



Menu People Bistrot

<https://piatti.menu>
Via Alfredo Ceccherini 21, Venice, Italy



Il menu di People Bistrot di Venice comprende circa **22** vari portate e bevande. In media paghi circa 11 € per un piatto / una bevanda.

Menu People Bistrot

Bevande Non Alcoliche

CAFFÈ 2 €

Dolci

TIRAMISÙ ALLA NUTELLA 8 €

Frutta / Fruit

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA 8 €

SENZA ALCOL - NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

ACQUA IN BOTTIGLIA 4 €

Le Pinse

BURRATA: BURRATA, POMODORINI, RUCOLA, BASILICO E OLIO EVO BIO 12 €

GOLOSA: PESTO DI BASILICO E PISTACCHI, MORTADELLA DI BOLOGNA IGP 9 €

Dolci Tentazioni

PICCOLA SELEZIONE DI FORMAGGI REGIONALI DOP: ASIAGO, VEZZENA, GRANA PADANO E CIPOLLE ROSSE CARAMellate 8 €

CREMA GRATINATA AL RUM 7 €

CANNOLO SICILIANO DESTRUTTURATO 7 €

Antipasti

CARPACCIO DI POLPO, SPUGNA AL WASABI E MELOGRANO 13 €

TAGLIERE DI SALUMI: PROSCIUTTO SAN DANIELE, SPECK, SOPPRESSA VENETA E FOCACCIA AL SALE MALDON E ROSMARINO 12 €

PROSCIUTTO DI SAN DANIELE, PANE, BURRO E ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO 12 €

INSALATA DI PUNTARELLE, ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO E BURRATA 13 €

Piatti Principali

PESCE FRESCO DEL GIORNO ALLA GRIGLIA CON VERDURE 19 €

INSALATA DI CESARE CON PETTO DI POLLO GRIGLIATO, SALSA AL FORMAGGIO 16 €

TAGLIATA DI BLACK ANGUS BEEF AL ROSMARINO CON CROCCANTI CARCIOFI E PATATE 25 €

FILETTO DI SUINO IN PICCATA CON FUNGHI E PUREA DI ZUCCA 18 €

Primi Piatti

CREMA DI ZUCCA DELIZIOSA, GORGONZOLA DOP CON CROSTINI DI PANE SENZA GLUTINE 9 €

SPAGHETTONI FRESCHI ALLA CARBONARA 11 €

PACCHERI DI GRAGNANO IGP CON MELANZANE, MITILI, POMODORO E CACIOCAVALLO 12 €

TAGLIATELLE ALL'UOVO CON FUNGHI, ZUCCA E CRUMBLE DI VEZZENA 13 €

MINISTRA DI LEGUMI, OLIO AL ROSMARINO 9 €

Menu People Bistrot

People Bistrot

Via Alfredo Ceccherini 21,
Venice, Italy

Orari di apertura:

Lunedì 12:00-14:00

Martedì 12:00-14:00

Mercoledì 12:00-14:00

Giovedì 12:00-14:00

Venerdì 12:00-14:00

Sabato 12:00-14:00

Domenica 12:00-14:00

Fatto con [piatti.menu](#)

