Mistrò

Caffetteria
Coffee

Caffè espresso Espresso	€ 1.50
Caffè decaffeinato Decaffeinated Coffee	€ 1.70
Caffè d'orzo Barley Coffee	€ 2.00
Ginseng Ginseng Coffee	€ 2.00
Caffè americano Americano Coffee	€ 2.00
Macchiatone Large Macchiato	€ 1.90
Caffè corretto Coffee with Liquor	€ 3.00
Caffè doppio Double Espresso	€ 3.00
Caffè con panna Coffee with Cream	€ 3.00
Caffè latte freddo Iced Latte	€ 5.00
Caffè shakerato Shaken Coffee	€ 3.50
Cappuccino Cappucino	€ 2.20
Cioccolata calda Hot Chocolate	€ 4.00
Latte caldo Hot Milk	€ 1.50
Latte macchiato Latte Macchiato	€ 2.50
Tè caldo Hot Tea	€ 4.00
Infuso Herbal Infusion	€ 4.00
Tisana Herbal Tea	€ 4.00
Camomilla Chamomile Tea	€ 4.00

Aggiunta di panna Addition of cream	+ € 0.50
Sostituzione con avena o soia Substitution with oat or soy	+ € 0.30
Sostituzione con latte senza lattosio Substitution with lactose-free milk	+ € 0.30

Pasticceria *(1,3,5,7,8)*
Pastry

Croissant Croissant	€ 1.50 / 1.80
Croissant mignon Mini Croissant	€ 1.20
Biscotteria Biscuits	€ 0.80
Tartelle, Crostatine Tartlet and small tarts	€ 1.20

Bar

Acqua minerale cl.25 Mineral Water cl.25	€ 0.70
Acqua minerale cl.50 Mineral Water cl.50	€ 1.50
Acqua minerale cl.75 Mineral Water cl.75	€ 3.00
Bibita in bottiglia Bottled Drinks Coca Cola - Aranciata - Schweppes Tonica - Schweppes Lemon - Chinotto - Tassoni - Lemon Soda - Acqua brillante	€ 3.80
Bibita in lattina Canned Drinks Coca Cola - Coca Cola Zero - Fanta - Tè alla pesca - Tè al limone	€ 4.00
Redbull Redbull	€ 4.00

Succo di frutta Fruit Juice Pera - Pesca - Albicocca - Ananas - ACE - Pomodoro - Mirtillo *Pear - Peach - Apricot - Pineapple - ACE - Tomato - Blueberry*	€ 3.80/4.00
Spremuta Freshly Squeezed Juice Arancia - Limone - Pompelmo - Pompelmo Rosa *Orange - Lemon - Grapefruit - Pink Grapefruit*	€ 4.50

Birre
Beers

Pilsen Bionda cl.20 Blonde	€ 3.50
Pilsen Bionda cl.40 Blonde	€ 6.00
Ichnusa non filtrata cl.50 Unfiltered beer	€ 6.00
Menabrea Ambrata bott. cl.33 Amber Bottle	€ 5.00
Moretti La Rossa cl.33 Red Beer	€ 5.00

Long Drinks

Gin Tonic & Gin Lemon base	€ 8.00
Gin Tonic & Gin Lemon Premium Tanqueray Ten - Hendrick's - Malfy rosa al pompelmo	€ 10.00
Monkey 47 - Mare - Jinzu	€ 12.00
Vodka Tonic & Gin Lemon base	€ 8.00
Vodka Tonic & Vodka Lemon Premium Belvedere - Grey Goose	€ 10.00
Beluga	€ 12.00

Aperitivo
Aperitifs

Analcolici cl.10 Non-Alcoholic Crodino - Gingerino - Sanbitter	€ 3.80
Spritz bianco White Spritz	€ 3.20
Spritz Aperol Aperol Spritz	€ 4.00
Spritz Campari Campari Spritz	€ 4.50
Spritz Misto Mixed Spritz	€ 4.50
Spritz Select Select Spritz	€ 4.50
Spritz Cynar Cynar Spritz	€ 4.50
Hugo Hugo Spritz Prosecco, lime, menta, sambuco e soda *Prosecco, lime, mint, elderflower and soda*	€ 5.00
Americano Bitter Campari, Vermouth rosso, soda *Campari, Red Vermouth, soda*	€ 7.00
Negroni Bitter Campari, Vermouth rosso, Gin *Campari, Red Vermouth, Gin*	€ 9.00

Snacks
Snack

Tramezzino € 2.40
Sandwiches
(1,2,3,5,7,8)

Toast € 5.00
(1,3,6,7,10,11,13)

Prosciutto cotto, formaggio
Ham, cheese

Toast rinforzato € 6.00
(1,3,6,7,10,11,13)
Reinforced toast

Tostone integrale € 5.50
(1,6,7,10,11)
Whole wheat toast

Prosciutto cotto, formaggio
Ham, cheese

Tostone integrale rinforzato € 6.50
(1,6,7,10,11)
Reinforced whole wheat toast

Club sandwich classico € 14.00
(1,3,6,7,10,11,13)
Classic Club Sandwich

Pomodoro, misticanza, prosciutto cotto, formaggio, bacon, uovo
Tomato, mixed greens, ham, cheese, bacon, egg

Club sandwich Tachi € 14.00
(1, 3, 6, 7, 10, 11, 13)
Club Sandwich Turkey

Pomodoro, misticanza, formaggio, bacon, tacchino, peperoni
Tomato, mixed greens, cheese, bacon, turkey, bell peppers

Club sandwich Pork € 14.00
(1, 3, 6, 7, 10, 11, 13)
Club Sandwich Pork

Pomodoro, misticanza, formaggio, bacon, cotoletta di maiale
Tomato, mixed greens, cheese, bacon, pork cutlet

Club sandwich vegetariano € 14.00
(1,3,6,7,10,11,13)
Vegetarian Club Sandwich

Verdure grigliate, formaggio, uovo, pomodoro, misticanza, maionese
Grilled vegetables, cheese, egg, tomato, mixed greens, mayonnaise

Piadine
Flatbreads

Positano *(1,6,7)* € 5.50
Prosciutto crudo, mozzarella, rucola
Prosciutto crudo, mozzarella, arugula

Elba *(1,6,7)* € 5.50
Prosciutto cotto, formaggio
Ham, cheese

Ischia *(1,6,7)* € 6.00
Speck, brie e zucchine
Speck, brie and courgettes

Porto Rotondo *(1,6,7)* € 6.00
Porchetta, scamorza, funghi
Porchetta, scamorza cheese, mushrooms

Giglio *(1,3,6,7)* € 6.00
Bresaola, rucola, grana
Bresaola, arugula, grana cheese

Procida *(1,6,7,8,10,11)* € 6.00
Pesto di pomodorini secchi e noci, verdure grigliate
Sundried cherry tomato and walnut pesto, grilled vegetables

Aggiunte + € 1.00
Additions

Panini
Sandwiches

Portofino *(1,6,7,8,10,11)* € 5.50
Prosciutto crudo, mozzarella, rucola
Ham, mozzarella, arugula

Napoli *(1,6,7,8,10,11)* € 5.50
Prosciutto cotto, mozzarella, pomodoro
Ham, mozzarella, tomato

Capri *(1,6,7,8,10,11)* € 5.50
Mozzarella, lattuga, pomodoro, origano
Mozzarella, lettuce, tomato, oregano

Amalfi *(1,6,7,8,10,11)* € 6.00
Scamorza, verdure grigliate
Scamorza cheese, grilled vegetables

Sorrento *(1,6,7,8,10,11,12)* € 5.50
Porchetta, formaggio, funghi
Porchetta, cheese, mushrooms

Venezia *(1,6,7,8,10,11)* € 6.00
Bresaola, rucola, grana
Bresaola, arugula, grana cheese

Viareggio *(1,6,7,8,10,11)* € 6.00
Fesa di tacchino, Philadelphia, pomodorini secchi, rucola
Turkey rump, Philadelphia, sun-dried tomatoes, arugula

Aggiunte Additions + € 1.00

Insalatone
Salad

Pokè *(1,6,7,8,10,11)* € 14.00
Riso carnaroli, pomodorini, coda di mazzancolla, edamame, salsa di soia, cavolo cappuccio
Carnaroli rice, cherry tomatoes, prawn tail, edamame, soy sauce, cabbage

Trieste *(4,7)* Misticanza, mozzarella, carote, tonno, arancia *Mixed greens, mozzarella, carrots, tuna, orange*	€ 10.00
Genova *(5,7)* Misticanza, pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, olive taggiasche *Mixed greens, tomato, mozzarella, ham, Taggiasca olives*	€ 10.00
Cagliari *(3,4)* Misticanza, uova sode, tonno, olive verdi, zucchine grigliate *Mixed greens, boiled eggs, tuna, green olives, grilled zucchin*	€ 10.00
Maratea *(7,8)* Misticanza, feta, pomodorini, cetriolo, olive taggiasche *Mixed greens, feta, cherry tomatoes, cucumber, Taggiasca olives*	€ 10.00
Bari *(7,8)* Misticanza, bocconcini di pollo, speck scottato, noci e grana *Mixed greens, chicken bites, seared speck, walnuts, and Grana cheese*	€ 13.00
Cesar salad *(1,7)* Misticanza, bocconcini di pollo, scaglie di grana, crostini e salsa yogurt *Mixed greens, chicken bites, Grana shavings, croutons, and yogurt sauce*	€ 13.00
Marbella *(1,6,7,8,10,11)* Misticanza, gamberi, zucchine, carote, cavolo viola, salsa yogurt *Mixed salad greens, prawns, zucchini, carrots, red cabbage, yogurt sauce*	€ 14.00
Aggiunte Addittions	+ € 1.00

Menù alla carta
A la carte menu

Disponibile dalle ore 12.00 alle ore 15.00
Available from 12:00 PM to 3:00 PM

Antipasti
Appetizers

Tartare di Fassona alla piemontese con pan focaccia caldo *(1, 3, 4, 10)* Piedmontese Fassona beef tartare with warm focaccia bread	€ 15.00
Tortino stagionale su fonduta di formaggio morbido *(1, 3, 10, 11)* Seasonal flan on soft cheese fondue	€ 14.00
Crudo di S.Daniele e Burrata *(7)* San Daniele Ham and Burrata cheese	€ 16.00
Parmigiana di melanzane *(1,7)* Eggplant Parmigiana	€ 12.00

Primi piatti
Main Courses

Spaghettone cacio e pepe *(1,3,5,7,10,11)* Spaghettone with cheese and pepper	€ 16.00
Paccheri con pomodorini, capperi, olive taggiasche e mazzancolle *(1,2,3,5,10,11)* Paccheri with cherry tomatoes, capers, Taggiasca olives and prawns	€ 16.00
Raviolone con burro nocciola *(1,3 ,7 ,8)* Giant ravioli with brown butter	€ 14.00
Pappardelle al ragù di manzo *(1,5 ,6 ,10)* Pappardelle with beef ragù	€ 14.00
Fusilli al pomodoro *(1,9)* Fusilli with tomato sauce	€ 10.00

Secondi

Cotoletta di maiale con patate fritte *(1,3,7)* Pork cutlet with French fries	€ 18.00
Bisteccona di manzo argentina (260 g) condita con olio profumato al rosmarino Thick-cut argentine beef steak (260 g) drizzled with rosemary-infused oil	€ 22.00
Tagliata di pollo su crema di zucchine e olive taggiasche *(7)* Sliced chicken breast on zucchini cream and Taggiasca olives	€ 18.00
Burger vegano alla mediterranea nel panino con patate fritte *(1, 11)* (pomodoro, insalata, melanzana fritta, scorza di limone) Mediterranean vegan burger in a bun with French fries (tomato, lettuce, fried eggplant, lemon zest)	€ 16.00

Contorni

Side Dishes

Patate arrosto Roasted potatoes	€ 5.00
Patatine Fritte *(6,8)* French fries	€ 5.00
Verdure alla griglia Grilled vegetables	€ 5.00
Caponata di verdure *(9)* Vegetable caponata	€ 5.00
Insalata mista Mixed salad	€ 5.00
Contorno di stagione Seasonal side dish	€ 5.00

Dessert

€6.00

Torta della casa
(1, 3, 7, 8)
Homemade cake

Sorbetto
Sorbet

Business lunch

In alternativa / as an alternative
Dal Lunedì al Venerdì è presente un business lunch adatto alle tue necessità.
From Monday to Friday, there is a business lunch available to suit your needs.

Primo con contorno, acqua 0.5 L, caffè First course with side dish, 0.5 L water, coffee	€ 13.00
Secondo con contorno, acqua 0.5 L, caffè Second course with side dish, 0.5 L water, coffee	€ 13.00

Coperto e servizio - € 2.00
Cover and service - €2.00

Vini

Wines

Bollicine

Bubbly wines

	Calice / Bottiglia
Conegliano Valdobbiadene Extra Brut Palada 2024	€ 4.00 / 24.00
Prosecco Treviso Doc Extradry Villa D'Arfanta 2024	€ 3.50 / 20.00
Trento Doc Ferrari Maximun	€ 6.50 / 40.00
Trento Doc Brut Perlè Ferrari 2018	€ 70.00
Franciacorta Ca Del Bosco Prestige Cuvèe	€ 7.00 / 40.00
Champagne Philipponnat Royale Réserve Brut	€ 100

Bianchi
White wines

	Calice / Bottiglia
Lugana Doc Soraighe 2025	€ 4.00 / 24.00
Sauvignon Colli Orientali Bastianich 2025	€ 5.00 / 34.00
Ribolla Gialla Friuli Colli Orientali La Sclusa 2025	€ 4.00 / 24.00
Friulano Isonzo Gandin 2025	€ 4.00 / 24.00
Chardonnay Frater Barollo 2025	€ 4.00 / 24.00

Rossi
Red wines

	Calice / Bottiglia
Merlot Frater Rosso Barollo 2023	€ 4.50 / 27.00
Cabernet Ornella Molon 2025	€ 4.00 / 24.00
Cabernet Franc Barollo 2022	€ 6.00 / 36.00
Rosso del Milio Case Paolin 2025	€ 5.00 / 30.00

Dolci
Sweet wines

	Calice / Bottiglia
Fior D'Arancio Colli Euganei Docg La Montecchia	€ 3.50 / 20.00

Allergeni
Allergens

1) CEREALI contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati
CEREALS containing gluten such as wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, and their hybridized strains and derived products

2) CROSTACEI e prodotti a base di crostacei
CRUSTACEANS and products based on crustaceans

3) UOVA e prodotti a base di uova
EGGS and products based on eggs

4) PESCE e prodotti a base di pesce
FISH and products based on fish

5) ARACHIDI e prodotti a base di arachidi
PEANUTS and products based on peanuts

6) SOIA e prodotti a base di soia
SOY and products based on soy

7) LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
MILK and products based on milk (including lactose)

8) FRUTTA A GUSCIO come mandorle, nocciole, noci,

pistacchi e i loro prodotti
TREE NUTS such as almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios, and their products

9) SEDANO e prodotti a base di sedano
CELERY and products based on celery

10) SENAPE e prodotti a base di senape
MUSTARD and products based on mustard

11) SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo
SESAME SEEDS and products based on sesame seeds

12) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale
SULFUR DIOXIDE AND SULFITES in concentrations exceeding 10 mg/kg or 10 mg/liter in terms of total sulfur dioxide

13) LUPINI e prodotti a base di lupini
LUPINS and products based on lupins

14) MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi
MOLLUSKS and products based on mollusks

Si informano i gentili clienti che in questo esercizio vengono somministrati alimenti che possono contenere allergeni. Si prega pertanto di leggere gli ingredienti esposti o chiedere informazioni al personale di sala.
We inform our dear customers that this establishment serves food that may contain allergens. Therefore, please read the displayed ingredients or ask the staff for information.

Si comunica alla spettabile clientela che alcuni prodotti sono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura (ai sensi del Reg. CE n.852/04).
We also inform our esteemed customers that some products are treated with rapid temperature reduction (in accordance with Regulation EC No. 852/04).

Alcuni ingredienti non stagionali possono essere surgelati.
Some non-seasonal ingredients may be frozen.

Mistrò

CONTATTI / CONTACTS
info@mistrotreviso.it