WE.ME
BISTRÒ

KITCHEN & COCKTAIL

18:00 | 21:30

Una cucina contemporanea e informale,
tra sapori del territorio, ingredienti selezionati
e proposte da condividere.



PIZZA AL PADELLINO

WE.ME
Pizza al padellino a lievito madre, stracciatella,
prosciutto crudo stagionato 24 mesi e misticanza
14

L'ESSENZA
Pizza al padellino a lievito madre, stracciatella,
alici del Cantabrico e puntarelle
14

DA CONDIVIDERE

SELEZIONE DEL TERRITORIO
Salumi e formaggi selezionati, confetture,
verdure all'agro e piadina
20

LA NOSTRA PIADINA

LA TRADIZIONE
Prosciutto crudo stagionato 24 mesi,
squacquerone di San Patrignano e rucola
12

L'ORTO
Verdure grigliate alle erbe aromatiche,
hummus di ceci, pomodoro semi-secco e misticanza
12

DAL MARE

SALMONE AFFUMICATO
Guacamole e cipolla rossa di Tropea in agrodolce
18

FRITTURA
Calamari, gamberi e verdure croccanti
22

DALL'ENTROTERRA

POLPETTE DI MANZO
Polpette di manzo selezionato al sugo di pomodoro,
con crostone di pane
14

POLENTA CROCCANTE & RAGÙ
Stick di polenta dorata,
ragù di carne del nostro entroterra
10

MELANZANA ALLA PARMIGIANA
Melanzana, salsa di pomodoro,
stracciatella e basilico fresco
14

LA NOSTRA PASTA

CAPPELLETTI AL PARMIGIANO
Cappelletti al Parmigiano
con prosciutto di Carpegna crispy
16

SWEET MOMENTS

TIRAMISÙ
Cremoso al mascarpone,
caffè arabica e cacao
8

CHOCOLATE & PISTACCHIO
Brownie al cioccolato fondente,
cremoso al pistacchio e lampone
9

PICCOLA PASTICCERIA
Selezione di pasticceria secca
6

Servizio in camera: supplemento 10 €