

Simon'sBistrot  
FOOD & DRINKS



## Simon's Bistrot Menu

<https://menuweb.menu/restaurants/padua-2/simons-bistrot>  
Via Santa Rita, 5, 35126 Padova PD, Padua, Italy  
**+33186995715 - [simonsbistrot.com](http://simonsbistrot.com)**

### Categories

Vini Bianchi

Bollicine

Vini Rossi

Primi di mare

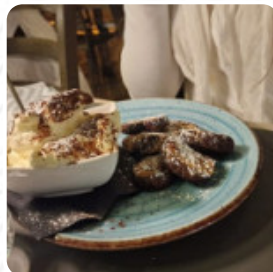
Vini Bianchi Esteri

Antipasti di crudité

Antipasti Di Mare

Secondi di Terra

Secondi Di Mare



[View gallery](#)

[View menu](#)

[View reviews](#)

---

# Simon's Bistrot Menu



## Salads

SEASONAL MIXED SALAD 5 €

## Desserts

SWEETS OF THE DAY 5 €

## Antipasti

GRILLED VEGETABLES 5 €

## Dolci

BISCOTTI DI NOSTRA PRODUZIONE  
CON CREMA MASCARPONE 5 €

## Fish Dishes

FRIED FISH

## Chicken

CHICKEN CUTLET

## Appetizer

TARTARE

## Main Course

BIGOLI CACIO E PEPE 15 €

## Al Forno\*

BAKED POTATOES 5 €

## Pizza

MEAT

## Pork\*

MILANESE VEAL CUTLET 16 €

## Antipasto

TAGLIATELLE DI SEPIA 14 €

## Champagne

POL ROGER BRUT RESERVE 58 €

## Contorni

INSALATINA DI FINOCCHIO 6 €

## Antipasti Di Terra

TARTARINA DI CHIANINA 100%  
ITALIANA (120 GR) 15 €

## Portata principale

RISO NERO

## Antipasti Della Locanda

BATTUTA DI GAMBERO ROSSO DI  
SICILIA 23 €

## E Se Oggi Non Hai Voglia Di Sushi

TRANCIO DI SALMONE IN CROSTA  
DI PISTACCHIO 20 €

## I Classici

PESCATO DEL GIORNO (HG) 4 €

## Antipasto di terra

PROSCIUTTO CRUDO SAN  
DANIELE 16 €

## Spumanti & champagnes

CA DEL BOSCO 39 €

## Champanhes

CHAMPAGNE BOLLINGER SPECIAL  
CUVÉE 68 €

## Restaurant Category

# Simon's Bistrot Menu



## ITALIAN

### Side Dishes - Dinner (6.00 Pm - 11.00 Pm)

SEASONAL VEGETABLES 5 €

### Starters

QUADRIFOGLIO DI MARE 25 €

CRUDITES 40 €

### Primi di terra

PAPPARDELLE CON FINFERLI E  
PIOPPINI FRESCHI E SCAGLIE DI  
TARTUFO NERO 16 €

GNOCCHI FATTI A MANO CON  
RAGÙ DI ANGUS IRLANDESE 14 €

### Ingredients Used

#### TUNA

#### SEAFOOD

### Insalatone

INSALATONA DI MARE 20 €

INSALATONA DI TERRA 17 €

INSALATONA DI SIMON'S 15 €

### Sauternes, vini liquorosi e dolci

MOSCATO LIQUOROSO "AMBAR"  
IGT 20 €

FIOR D'ARANCIO SPUMANTE 18 €

SAUTERNES CARMES DE  
RIEUSSEC 55 €

MALVASIA DELLE LIPARI DOC 60 €

**These Types Of Dishes Are  
Being Served**

## PASTA

## BREAD

## SALAD

## PIZZA

### Antipasti Di Mare

CODE DI GAMBERO IN PASTA  
KATAIFI\* 13 €

ACCIUGHE DEL CANTAMBRICO,  
MOZZARELLA DI BUFALA, GNOCCO  
FRITTO E PESTO DI POMODORINI  
SECCHI\* 16 €

SOUTÈ DI COZZE MITILLA ALLA  
TARANTINA\* 15 €

SEPPIOLINE IN UMIDO SU CREMA  
DI PISELLI E IL SUO NERO 15 €

FRITTELLA DI BACCALÀ  
MANTECATO 12 €

### Secondi di Terra

TAGLIATA DI FASSONA  
PIEMONTESE AL ROSMARINO 20 €

COSTATA DI ANGUS IRLANDESE  
(HG) 6 €

FIorentina DI ANGUS IRLANDESE  
(HG) 6 €

BURGER DI FASSONA PIEMONTESE 18 €

TARTARE DI CHIANINA 100%  
CARNE ITALIANA 240 GR 25 €

### Secondi Di Mare

TATAKI DI PESCE SPADA IN  
CROSTA DI SESAMO BIANCO E  
NERO\* 20 €

SCOTTATA DI TONNO PINNA  
GIALLA\* 20 €

TARTARE DI TONNO PINNA GIALLA  
200 GR\* 22 €

PIOVRA DEL MEDITERRANEO IN  
DOPPIA COTTURA\* 22 €

# Simon's Bistrot Menu



RICCIOLA HAMAKI "YELLOW TAIL" 28 €

## Antipasti di crudité

SELEZIONE DI OSTRICHE IN BASE AL PESCATO (A PARTIRE DA) 4 €

GAMBERI E SCAMPI SCAMPO PORGUPINE IRLANDA 4 €

GAMBERI E SCAMPI GAMBERO ROSSO DI SICILIA 3 €

GAMBERI E SCAMPI GAMBERO VIOLA DI SICILIA 5 €

GAMBERI E SCAMPI GAMBERO TIGER DI SICILIA 4 €

GRAN CRUDITÈ ROYAL\* (PER 2 PERSONE) 90 €

## Primi di mare

RAVIOLI AL MIRTILLO CON RAGÙ DI GRANCIPORRO\* 18 €

PACCHERI DI GRAGNANO IGP CON PESCE SPADA AL LIMONE 18 €

SPAGHETTI DI GRAGNANO IGP IN TECIA DEL PESCATORE (MIN 2 PERSONE) 50 €

SPAGHETTI FRESCHI IN CREMA DI PISTACCHIO 16 €

RAVIOLI CON COZZE MITILLA 29 16 €

CAPPELLACCIO CON BACCALÀ MANTECATO 16 €

PAELLA DI PESCE ESPRESSA (MIN 2 PERSONE; 30 MIN) 50 €

## Vini Bianchi Esteri

DOMAINE SIPP MACK HUNAWIHR GAWURZTRAMINER TRADITION 26 €

DOMAINE SIPP MACK HUNAWIHR RIESLING VIEILLES VIGNES 26 €

DOMAINE RAOUL GAUTHERIN CHABLIS CHABLIS VILAGE 32 €

DOMAINE RAOUL GAUTHERIN CHABLIS CHABLIS 1ER CRU MONT DE MILLEUE 50 €

JEAN PASCAL ET FILS PULIGHY MONTRACHET BOURGOGNE ALIGOTÉ JOSEPH PASCAL 28 €

DR LOOSEN BERNKASTEL MOSEL RIESLING BLU SKATE DRY 30 €

SAINT CLAIR MARLBOROUGH SAINT CLAIR MARLBOROUGH SAUVIGNON BLANC 35 €

## Vini Rossi

PINOT NERO HOFSTATTER MECZAN SUDTIROLO ALTO ADIGE DOC TERMENO 28 €

CASTEL FIRMIAN MEZZACORONA TEROLDEGO ROTALIANO 26 €

FILÒ DELLE VIGNE BAONE IL VOLO CABERNET FRANC E MERLOT 20 €

FILÒ DELLE VIGNE BAONE CECILIA DI BAONE CABERNET RISERVA 26 €

FILÒ DELLE VIGNE BAONE BORGO DELLE CASSETTE CABERNET RISERVA 33 €

FILÒ DELLE VIGNE BAONE -CASA DEL MERLO 30 €

AZ. FATTORI TERRAROSSA VALPOLICELLA CLASSICO 20 €

AZ. FATTORI TERRAROSSA RIPASSO DELLA VALPOLICELLA 25 €

AZ. FATTORI TERRAROSSA AMARONE DI VALPOLICELLA 45 €

AZ. CORTE MOSCHINA RONCÀ MOSCAROSSA CARMENERE E MERLOT 20 €

TENUTA GUADO AL TASSO M. ANTINORI BOGLHERI IL BRUCIATO BOLGHERI DOC (CARBERNET SAUVIGNON MERLOT) 30 €

TENUTA GUADO AL TASSO M. ANTINORI BOGLHERI TIGNANELLO TOSCANA IGT 140 €

# Simon's Bistrot Menu



VILLA ANTINORI PIAN DELLE  
VIGNE SIENA ROSSO DI  
MONTALCINO 40 €

VILLA ANTINORI PIAN DELLE  
VIGNE SIENA BRUNELLO DI  
MONTALCINO 65 €

TENUTA PEPPOLI MARHESE  
ANTINORI SIENA CHIANTI  
CLASSICO 35 €

FEUDI DI SAN MARZANO TARANTO  
PRIMITIVO IL PURO IGP SALENTO 20 €

AZ. PLANETA CASTIGLIONE DI  
SICILIA ETNA ROSSO 30 €

## Bollicine

CHAMPAGNE LAUNOIS LEBRUN  
RESERVE BLANC DE BLANCS  
BRUT 50 €

CHAMPAGNE HERBERT BEAUFORT  
CARTE D'OR 55 €

RD BOLLINGER CHAMPAGNE  
EXTRA BRUT 250 €

POL ROGER SIR WINSTON  
CHURCHILL 2012 290 €

DON PERIGNON MOET CHANDON-  
EPERNAY 250 €

PALMER CO. RENIS CHAMPAGNE  
BRUT RESERVE 65 €

PERRIER JOUET EPERNAY  
CHAMPAGNE GRAND BRUT 70 €

PERRIER JOUET CHAMPAGNE  
BELLE EPOQUE 230 €

LOUIS ROEDERER CHAMPAGNE  
CRISTAL MILLESIME 250 €

RUIINART REINS CHAMPAGNE  
BRUT 75 €

RUIINART BLANC DE BLANCS  
CHAMPAGNE 99 €

RUIINART ROSÉ CHAMPAGNE 99 €

KRUG REINS CHAMPAGNE KRUG 280 €

BRUNO PAILLARD EXTRA BRUT  
BLANC DE BLANCS GRAND CRU 70 €

BRUNO PAILLARD PAS DOSÉ 80 €

SIPP MACK CREMANT D'ALSACE  
BRUT 30 €

SIPP MACK CREMANT D'ALSACE  
ROSE BRUT 30 €

MONSEL BRUT 30 €

MONSEL SATEN 38 €

BELLAVISTA ALMA 39 €

CAVALLERI BRUT BIOLOGICO  
BIODINAMICO 35 €

CAVALLERI PAS DOSÉ BIOLOGICO  
BIODINAMICO 39 €

1701 FRANCIACORTA BRUT  
NATURE 35 €

ROTARI CUVE 28 TRENTO DOC 28 €

ALPEREGIS EXTRA BRUT TRENTO  
DOC 35 €

CANTINE FERRARI PERLÉ BRUT 39 €

CANTINE FERRARI PERLÉ ROSÉ 50 €

CANTINE FERRARI GIULIO  
FERRARI RISERVA DEL  
FONDATAIORE 160 €

PROSECCO CA DEL SOLE DOCG  
EXTRA DRY 19 €

PROSECCO CA DEL SOLE DOCG  
BRUT 19 €

PROSECCO CA DEL SOLE DOCG  
EXTRA BRUT 22 €

COL VETORAZ VALDOBBIADENE  
TV BRUT 24 €

COL VETORAZ VALDOBBIADENE  
TV EXTRA BRUT 28 €

## Vini Bianchi

CHATEAU FEUILLET SAINT PIERRE  
AOSTA PETIT ARVINE 28 €

# Simon's Bistrot Menu



BISSON CHIAVARI PIGATO IGP COLLINE DEL GENOVESATO	25 €	MARCO FELLUGA GRADISCA D'ISONZO PINOT GRIGIO MONGRIS	26 €
CANTINA CA DE FRATI SIRMIONE CA DEI FRATI LUGANA DI SIRMIONE	24 €	MARCO FELLUGA GRADISCA D'ISONZO SAUVIGNON	26 €
BROLETTINO LUGANA DI SIRMIONE 100% TURBIANA	28 €	MARCO FELLUGA GRADISCA D'ISONZO RIBOLLA GIALLA	27 €
ROSA DEI FRATI CA DEI FRATI	24 €	RUSSIZ SUPERIORE GRADISCA D'ISONZO PINOT GRIGIO	29 €
CA MAJOL LUGANA DOP	24 €	RUSSIZ SUPERIORE GRADISCA D'ISONZO FRIULANO	29 €
CANTINA OTTELLA PESCHIERA DEL GARDA BS LE CREETE LUGANA DOC	26 €	VENICA VENICA DOLEGNA DEL COLLIO FRIULIANO RONCO DELLE CIME	35 €
PACHER HOF NOVACELLA SYLVANER	30 €	VENICA VENICA DOLEGNA DEL COLLIO SAUVIGNON RONCO DELLE MELE	47 €
PACHERHOF NOVACELLA GEWURZTRAMINER	38 €	VENICA VENICA DOLEGNA DEL COLLIO RIBOLLA GIALLA	35 €
PACHERHOF NOVACELLA MULLER THURGAU	27 €	SCHIOPETTO CAPRIVA DEL FRIULI RIBOLLA GIALLA IGT VENEZIA GIULIA	27 €
ERSTE NEUE CALDARO GEWURZTRAMINER	28 €	AZ. AGRICOLA CELLI BERTINORO ALBANA DI ROMAGNA I CROPPI	20 €
DAL CERÒ RONCA PINOT GRIGIO RAMATO	19 €	ANDREA FELICI VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CL SUPERIORE	27 €
PIERO PAN SOAVE SOAVE CLASSICO BIO	23 €	AZ. ZACCAGNINI BOLOGNANO ABRUZZO PECORINO CHRONICON	22 €
PIERO PAN SOAVE SOAVE CLASSICO CALVARINO BIO	27 €	AZ. ZACCAGNINI BOLOGNANO ABRUZZO PASSERINA ISPIRA	22 €
AZ. AGRICOLA CORTE MOSCHINA RONCÀ MOSCABIANCA GARGANEGA CHARDONNAY	19 €	CASTELLO DELLA SALA SALA TERNI CERVARO DELLA SALA IGT UMBRIA	58 €
AZ. VINICOLA ZENATO PESCHERIA DEL GARDA LUGANA SANTA CRISTINA DOC VIGNETO MASSONI	27 €	AZ. FALESCO MONTEFIASCONE EST EST EST DI MONTEFIASCONE POGGIO DEI GELSI	23 €
AZ. VINICOLA CA BIANCA COLLI EUGANEI PASSO DI SANTA LUCIA CHARDONNAY CON PICCOLO AFFINAMENTO IN BOTTI DI ROVERE	25 €	AZ. MASTROBERARDINO ATRIPALDA GRECO DI TUFO NOVARESCA	27 €
IL FILÒ DELLE VIGNE CANTO DELLE FATE CHARDONNAY RIESLING ITALICO	30 €	AZ. MASTROBERARDINO ATRIPALDA FALANGHINA IRPINIA MORABIANCA	27 €
TENUTA SAN ZIBIO GALZIGNANO TERME MANZONI BIANCO	18 €		

# Simon's Bistrot Menu



FEUDI DI SAN MARZANO  
SAUVIGNON MALVASIA IL PURO 16 €  
IGT SALENTO

AZ. SANTINO LUCÀ BIANCO  
REGGIO CALABRIA IGT CALABRIA 30 €  
BIANCO MANTONIKOS

PLANETA MENFI AGRIGENTO ETNA  
BIANCO 30 €

AZ. ARGIOLOS SERDIANA  
VERMENTINO DI SARDEGNA 24 €  
COSTAMOLINO

[View gallery](#)

[View menu](#)

[View reviews](#)

# Simon's Bistrot Menu



---

## Simon's Bistrot

Via Santa Rita, 5, 35126 Padova  
PD, Padua, Italy

**Opening Hours:**  
Friday 11:00-15:00 17:00-00:00

Made with [Menu](#)

