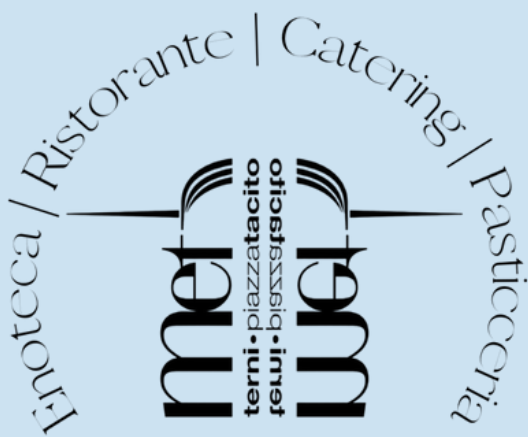


MIE NU



 @metbistroterni |  Met Bistrò Terni |  @metbistroterni

 0744 422520 |  331 6552046 |  metbistrosocial@gmail.com

APERITIVO

MET Nuggets & salsa MET	 	5
Frittatina di carbonara	  	6
Suppli 2 pz.	  	4
Alici fritte	  	6
con mayo al lime		
Polpette di pesce	   	5
con salsa verde alla menta		
Tartelletta	  	5
con fichi, crudo & balsamico		
Nachos	 	4
con salsa di capperi olive pomodoro secco lime & pepe rosa		

ANTIPASTI

Vitello tonnato	 	15
Ricciola, latte di cocco & speck		17
Carne salada	 	16
con wasabi, mandorle & albicocca		
Tagliere del MET	  	15
Polpo & patate	  	15
con pomodoro confit & basilico		
Crema di ceci		17
con gambero viola crudo & cotto		
Strapazzata al tartufo	 	14
Burrata	 	14
con pappa al pomodoro croccante & pesche arrostite		

PRIMI

Ciriola al tartufo	17
Carbonara  	10
Amatriciana 2.0  	13
Gricia estiva 	13
Spaghetto alle vongole veraci  	18
Spaghettone    con ricci e gambero viola	22
Tagliolino  con ragù d'agnello, melanzane & caprino	17
Pasta alla Nerano 	12

SECONDI

Tagliata di manzo	17
Tagliata di manzo al rosmarino	18
Tagliata di manzo  con rucola & grana	19
Tagliata di manzo al tartufo	22
L'Anatra di Franca  	19
Saltimbocca alla romana   con cicorino	16
Frittura mista     di gamberi & calamari	20
Salmone   con carote & pelle d'alga fritta	18

HAMBURGER

serviti con contorno di patate fritte

MET Burger 16

hamburger di manzo, bacon al miele,
cheddar & salsa Met

Raw tartare burger 16

Tartare di carne, maionese di capperi,
insalata & pomodori secchi

Burger anni '80 16

Gamberi arrosto, salsa rosa, insalata &
cetriolini sottaceto

INSALATE

Insalata di salmone 12

Insalata di tataki di tonno 14

Insalata di bufala 11

Bresaola, rucola & grana 13

Chicken MET Salad 13

CONTORNI

Patate arrosto 4

Caponata 4

Verdure di stagione 4

Patate fritte 4

APERICENA

Selezione di assaggi misti di pesce 17

Aperitivo conviviale 15

selezione di 8 portate che variano
in base alla stagionalità

Aperitivo conviviale XL 20

selezione di 8 portate che variano
in base alla stagionalità & un assaggio di primo
tra i classici romani

Aperitivo conviviale di pesce 35

selezione di 8 portate di pesce che variano
in base alla stagionalità & spaghetti
con ragù di pesce

Gli aperitivi conviviali includono
acqua, coperto, una bottiglia di vino ogni 3 persone o un drink
base

DOLCI

Tiramisù    6

Caprese   6
con gelato | panna

Millefoglie    6

Panna cotta  6
con banana & caramello salato

Fiordilatte sartoriale  6

Torta di mele di Nella    6
con gelato | panna

COPERTO

Bistrò 2

Ristorante 4

ALLERGENI



Cereali contenenti glutine



Crostacei



Uova



Pesce



Arachidi



Soia



Latte



Frutta a guscio



Sedano



Senape



Semi di sesamo



Anidride solforosa e solfiti



Lupini



Molluschi

