



re
ve
B I S T R O T

M E N Û

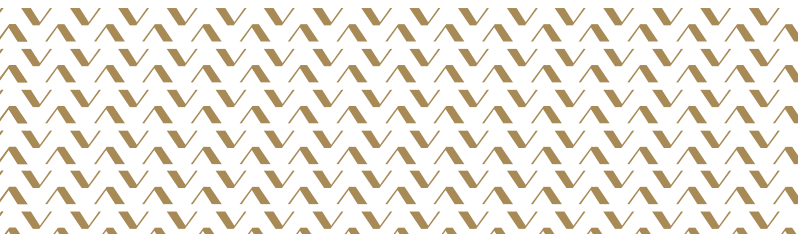




INTRO MENÙ ESPLOSO

Stagionalità, sostenibilità,
e freschezza degli ingredienti sono
i tratti distintivi della nostra
proposta, che si presta alla
famigliarità, alla convivialità e alla
teatralità già propria del Rêve,
ma anche del nostro servizio.

Una carta in continua evoluzione
che saprà dare spazio ai fuori menù
per valorizzare al meglio le specialità
locali e quelle reperibili unicamente
per brevi finestre temporali
seguendo i ritmi delle stagioni.



DA CONDIVIDERE

FRITTO MISTO DI PESCE | SALSA TARTARA

GAMBERI, ALICI, CALAMARI, VERDURINE

€28

MILANESINE DI PESCE AZZURRO | SALSA COTTO-CRUDA DI POMODORO

COTOLETTINE DI MARE

€18

CHIPS DI MARE CON MAIONESE CLASSICA HOMEMADE

FRITTURA DI GAMBERETTI ROSA DI SANREMO E CALAMARETTI

€17

SARDENAIRA

€4

SELEZIONE DI FORMAGGI LOCALI

€20

SELEZIONE DI SALUMI DI MARE

MOSCIAME DI TONNO ROSSO, PESCE SPADA AFFUMICATO

€25

ANTIPASTI

ALICI CRUDE | POLVERE D'OLIO AL LIMONE | CAMOMILLA SOTTACETO | PANE CROCCANTE

€18

GAMBERI DI SANREMO CRUDI | JUS DI POMODORO | BOTTARGA | PANNA AL FIENO

€26

FAGIOLO BIANCO IN MACCO | CICORIA SALSA SATAY | LENTICCHIE SOFFIATE

€16

TRE VOLTE CARCIOFO | OLIO ALLA MENTA GEL AL PREZZEMOLO | LATTE D'AGLIO

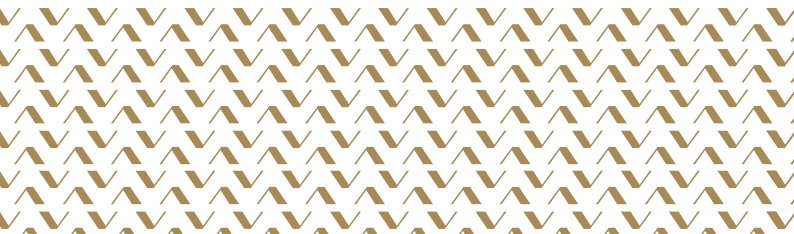
CARCIOFO ARROSTITO, PUREA DI TOPINAMBUR, GEL DI CYNAR

€18

SPIEDO DI CONIGLIO ALLA LIGURE

IL CONIGLIO CON I SUOI INGREDIENTI CLASSICI
MA IN DIVERSE CONSISTENZE

€16



PRIMI

MANDILLI DE SAEA FATTI IN CASA |
“PESTO ALLA GENOVESE” | TARTARE
DI GAMBERI ROSA

€23

PANSOTI ALLE ERBE | VONGOLE |
SALSA AL PREZZEMOLO | SALICORNIA |
CAFFÈ

€20

MALLOREDDUS VERDI |
RAGÙ DI MAIALE AFFUMICATO |
COMBAVA NERO | RUCOLA

€18

RISOTTO AGLI AGRUMI E ROSMARINO |
ANGUILLA | SUGO D'ARROSTO

€19

CREMA DI ZUCCA E LATTE DI COCCO |
POLPA DI GRANCHIO

OLIO E SEMI DI ZUCCA | CAVIALE ARÉNKHA | PAPADUM

€18

SECONDI

TOTANI ALLA PLANCHA | CHIMICHURRI |
ACETO | BALSAMICO DI MODENA
TRADIZIONALE

€25

PULPO A LA GALLEGA | UMAMI DI CIPOLLA
ALLA CURCUMA

€29

TRANCIO DI BACCALÀ
“GRATINATO ALLA LIGURE”

€29

GANASSINO DI MAIALE IN STILE
KAKUNI

€25

KARAAGE DI POLLO | MAIONESE
AL MISO | MORE IN AGRODOLCE
BOCCONCINI DI COSCE DI POLLO FRITTI IN STILE ASIATICO

€23



CONTORNI

CIME DI RAPA | SCALOGNO
ALL'AGRE | TOSATZU

€8

ASPARAGI | GOMA DRESSING | SESAMO
DORATO E NERO TOSTATI

€8

KALE ARROSTO | UOVA DI SALMERINO |
MANDORLA AMARA

€8

BOUQUET DEL CONTADINO | POMODORO
CILIEGINO APPASSITO | LAMPONE

SELEZIONATO MIX DI INSALATE FRESCHE CONDITE CON UNA VINAIGRETTE
AL FRUTTO ROSSO

€8

SORBETTI E GELATI

L'IRRINUNCIABILE...
(SORBETTO AL LIMONE)

NELLA VERSIONE NUDA

€7

NELLA VERSIONE "VESTITA" SERVITO CON
LIMONE CONFIT | ZESTE DI LIMONE |
LIMONE CANDITO | PETA CRISPY LEMON

€10

SORBETTO
CAMPARI & PASSION FRUIT

PIPER LONGUM | NASTURZIO

€9

GELATO ALLA CREMA

NELLA VERSIONE NUDA

€8

NELLA VERSIONE "VESTITA" SERVITO (A SCELTA) CON
AMARENE FABBRI
MIRTILLI IN CONSERVA
CAFFÈ (AFFOGATO)
SANGUE MORLACCO

€10

CATALANA E|P

BISCOTTO SPECULOUS | GELATINA DI LIMONE | GELATO TOFEE
CRUMBLE AL PAN DI SPEZIE | CATALANA FOAM | CIOCCOLATO BIANCO ARROSTO

€10

1000 E UNA NOTTE

FRUTTA SECCA | SESAMO | YOGURT | DATTERO | COCCO

€10



The logo for Reve Bistrot features the word "REVE" in a large, elegant, white serif font. The letter "E" in "REVE" is stylized with a diagonal slash. Above the second "E" is a small, gold-colored crown icon. Below "REVE" is the word "BISTROT" in a smaller, gold-colored, all-caps sans-serif font.

REVE
BISTROT

BEVERAGE
LIST



FLOWER POWER COCKTAILS LIST

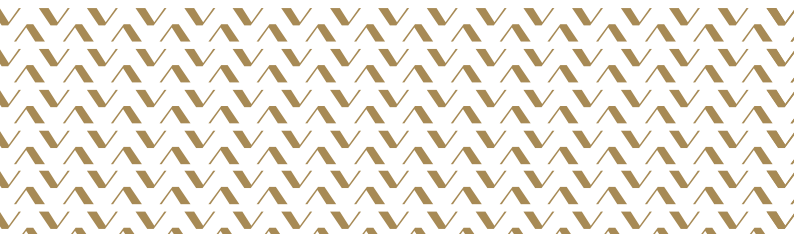
Ispirata ai colori ed ai profumi della riviera di ponente e alla città di Sanremo, storicamente soprannominata la “Città dei Fiori”, Flower Power, prende in prestito il nome dal movimento Hippy sviluppatosi negli anni 60 e ne richiama le colorazioni intense, la connessione con l’ambiente circostante, l’atmosfera gioviale e la spensieratezza.

E’ una selezione di 14 cocktails che strizza l’occhio alla scena internazionale del mondo della mixology. Tecniche moderne di miscelazione e ingredienti fatti in casa si uniscono a ricette internazionali rivisitate dal nostro Team per creare un’esperienza unica per i nostri ospiti.

Contaminazione, località e interazione con il cliente sono le fondamenta su cui si poggia la ricerca degli ingredienti per le nostre ricette.

A seguire potrete trovare una selezione drinks che spazia dall’assenza di alcool*, richiesta sempre più crescente del mercato, a miscelati più robusti e complessi comprendenti elementi volti a stimolare la curiosità e a sorprendere.

I nostri cocktails vengono maggiormente valorizzati dalla possibilità di abbinarli con i magnifici piatti del nostro Chef, Emanuele Rossi, che il nostro personale attento saprà suggerirvi.



COCKTAILS LIST

THE ARTIST'TOWN*

MANGO | PASSION FRUIT | LIME | VANIGLIA

€8

FASHION BLOGGER*

FRUTTI ROSSI | ARANCIA | AGAVE | GINGER ALE

€8

MYSTIC MOJITO*

LIME | MENTA | STEVIA | ALOE VERA | GINGER BEER

€8

MILANO TORINO COL MOTORINO*

BITTER ANALCOLICO ROSSO E BIANCO | UVA ROSSA | SODA

€9

FESTIVAL'S BELLINI

ACQUA DI CEDRO | MANGO | METODO CLASSICO | PROFUMO DI MANDARINO

€10

TU VO FA L'AMERICANO

BITTER | AMERICANO | MELA VERDE | CARDAMOMO

€10

LA VIE EN ROSE

VODKA | FIORI | YUZU | LYCHEE

€12

ÇA VA SANS DIRE

VODKA | LIME | MARSHMALLOW | GUAVA | ALBUME

€12

JAPANESE MULE

GIN | LEMONGRASS & ZENZERO | TONICA

€12

PASSION FOR RIVIERA

PISCO | PASSION FRUIT | CURCUMA | ARANCIA | BOLLA ALLA BANANA

€14

BLOODY TAGGIASCA

MEZCAL / TEQUILA | LIMONE | SECRET MIX | PASTA D'OLIVE | POMODORO

€14

MILK PUNCH

RHUM | RYE - ZAFFERANO | MANDORLE | BERGAMOTTO | TRIPLE SEC

€14

MADRETERRA

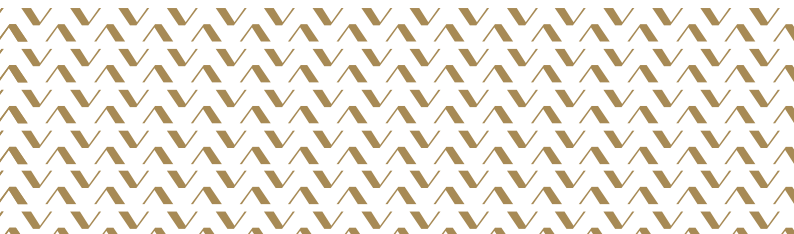
GIN ALL'OLIVA TAGGIASCA | FOGLIE D'OSTRICA | DRY SHERRY | OLIO EVO

€14

BARREL AGED BOULEVARDIER

BLEND DI VINI APERITIVI | CAMPARI | BOURBON | ACETO BALSAMICO DI MODENA

€15



LA MESCITA

BIANCHI

VERMENTINO | LUNAE BOSONI

LIGURIA

€7

PIGATO | BRUNA MAJE

LIGURIA

€7

GEWÜRZTRAMINER | PFITSHER

TRENTINO ALTO ADIGE

€8

SOUVIGNON BLANC | JERMANN

FRIULI VENEZIA GIULIA

€9

ARNEIS | BLANGE'

CERRETO

€8,5

ROSSI

NEBBIOLO | SOGNO AL CAMPO

PIEMONTE

€7,5

LE VOLTE DELL'ORNELLAIA

TOSCANA

€8

VOLPOLLICELLA SUPERIORE | TOMMASI

VENETO

€7

ROSSO DI MONTALCINO | FRESCOBALDI

TOSCANA

€8

NERO D'AVOLA | MANDRAROSSA

SICILIA

€6

BOLLICINE

BERLUCCHI | EXTRA BRUT | FRANCIACORTA

€9

ALTA LANGA | BRUT | VITE COLTE "500"

€9

TRENTODOC REVI | BRUT

€10

CHAMPAGNE 1808

€12

RICHIEDERE AL PERSONALE IN SERVIZIO PER CONSULTARE
LA NOSTRA CARTA VINI COMPLETA

BIRRE ARTIGIANALI

BIRRIFICIO NADIR SANREMO (33cl)

GOLDEN ALE "D'ORATA"

€6

PALE ALE "HOPE IS IN THE AIR"

€7

IMPERIAL STOUT "ALEXANDROVNA"

€8

GIN

BEEFEATER	€10
G VINE	€10
BOMBAY SAPPHIRE	€10
BOMBAY DRY	€10
BOMBAY PREMIER CRU	€13
DEL PROFESSORE MADAME	€12
DEL PROFESSORE MONSIEUR	€12
DEL PROFESSORE CROCODILLE	€13
TANQUERAY	€10
TANQUERAY ALCOOL FREE	€10
TANQUERAY N°10	€12
MALFY ORIGINAL	€11,50
MALFY ARANCIA	€12
MALFY LIMONE	€12
MALFY POMPELMO	€12
HENDRICK'S	€12
HENDRICK'S NEPTUNIA	€13
HENDRICK'S FLORA	€13
HENDRICK'S GRAND CABARET	€13
HENDRICK'S ORBIUM	€14
MARE	€12
LONDON N°3	€12
ROKU	€12
GUNPOWDER	€13
NIKKA COFFEY	€14
PORTOFINO	€15
BORDIGA SMOKE	€15
ENGINE	€15
MONKEY 47	€15

VODKA

BELVEDERE	€12
BELUGA	€12
CIROC	€12
GREY GOOSE	€12
KETEL ONE	€12
KAUFMANN	€14
NIKKA COFFEY	€14
STOLICHNAYA ELITE	€14

RHUM

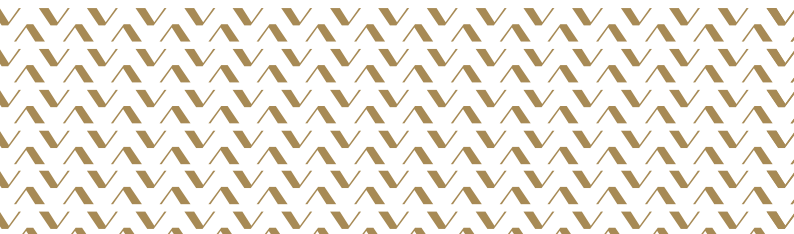
BACARDI CARTA BIANCA	€10
BACARDI CARTA ORO	€10
BUMBU	€10
HAVANA 3	€10
HAVANA 7	€12
PAMPERO BLANCO	€10
PAMPERO ESPECIAL	€10
PAMPERO ANNIVERSARIO	€12
WRAY & NEPHEW	€14
SANTA TERESA 1796	€15
ZACAPA 23YO	€16
ZACAPA XO	€40

TEQUILA

ALTOS PLATA	€10
ALTOS REPOSADA	€10
ESPOLON BLANCO	€10
ESPOLON REPOSADO	€10
CASAMIGOS BLANCO	€11
CASAMIGOS REPOSADO	€15
CASADORES BLANCO	€12
DON JULIO BLANCO	€12
DON JULIO REPOSADO	€12
PATRON SILVER	€12

MEZCAL

MONTELOBOS	€11
SIETE MISTERIOS JOVEN	€12



SCOTCH WHISKEY

JOHNNIE WALKER RED	€8
JOHNNIE WALKER BLACK	€10
ABERFELDY	€10
CHIVAS 12YO	€10
HIGHLAND PARK 12YO	€12
CAOL ILA 12YO	€12
TALISKER 10YO	€12
GLENFIDDICH 12YO	€12
GLENFIDDICH 15YO	€16
GLENFIDDICH 18YO	€22
OBAN 14YO	€14
LAGAVULIN 16YO	€16
BALVENIE 12YO	€18
MACALLAN 12YO	€20
MACALLAN 15YO	€30
MACALLAN 18YO	€50

JAPANESE WHISKEY

NIKKA FROM THE BARREL	€20
-----------------------	-----

IRISH WHISKEY

JAMESON	€10
---------	-----

AMERICAN WHISKEY

WILD TURKEY 81	€10
BUFFALO TRACE	€10
BULLEIT BOURBON	€10
BULLEIT RYE	€12
MITCHER'S BOURBON	€16
MITCHER'S RYE	€16



COGNAC

COURVOISIER V.S.	€10
MARTEL CORDON BLEU V.S.	€10
HENNESSY V.S.	€12
HENNESSY XO	€12
REMY MARTIN V.S.O.P.	€14

BRANDY

POLI	€12
------	-----

GRAPPE

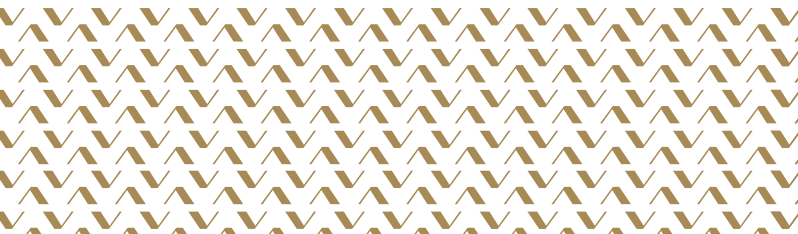
CAPOVILLA TRIPLE A	€12
GAJA DI BARBARESCO	€12
GAJA BAROLO	€12
BONAVENTURA MASCHIO BARRIQUE	€12
BONAVENTURA MASCHIO TIPICO	€12
DICIOTTO LUNEDÌ	€12
TOSOLINI ROVERE	€12
MOST AMARONE	€12

CAFFETTERIA

ESPRESSO	€2
MAROCCHINO	€2,5
CAFFÈ AMERICANO	€3
CAPPUCCINO	€3
LATTE MACCHIATO	€3

AMARI & LIQUORI CLASSICI
A PARTIRE DA €5

AMARI & LIQUORI ARTIGIANALI
A PARTIRE DA €6





ré
vé

B I S T R O T

