



bistrō4

TODAY'S SPECIALS



Tagliolini con granchio e asparagi ^(1,2,3,7) 26
Tagliolini with crab and asparagus

Fiori di zuccina ripieni di ricotta 20
alla mediterranea ⁽⁷⁾
Zucchini flowers filled with à la
mediterranea ricotta

Secreto iberico alla griglia, salsa senape, 28
bietolina saltata ^(3,9,10)
Grilled Iberian secreto, mustard sauce,
sautéed chard



I numeri accanto alle pietanze indicano le sostanze considerate allergeni nel Regolamento UE 1169/2011 (vedere elenco a parte).

The numbers next to the dishes indicate the substances considered allergens in EU Regulation 1169/2011 (see separate list).

TODAY'S SPECIALS



Tagliolini con granchio e asparagi ^(1,2,3,7) 26
Tagliolini mit Krabbe und Spargel

Fiori di zuccina ripieni di ricotta 20
alla mediterranea ⁽⁷⁾

Zucchiniblüten mit Ricottafüllung à la
mediterranea

Secreto iberico alla griglia, salsa senape, 28
bietolina saltata ^(3,9,10)

Gegrilltes Iberico-Secreto, Senfsauce,
Mangold



I numeri accanto alle pietanze indicano le sostanze considerate allergeni nel Regolamento UE 1169/2011 (vedere elenco a parte).

The numbers next to the dishes indicate the substances considered allergens in EU Regulation 1169/2011 (see separate list).

Gli essenziali

**Insalatina primaverile di granchio al profumo
di limone** ^(2,9) 30

Spring crab salad with a hint of lemon

Frühlingskrabbensalat mit Zitronenduft



**Uovo morbido, asparagi, nocciole tostate,
tartufo** ⁽⁸⁾ 24

*Soft egg with asparagus, toasted hazelnuts
and truffle*

*Pochiertes Ei mit Spargel, gerösteten
Haselnüssen und Trüffel*



Battuta di tonno con avocado e salsa mango ⁽⁴⁾ 30

Tuna tartare with avocado and mango sauce

Thunfisch-Tatar mit Avocado und Mangosauce

COPERTO | COVER CHARGE 3

I numeri accanto alle pietanze indicano le sostanze considerate allergeni nel Regolamento UE 1169/2011 (vedere elenco a parte).
The numbers near the dishes indicate substances or products causing allergies or intolerances according the regulation EU No 1168/2011

Gli essenziali

Prosciutto crudo veneto DOP, burratina pugliese, pane carasau ^(1,7) 24

Veneto DOP cured ham, Puglian burratina, carasau bread

Rohschinken Veneto DOP, Burratina aus Apulien, Carasau-Brot



Vitello tonnato con pomodorini e capperi ^(3,4,9,10) 20

Tuna veal with cherry tomatoes and capers

Kalbsfleisch in Thunfischsauce mit Kirschtomaten und Kapern

Primi

- Riso basmati al curry, verdure, uova, mandorle, gamberi** ^(2,3,6,8) 24
Basmati rice with curry, vegetables, eggs, almonds and prawns
Basmati-Reis mit Curry, Gemüse, Eiern, Mandeln und Garnelen
- Lasagne alla bolognese** ^(1,3,7,9) 26
Lasagne Bolognese
Lasagne alla bolognese
- Spaghetti chitarra alla carbonara** ^(1,3,7) 20
- Gnocchetti di patate homemade burro e salvia con ricotta affumicata** ^(1,3,7) 22
Homemade potato gnocchi, butter, sage, smoked ricotta
Hausgemachte Kartoffelgnocchi, Butter und Salbei, geräucherter Ricotta
- Crema di asparagi con salmone, panna acida e caviale di aringa affumicato** ^(4,7) 28
Asparagus cream soup with salmon, sour cream and smoked herring caviar
Spargelcremesuppe mit Lachs, Sauerrahm und geräuchertem Heringskaviar

COPERTO | COVER CHARGE 3

I numeri accanto alle pietanze indicano le sostanze considerate allergeni nel Regolamento UE 1169/2011 (vedere elenco a parte).
The numbers near the dishes indicate substances or products causing allergies or intolerances according the regulation EU No 1168/2011

Secondi

Agnello scottadito alle erbe, patatine al forno, salsa al pistacchio 34
(7,9,10)

Herb-crusted lamb cutlets, roasted potatoes, pistachio sauce
Lammkoteletts mit Kräutern, Ofenkartoffeln, Pistaziensauce



Tagliata di manzo, salsa al pepe verde, carciofi scottati 30
(3,7,10)
Sliced beef steak, green pepper sauce, seared artichokes
Rinder-Tagliata, grüner Pfeffer-Sauce, Artischocken



Branzino alla piastra, schiacciata di patate alla mediterranea 34
(4)

Grilled sea bass with Mediterranean-style smashed potatoes
Gegrillter Wolfsbarsch mit mediterranem Kartoffelstampf



Gamberi sale e pepe, salsa cocktail, verdure croccanti 28
Salt and pepper prawns, cocktail sauce, crunchy vegetables
Salz und Pfeffer-Garnelen, Cocktailsauce, krokantes Gemüse

Club Sandwich & Hamburger

Club Sandwich Classic: bacon, filetto di pollo arrostito, pomodoro, iceberg, uovo girato, maionese, patatine dippers ^(1,3,5) 28

Club Sandwich: smoked bacon, fillets roasted chicken fillet, tomato, iceberg lettuce, flipped egg, mayonnaise, fried potatoes

Club Sandwich: krokanter Bacon, gebratenes Hähnchenfilet, Tomate, Eisberg, gewendetes Ei, Mayonnaise, Pommes frites



Fish Sandwich integrale: salmone affumicato, formaggio fresco, avocado, pomodoro fresco, patate dippers ^(1,4,5,7) 30

Whole-Grain Fish Sandwich: smoked salmon, cream cheese, avocado, fresh tomato, dippers potatoes

Vollkorn-Fischsandwich: geräucherter Lachs, Frischkäse, Avocado, Tomate, Dippers-Kartoffel



Cheeseburger classico: hamburger di manzo, iceberg, pomodoro, formaggio, cetriolini, patate dippers ^(1,5,7,11) 30

Classic Cheeseburger: Beef patty, iceberg lettuce, tomato, cheese, pickles, dippers potatoes

Classic Cheeseburger: Rinder-Patty, Eisberg, Tomate, Käse, Gurken, Dippers-Kartoffel

Club Sandwich & Hamburger

Hamburger veggie: hamburger vegetariano con salsa allo yogurt, pomodorini, iceberg, patatine dippers ^(1,5,7,13) 28

***Veggie Burger:** veggie-patty with yogurt sauce, cherry tomatoes, iceberg lettuce, dippers potatoes*

Veggie-Burger: Veggie-Patty, Joghurtsauce, Kirschtomaten, Eisberg, Dippers-Kartoffeln



TOASTONE con prosciutto cotto e formaggio fuso ^(1,7) 12

Big ham & cheese toast

Schinken-Käse Toast

Insalatone

ESOTICA 24

Misticanza, avocado, frutti di bosco, gamberi, salsa allo yogurt ^(2,3,7)

Mixed baby salad leaves, avocado, berries, shrimp, yogurt sauce

Blattsalat, Avocado, Waldbeeren, Garnelen, Joghurt-Sauce

CHICKEN SALAD 20

Insalata romana, filetto di pollo arrostito, bacon, scaglie di grana, salsa Caesar, crostini di pane ^(1,3,4,7,10)

Rome salad, roasted chicken fillet, bacon, parmesan, Caesar dressing, croutons

Römischer Salat, gegrilltes Hühnerfilet, Bacon, Parmesanblätter, Cesar-Dressing, Croutons

VEGGIE 20

Misticanza, erbe primaverili, finocchi, fragole fresche, mandorle tostate, blue cheese, semi croccanti ^(7,8)

Mixed baby salad leaves, spring herbs, fennel, fresh strawberries, toasted almonds, blue cheese, crunchy seeds

Blattsalat, Frühlingskräuter, Fenchel, frische Erdbeeren, geröstete Mandeln, Blauschimmelkäse, knusprige Samen

COPERTO | COVER CHARGE 3

I numeri accanto alle pietanze indicano le sostanze considerate allergeni nel Regolamento UE 1169/2011 (vedere elenco a parte).
The numbers near the dishes indicate substances or products causing allergies or intolerances according the regulation EU No 1168/2011

Tacos

CLASSIC

18

Pulled di pollo, salsa cheddar, cappuccio viola, avocado⁽⁷⁾

Pulled chicken, cheddar sauce, red cabbage, avocado

Pulled Chicken, Cheddar-Sauce, Rotkohl, Avocado

FISH

22

Tonno in ceviche, cipolla di Tropea in agrodolce, guacamole⁽⁴⁾

Tuna Ceviche, sweet-and-sour Tropea onion, guacamole

Thunfisch-Ceviche, süß-sauer eingelegte Tropea-Zwiebel,

Guacamole

VEGGIE

14

Hummus di legumi, asparagi, fragole fresche

Legume hummus, asparagus, fresh strawberries

Hülsenfrucht-Hummus, Spargel, frische Erdbeeren

Pinsa romana Gourmet

Con lievito madre 48 ore

With mother yeast 48 hours / Mit lievito madre 48

LA REGINA

Pomodoro San Marzano, fior di latte, basilico fresco* (1,7) 14
San Marzano tomatoes, mozzarella, fresh basil
San Marzano Tomaten, Mozzarella, frisches Basilikum

*eventuale aggiunta di prosciutto crudo veneto DOP supplemento +6
extra charge for Veneto DOP cured ham
auf Wunsch mit Veneto DOP-Rohschinken

*eventuale aggiunta di Pata Negra supplemento +16
extra charge for Pata Negra ham
auf Wunsch mit spanischem Pata Negra Schinken

LA SFIZIOSA

Pinsa Gourmet bianca, asparagi, ricotta fresca, acciughe del Cantabrico, basilico (1,4,7) 20
Gourmet white pinsa, asparagus, fresh ricotta, Cantabrian anchovies, basil
Weiße-Gourmet-Pinsa, Spargel, Ricotta, kantabrische Sardellen, Basilikum

FOCACCIA LIGURE

Focaccia ligure con prosciutto crudo veneto DOP, burrata, pistacchi, pomodorini confit (1,7,8) 20
Ligurian focaccia with veneto DOP cured ham, burrata, pistachios and confit cherry tomatoes
Ligurische Focaccia mit veneto DOP-Rohschinken, Burrata, Pistazien und confierten Kirschtomaten

COPERTO | COVER CHARGE 3

I numeri accanto alle pietanze indicano le sostanze considerate allergeni nel Regolamento UE 1169/2011 (vedere elenco a parte).
The numbers near the dishes indicate substances or products causing allergies or intolerances according the regulation EU No 1168/2011

Crudit 

(2,4,14)

Selezione di ostriche / Oysters selection / Austern-Selection

Ostrica Gillardeau	8 al pz. / each / je
Ostrica Lambert	10 al pz. / each / je
Ostrica del Delta del Po	12 al pz. / each / je
Selezione di ostriche (3 pz)	28

...

Pearls & Bubbles: 2 ostriche + 1 calice di Champagne 30

...

Scampi	6
Gamberi rossi di Mazara del Vallo	9
Battuta di tonno (100 gr.)	22

...

...

Selezione di caviali

Caviali "Oscietra"	
• Classic (10 gr.)	32
• Royal (10 gr.)	52
• Imperial (10 gr.)	79
Selezione di caviali (30 gr.)	150
Caviale Beluga (10 gr.)	100

*I caviali sono serviti con blinis,
burro di Normandia e panna acida
Caviars are served with blinis,
Normandy butter and sour cream
Der Kaviar wird mit Blinis, Butter aus
der Normandie und saurer Sahne
serviert

Coppe gelato artigianale fatte in casa

Homemade ice cream - Hausgemachte Eis

COPPA AMARENA

15

Gelato a scelta, amarene, panna montata ^(3,7,8)

Icecream of your choice, amarena cherries, whipped cream

Eis nach Wahl, Amarenakirschen, Schlagsahne

COPPA YOGURT

15

Gelato a scelta, yogurt bianco, fragole fresche, panna montata ^(3,7,8)

Icecream of your choice, plain yogurt, fresh strawberries, whipped cream

Eis nach Wahl, Joghurt, Erdbeeren, Schlagsahne

COPPA MACEDONIA

15

Frutta fresca e gelato alla vaniglia ^(3,7,8)

Fresh fruit and vanilla icecream

Obstsalat und Vanille Eis

ICE CAFFÈ

12

Caffè, gelato alla vaniglia, panna montata ^(3,7,8)

Coffee, vanilla icecream, whipped cream

Kafee, Vanille Eis, Schlagsahne

ICE CHOCOLATE

12

Cioccolata, gelato alla vaniglia e cioccolato, panna montata ^(3,7,8)

Chocolate, vanilla and chocolate icecream, whipped cream

Schokolade, Vanille Eis und Schokolade Eis, Schlagsahne

FRAPPÈ ^(3,7,8)

12

Servizio étage € 8 per paninoteca e bevande / € 25 per pranzo/cena
Room service for snacks and drinks € 8 / for lunch/dinner € 25

Dolci tentazioni

Sweet temptations

I dolci del giorno sono sulla nostra vetrina! ^(1,3,5,7,8)

Our cakes and pastries of the day are on our showcase!

Unsere Desserts stehen in unserer Vitrine!

SWEETY PIZZA 15

Pizza con la Nutella ^(1,6,7,8)

Pizza with Nutella / Pizza mit Nutella

Fresche Tentazioni

Fresh temptations

Bicchieri di frutta esotica del giorno 12

Tropical fruits of the day

Exotische Früchte

Macedonia 9

Fruit salad

Obstsalat

Frutti di bosco 12

Wildberries

Waldfrüchte

Fragole 9

Strawberries

Erdbeeren

SMOOTHIE 12

Fragola, Mango, Tropicale

Strawberry, Mango, Tropical

Erdbeeren, Mango, Tropical

Sorbetto del giorno 8

Sorbet of the day

Sorbet des Tages

Servizio étage € 8 per paninoteca e bevande / € 25 per pranzo/cena
Room service for snacks and drinks € 8 / for lunch/dinner € 25

Centrifugati

12

VITAMINICO

Kiwi-mela-arancia-limone
Kiwi-apple-orange-lemon
Kiwi-Apfel-Orange-Zitronen

ENERGY

Kiwi-ananas-mela-sedano
Kiwi-pineapple-apple-celery
Kiwi-Ananas-Apfel-Sellerie

OLANDESE

Carota-arancia-fragola-pompelmo
Carrot-orange-strawberries-grapefruit
Karotten-Orange-Erdbeeren-Grapefruit

DETOX

Finocchio-cetriolo-menta-ananas
Fennel-cucumber-peppermint-pineapple
Fenchel-Gurken-Minze-Ananas

ACE

Arancia-limone-carota-mela
Orange-lemon-carrot-apple
Orange-Zitronen-Karotten-Apfel

PASSIONALE

Finocchio-zenzero-mela
Fennel-ginger-apple
Fenchel-Ingwer-Apfel

ESOTICO

Banana-mela-ananas
Banana-apple-pineapple
Banane-Apfel-Ananas

Drink

ACQUE E BIBITE

Acqua naturale / frizzante 0,7	5,5
Acqua naturale / frizzante 0,25	3



Bibite 5,5



Tribute tonica	7
Tribute Lemon	7
Fever Tonic	6



Spremuta di agrumi 8



BIRRE

Birra alla spina 0.20	4
Birra alla spina 0.40	7
Birra Analcolica	6
Weizen	10
Birra Rossa 0.33	8
Theresianer (IPA / Lager)	8

Servizio étage € 8 per paninoteca e bevande / € 25 per pranzo/cena
Room service for snacks and drinks € 8 / for lunch/dinner € 25

Cocktail & Long drink

16

Americano

Campari - Vermouth rosso -
Soda

Negroni

Gin - Vermouth rosso -
Campari

Mojito

Lime - Menta - Zucchero di
canna - Rum bianco

Piña Colada

Rum - Cocco - Succo di
ananas

Moscow Mule

Vodka - Ginger Beer - Lime

Sea Breeze

Vodka - Succo di cranberry -
Succo di pompelmo

White Lady

Gin - Cointreau - Limone

Vodka Lemon

Vodka - Bitter Lemon

Caipiriñha

Cachaça - Zucchero di canna - Lime

Caipiroska

Vodka - Lime - Zucchero di canna -
Fragole

Daiquiri

Rum - Zucchero - Limone

Gin Fizz

Gin - Zucchero - Limone

Gin Tonic - a partire da 16

Gin - Tonic Water

Aperitivo

SPRITZ APEROL	9
SPRITZ CAMPARI / SELECT	9
HUGO	9
GODI', l'aperitivo delle Terme	13



Mocktail & Alcohol free

GINGERINO	5,5
CRODINO	



- BISTRO'54 - Succo di pompelmo - sciroppo di kiwi - tonica
- LUCAS - Mix di frutta
- BRASIL - Ananas - cocco - Ginger beer
- VIRGIN MOJITO
- VIRGIN COLADA



- SPRITZ - spumante analcolico - Bitter analcolico - Soda
- NEGRONI - Bitter analcolico - Vermouth analcolico - Gin Tanqueray
- AMERICANO - Bitter analcolico - Vermouth analcolico - Soda
- JNPR - Gin analcolico



VINI AL CALICE

I nostri vini al calice sulla lavagna!
Our wine by the glass on the blackboard
Unsere Weine sind an der Tafel!

Caffetteria

Caffè Espresso 3

Decaffeinato 3

Ginseng 3

Caffè d'orzo 3

Caffè Americano 4

Caffè Corretto 5

Caffè Shakerato 5



Cappuccino 5

Latte Macchiato 5

Cioccolata
(bianca, extra fondente, classica) 5

Irish Coffee 15



**T
E
A**

Te 8
Tisane

Digestivi

Amari a partire da 10



Liquori a partire da 10



Grappe

Poli Prugna	8
Poli Sarpa	9
Grappa Riserva 24 mesi Nonino	10
Grappa Storica Bianca	15
Grappa Poli alla camomilla	10
Nonino Bianca	9
Prime Uve Bianca	12
"OF" Amarone Barrique	16

“La gastronomia è l'arte
di usare il cibo
per creare felicità”

*“Gastronomy is the art
of using food
to create happiness”*

Theodor Zeldin