattuga, capperi, mozzarella, olive nere, speack, rucola e radicchio**

Lettuce, capers, mozzarella, black olives, speck ham, rocket salad and radicchio

€ 10,00

**INSALATA NAUTILUS / NAUTILUS SALAD**

**Seppie, code di mazzancolla, polipo con julienne di carote, zucchine, sedano aromatizzata al lime**

Cuttlefish, tiger prawn tails,

octopus served with lime flavoured julienned carrots, zucchini and celery

€ 12,00