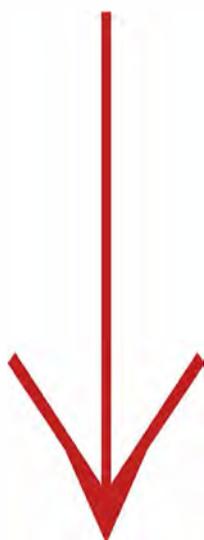




BENVENUTO
WELCOME
WELKOM
WILLKOMMEN
BIENVENIDO
BIENVENUE

Menu

2024.12



SCORRI **15 PAGINE** **SCROLL**

APERTURE NATALE

BISTROT
KURSAAL

BUONE FESTE

LUNEDÌ 23
pranzo / aperitivo / cena

MARTEDÌ 24
chiuso

MERCOLEDÌ 25
chiuso

GIOVEDÌ 26
pranzo / aperitivo / cena

VENERDÌ 27
pranzo / aperitivo / cena

SABATO 28
pranzo / aperitivo / cena

DOMENICA 29
pranzo / aperitivo / cena

LUNEDÌ 30
aperitivo / cena

MARTEDÌ 31
Cenone a base di pesce

[il nostro ULTIMO]

CAPODANNO AL KURSAAL

APERITIVO DI BENVENUTO

Olive di pesce e calice di Brut o Spritz

CENA ORE 21:00

Ostrica francese concava N°1

La «nostra» insalata di mare

Filetto di sgombro con cipolla caramellata

Gamberoni reali alla catalana

Lenticchie con mazzancolle all'alloro

Linguina con scampi e capesante
al pesto di pistacchi di Bronte

Filetto di rana pescatrice al cartoccio
con insalatina mista

Vini: Tenuta Santori / Velenosi

MEZZANOTTE

Stappiamo e brindiamo al nuovo anno
Panettone, dolci e frutta del buon augurio

E DOPO...

Musica e Bar aperto per Tutti!

al mare, a Grottammare

TUTTO COMPRESO: VINO (1 BOTTIGLIA OGNI 4) ACQUA, CAFFE' 90€
PIAZZA KURSAAL, GROTTAMMARE / ONLY WHATSAPP 348.606.2668



CLICCA / SCORRI

CLICK / SCROLL

Menù alla Carta *a base di Pesce, Carne e Vegetariano*

da pagina 4

ANTIPASTI, PRIMI, SECONDI, CONTORNI, PIATTI FREDDI, FRUTTA, DESSERTS
Pranzo e Cena - 12:30-15:00 e 19:00-23:00

Menù fissi

pagina 8

SELEZIONI DALLA CARTA, A BASE DI CARNE O DI PESCE (INTERO TAVOLO)
Pranzo e Cena - 12:30-15:00 e 19:00-23:00

APERITIVI & STUZZICHERIA

da pagina 9

AMPIA SCELTA (CARNE, PESCE, VEGET) ABBINABILI A COCKTAIL O BEVANDE
12:30-14:30 e dalle 18:00 alle 23:00

COCKTAIL E LONG DRINK

da pagina 11

OLTRE 30 COCKTAIL A MENU', INTERNAZIONALI E DI NOSTRA CREAZIONE
E CIRCA 20 GIN ABBINATI A 3 DIFFERENTI TONICHE FEVER TREE

Vini & Bollicine

pagina 13

PICCOLA SELEZIONE IN BOTTIGLIA ED AL CALICE

BIRRE, LIQUORI, CAFFETTERIA

pagina 14

BEVANDE, ALCOLICI, CAFFE', GINSENG, TÈ, TISANE, SPREMUTE, ESTRATTI...
Il bar e' sempre operativo, dall'apertura fino a chiusura

ORARI DI APERTURA: LUN/GIO 17:30 - VEN/SAB/DOM 12:00 (Martedì/Mercoledì chiuso)



Qualità, genuinità, armonia, tradizione.

Per ogni esigenza alimentare, o eventuali intolleranze, informiamo che tutte le portate del nostro Menù sono preparate al momento, quindi con la possibilità di esclusione di un ingrediente. Il nostro Personale di Sala è disponibile per ogni informazione o richiesta.

For every dietary requirement, or any intolerances, we inform you that all the courses of the Our Menu are freshly prepared, therefore with the possibility of excluding one ingredient. Our Staff is available for any information or request.

Una cosa molto importante:

*Ci preme ribadire che **Tutti i piatti vengono preparati al momento**, considerando anche che non abbiamo alcun cibo precotto e per nostra scelta non abbiamo alcun tipo di microonde.*

Vi invitiamo quindi a richiedere ogni informazione, o un eventuale adeguamento al bisogno, e ad essere comprensivi del tempo necessario per il Vostro ordinativo, soprattutto nel caso di scelte di portate diverse per ogni commensale.

Grazie da tutti Noi.

*We would like to reiterate that **all courses are freshly prepared**, also considering that we don't have any pre-cooked food and by our choice we don't have any type of microwave. **Therefore we invite you to request any information and to be understanding of the time necessary for your order**, especially in case of different course choices for each diner.*

Thanks from us all.

Note:

Su prenotazione prepariamo anche altri piatti, in particolare di pesce, come ad esempio: Brodetto alla Sambenedettese, Linguine all'Astice, Risotto alla Marinara, ed altri ancora Disponibili per piccoli eventi e cerimonie, feste di compleanno, anche per l'intero locale.

Il Menù potrebbe subire variazioni e/o avere oggi altre portate qui non elencate. Nell'eventualità sarà nostra cura informarVi al riguardo.



[instagram.com/bistrotkursaal](https://www.instagram.com/bistrotkursaal)



fb.me/bistrot.grottammare

TEL. 0735.735.623 / WWW.BISTROTKURSAAL.IT / INFO@BISTROTKURSAAL.IT

Menù alla carta (*pesce, carne, vegetariano*)

ANTIPASTI A BASE DI PESCE (*FISH STARTERS*)

SGOMBRO MARINATO CON GLASSA BALSAMICA E CIPOLLA DI TROPEA	7
<i>Marinated mackerel, balsamic figs cream, red onion</i>	
INSALATA DI MARE "PRIMAVERA"	9
<i>"Spring" squids salad</i>	
CARPACCIO DI POLIPO AI PROFUMI MEDITERRANEI	10
<i>Octopus carpaccio, mediterranean fragrances, homemade</i>	
SCAMPI E PANOCCHIE AL ROSMARINO	9
<i>Scampi and squill boiled in brine</i>	
GAMBERONI ALL'ARANCIA	8
<i>King prawns with orange cream</i>	
SAUTE' DI COZZE E VONGOLE	7
<i>Sauté of mussels and clams</i>	

Degustazione di tutti gli Antipasti di pesce (cadauno) 30
Tasting of all fish appetizers

(n.b.: ordinabile solo per tutti i componenti del tavolo / only for all table)

SELEZIONE DI CRUDI / selection of raw fish (3 portate) 40
(secondo disponibilità del giorno, richiedere al personale)

TATAKI DI TONNO CON CHUTNEY HOMEMADE 12
Chigimi Tuna Tataki with homemade chutney

OSTRICA FRANCESE CONCAVA, DIVINE, N°1 *cadauna* 4
Concave French Oyster (Crassostrea gigas) N°1

OLIVE DI PESCE *Fish stuffed Ascolana Olives (porz. 8 pz.)* 10

In base alla stagionalità o reperibilità dei prodotti ittici, alcuni di essi potrebbero essere surgelati o congelati all'origine

Il pesce fresco viene sottoposto al trattamento di bonifica preventiva (abbattimento rapido) ai sensi del reg. CE 853/04

We don't have any microwave ovens All courses are prepared at the moment

Menù alla carta (*pesce, carne, vegetariano*)

ANTIPASTI A BASE DI CARNE (*MEAT STARTERS*)

TAGLIERE DI SALUMI VARI, LOCALI E NAZIONALI	12
<i>Selection of local and national cured meats</i>	
TAGLIERE DI FORMAGGI, LOCALI E NAZIONALI	14
<i>Selection of local and national cheese,</i>	
CARPACCIO DI FILETTO MARINATO	9
<i>Carpaccio of filet (thin slices of marinated raw meat).</i>	
OLIVE ASCOLANE E CREMINI FRITTI	7
<i>Fried "Ascolana olives" and cremini</i>	
TACCHINELLA ALLA "BISTROT"	7
<i>Roasted turkey (slices)</i>	
Degustazione di tutti gli Antipasti di carne (cadauno)	25
<i>Tasting of all meat appetizers</i>	
(ordinabile solo per tutti i componenti del tavolo / only for all table)	

PRIMI PIATTI (*FIRST COURSE*)

SPAGHETTONI RUVIDI ALLE VONGOLE	12
<i>Spaghetti with clams</i>	
SPAGHETTONI RUVIDI VONGOLE E ZENZERO	13
<i>Spaghetti with clams and ginger</i>	
MEZZE MANICHE ALLO SCOGLIO	16
<i>Mezze maniche pasta with mixed seafood</i>	
PACCHERI SCAMPI, CAPESANTE, PESTO PISTACCHI	18
<i>Paccheri pasta with scampi, scallops, pistachio pesto</i>	
MACCHERONCINI CAMPOFILONESI AL RAGU'	12
<i>Maccheroncini with meat sauce (thin eggs spaghetti)</i>	

Da sempre usiamo solo pasta artigianale locale



Tutti i piatti sono preparati al momento
All courses are prepared at the moment

Menù alla carta (pesce, carne, vegetariano)

SPAGHETTONI RUVIDI ALLA CARBONARA <i>Carbonara Spaghetti</i>	12
MACCHERONCINI PROSCIUTTO DI PARMA E LIMONE <i>Maccheroncini (thin eggs spaghetti) Parma's ham and lemon</i>	13
PASTA ALLA CARBONARA VEGETARIANA <i>Vegetarian carbonara pasta</i>	13

SECONDI PIATTI (MAIN COURSE)

FRITTURA MISTA DI PARANZA <i>Mixed fried fish</i>	16
FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI <i>Fried squid and prawns</i>	16
FILETTO DI SALMONE ALLA GRIGLIA <i>Filet of salmon (grilled)</i>	18
TAGLIATA DI TONNO ALLA GRIGLIA <i>Tuna steack (grilled)</i>	20
PESCATO DEL GIORNO ALLA GRIGLIA O AL FORNO <i>Fresh fished of the day, grilled or backed</i>	SQ
TAGLIATA DI MANZO <i>Entrecote Angus Argentina (brace)</i> <i>Grilled Argentina Angus Entrecote, sliced beef (250-300 gr)</i>	24
ARROSTICINI ABRUZZESI MAXI (8pz.) <i>Arrosticini Maxi, thin mutton skewers grilled</i>	12
FRITTO MISTO ALL'ASCOLANA <i>Typical meal: fried lamb, olive ascolane and cremini</i>	14
PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA <i>Grilled chicken breast</i>	12

IL MENU' ALLA CARTA POTREBBE SUBIRE VARIAZIONI E/O AVERE OGGI ALTRI PIATTI QUI NON ELENCATI. IL NOSTRO PERSONALE DI SALA E' A VOSTRA DISPOSIZIONE PER INFORMARVI AL RIGUARDO

Tutti i piatti sono preparati al momento / All is prepared at the moment

Menù alla carta (*pesce, carne, vegetariano*)

CONTORNI (*SIDE DISHES*)

PATATE FRITTE	4	VERDURE GRIGLIATE	5
<i>French fries</i>		<i>Grilled vegetables</i>	
INSALATA VERDE	3	INSALATA MISTA	4
<i>Green salad</i>		<i>Mixed salad</i>	

PIATTIFREDDI (*COLD DISHES*)

CAPRESE, POMODORO E MOZZARELLA	8
PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA E MOZZARELLA	10
PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA E MELONE	12

INSALATONE (*BIG SALAD*)

INSALATONA VEGETARIANA (<i>vegetarian</i>)	10
INSALATONA CON POLLO ALLA GRIGLIA (<i>grill.chicken</i>)	12
INSALATONA CON TONNO CALLIPO (<i>whit tuna</i>)	14
INSALATONA CON GAMBERETTI SGUSCIATI (<i>prawns</i>)	14
INSALATONA CON TARTARE DI TONNO (<i>w. raw tuna</i>)	20

FRUTTA FRESCA (*FRESH FRUIT*)

TAGLIATA DI FRUTTA MISTA (<i>mixed sliced fruit</i>) 15min	10
ESTRATTO o CENTRIFUGATO (<i>extracted/centrifuged</i>)	10
SPREMUTA D'ARANCIA (<i>orange squash</i>)	5

DOLCI DELLA CASA (*HOMEMADE DESSERTS*)

TORTINO CALDO AL CIOCCOLATO o AL PISTACCHIO (20 minuti) <i>Hot chocolate or pistachio cake (20 minutes)</i>	6
SEMIFREDDI (alla nocciola o al pistacchio) <i>Frozen dessert (hazelnut or pistachio)</i>	6
GELATO ARTIGIANALE ALLO ZENZERO (<i>ginger ice cream</i>)	6
SORBETTO AL LIMONE 3	SORBETTO CON VODKA 5
PANE, SERVIZIO E COPERTO (<i>Bread, service and covered</i>)	2



BACK TO MENU

Menù fissi (pranzo e cena)

I menù fissi sono ordinabili solo per tutti i componenti del tavolo e tutti dello stesso tipo. Bevande escluse

The fixed menus can be ordered only for all components of the table and all of the same type. Drinks not included

A BASE DI PESCE (SEAFOOD)

Menù Mare 40 € per persona

Insalata di mare con i nostri agrodolci ,
Gamberoni all'arancia,
Sauté di cozze e vongole,
Mezze maniche allo scoglio,
Frittura di calamari e gamberetti,
Caffè e piccola pasticceria della casa.

A BASE DI CARNE (MEAT)

Menù Terra 30 € per persona

Selezione di salumi e formaggi,
Olive ascolane e cremini fritti,
Maccheroncini di Campofilone al ragù,
Arrosticini abruzzesi Maxi (6) con insalatina,
Caffè e piccola pasticceria della casa.

Tutti i piatti sono preparati al momento *All courses are prepared at the moment*

Rivolgersi al personale per ogni informazione o dettaglio. Servizio, pane e coperto 2 €

Please contact the staff for any information or details



BACK TO MENU

APERITIVI & STUZZICHERIA

12:30-15:00 e dalle 18:00 alle 23:00

WINE (fino alle 20:30)	5 €
<i>calice di vino bianco, fermo o brut, con patatine/snack</i>	
SPRITZ (fino alle 20:30).....	6 €
<i>spritz, aperol o campari o hugo, con patatine/snack</i>	
APERITIVO DELLA CASA (18:00 - 20:00)	6 €
<i>piccolo tagliere con le golosità del giorno del Bistrot</i>	
APERITIVO TOP DI PESCE* (fino alle 20:00)	12 €
<i>Tris: Ostrica (o insalata di mare), sgombro marinato e frittura</i>	
APERITIVO TOP DI CARNE* (fino alle 20:00)	12 €
<i>Tris: Carpaccio (o crudo di Parma), tacchinella e olive ascol.</i>	
APERITIVO CRUDITE* (fino alle 20:00)	22 €
<i>selezione di crudità di mare (n.b.: solo su prenotazione)</i>	
OSTRICHE	(cad.) 4 €
<i>ostrica francese, concava Divine, N° 1</i>	
OLIVE DI PESCE	10 €
<i>porzione 8 pz.</i>	
OLIVE ASCOLANE	8 €
<i>porzione 8 pz.</i>	
TAGLIERE DI SALUMI*	12 €
<i>selezione di salumi vari, locali e nazionali</i>	

* con aggiunta di servizio/pane/coperto 2€

Segue ↓

Gli Aperitivi possono essere abbinati a vino, bollicine, cocktail long drink o altre bevande presenti nei menù seguenti
Richiedere al personale di sala informazioni e dettagli

APERITIVI & STUZZICHERIA

12:30-15:00 e dalle 18:00 alle 23:00

TAGLIERE DI FORMAGGI *14 €
formaggi vari, locali e nazionali, con marmellata homemade

FRITTURA DI PESCE * 16 €
calamari e gamberi

ARROSTICINI ABRUZZESI (MAXI) *cad..1,5 €
minimo 6 arrosticini

PATATE FRITTE..... 4 €

FALAFEL DI CECI 6 €
porzione 6 pz.

NACHO CHEESE 6 €
porzione 6 pz.

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA 10 €
Tempo di preparazione 15 minuti

TORTINO CALDO al cioccolato o al pistacchio .. 6 €
Tempo di cottura 20 minuti, homemade

* con aggiunta di servizio/pane/coperto 2€

Gli Aperitivi possono essere abbinati a vino, bollicine, cocktail long drink o altre bevande presenti nei menù seguenti
Richiedere al personale di sala informazioni e dettagli

Tutti i piatti sono preparati al momento
All courses are prepared at the moment

Segue COCKTAILS, LONG DRINKS, VINI e BIRRE



BACK TO MENU

COCKTAILS & LONG DRINKS

I NOSTRI COCKTAILS

Spritz Bistrot: <i>Bitter rosso infuso al rosmarino homemade, prosecco, seltz, angostura all'arancio</i>	8
Mojito allo zenzero (dal 2013): <i>Rum Havana 3, menta, succo di lime, sciroppo di zenzero homemade e ginger beer</i>	9
Peccato d'Estate: <i>Tequila, Cointreau, succo di limone, fragole, peperoncino fresco, sale rosa dell'Himalaya</i>	9
Peccato che è poco: <i>Vodka, Cointreau, succo di limone, fragole, peperoncino fresco, sale rosa dell'Himalaya</i>	9
Green Lady: <i>Vodka, Midori liquore al melone, succo di lime, sciroppo di zucchero di canna (homemade)</i>	9
Biondo del Piceno: <i>Spremuta d'arancio biondo del Piceno, Grand Marnier, Triple Sec, sciroppo di canna, angostura</i>	9
DiVino: <i>Vino Passerina IGT, liquore allo zenzero, lime, sciroppo allo zenzero (homemade), soda</i>	9
Monkey in the bottle (dal 2013): <i>Gin, succo di lime, sciroppo di zenzero (homemade), rosmarino, ginger beer</i>	9
Feliciano: <i>Gin, Rabarbaro Zucca, succo di lime, sciroppo di lime (h.m.), cedrata Tassoni</i>	9
8.8.93: <i>Jack Daniel's Whiskey, Calvados, succo di limone, Sciroppo di canna, passion fruit, Vodka</i>	10
Campari Chili Pepper: <i>Campari Bitter, lime, cranberry, sciroppo di zucchero homemade, peperoncino</i>	9

GIN TONIC

Standard (60 ml, con Tonica Schweppes o Fever Tree) Tanqueray, Bombay, Gordon's, Old Tom	8
Top (60 ml, servito con 1 bottiglietta di Fever Tree Tonic) Gin Mare (con Tonica Mediterranea), Roku, Hendrick's, Martin Miller's, Malfy Rosa (con Tonica Aromatic), Jinzu, Tanqueray Sevilla, Bulldog, Poli Marconi, Star of Bombay	10
Super (60 ml, servito con 1 bottiglietta di Fever Tree Tonic) N°3, Monkey 47, Illusionist, Tanqueray N°10, GunPowder, Brockmans	12

COCKTAILS & LONG DRINKS

COCKTAILS INTERNAZIONALI

Spritz (Aperol o Campari o Hugo)	6
Americano	7
Negroni	7
Negroni Sbagliato	7
Martini Cocktail	8
Cuba Libre	8
Mojito	8
Moskow Mule (<i>con sciroppo di zenzero homemade</i>)	8
Gin Tonic (<i>vedi lista nella pagina precedente</i>)	da 8
Vodka Tonic	8
Margarita	8
Tommy's Margarita	8
Daiquiri	8
Caipirinha	8
Caipiroska	8
Pina Colada	10
Vic's Mai Tai 1944	9
Long Island Ice Tea	8
Japanese Ice Tea	8
Cosmopolitan	8
Whiskey Sour	8
Rossini	8
Sex on the beach	8
Old Fashioned	8

COCKTAILS ANALCOLICI

Gin Tonic (Tanqueray 0.0% Alcohol Free e Tonica)	8
A base di frutta	7
Con estratti di frutta fresca (secondo disponibilità)	10
Virgin Mojito	7



BACK TO MENU

Vini & Bollicine

Bottiglie

BIANCHI (WHITE WINE)

<i>Le Caniette</i> : Offida Pecorino DOCG - IO SONO GAIA	35
<i>Velenosi</i> : Offida Pecorino DOCG - VILLA ANGELA	22
<i>Velenosi</i> : Marche Passerina IGT Agricoltura Biologica	20
<i>Santori</i> : Passerina Offida DOCG	20
<i>Santori</i> : Pecorino Offida DOCG	22
<i>Santa Barbara</i> : Verdicchio DOC - LE VAGLIE	22
<i>Santa Barbara</i> : Verdicchio Superiore DOC - S.ANTONUCCI .	30
<i>Kurtatsch</i> : Gewurztraminer DOC - ARENIS 2021	25
<i>Kurtatsch</i> : Chardonnay DOC - CALIZ 2022	24
<i>Kurtatsch</i> : Sauvignon DOC - ALTO ADIGE 2022	24

ROSSI (RED WINE)

<i>Le Caniette</i> : Rosso Piceno Super. DOC - MORELLONE	30
<i>Santori</i> : Rosso Piceno Superiore DOC.....	22
<i>Velenosi</i> : Lacrima Morro d'Alba DOC - QUERCiantica	20
<i>Masciarelli</i> : Montepulciano d'Abruzzo DOC	20
<i>Tenuta Ulisse</i> : Montepulciano d'Abruzzo - AMARANTA	30
(ROSATO) <i>Masciarelli</i> : Colline Teatine IGT	20

BOLLICINE (SPARKLING WINE)

<i>Vino Brut / Millesimato / Prosecco</i>	20
<i>Velenosi</i> : Offida Passerina DOC - Brut Charmat	22
<i>Vezzoli</i> : Franciacorta Brut S.A.	30
<i>Contadi Castaldi</i> : Franciacorta Brut	40
<i>Contadi Castaldi</i> : Franciacorta Brut Rosè	50
<i>Bellavista'</i> : Franciacorta Brut Alma Gran Cuvee	60

VINI DOLCI (DESSERT WINE)

<i>Pasetti</i> : Abruzzo Passito Bianco - GESMINO - 50cl	35
--	----

VINO AL CALICE (A GLASS OF WINE)

<i>Marche Passerina / Offida Pecorino / Verdicchio</i> <i>Passerina Brut / Brut / Prosecco / Rosso Piceno</i> <i>Passito Terre Siciliane (6cl)</i>	5
--	---



BACK TO MENU

BIRRE

Bottiglie

33 cl - HEINEKEN - BECK'S	4
33 cl - NASTRO AZZURRO - CORONA - CERES	5
33 cl - HOEGAARDEN (bianca)	5
33 cl - LEFFE (rossa)	5
33 cl - ICHNUSA NON FILTRATA	5
33 cl - BREWDOG - PUNK IPA	7
50 cl - MESSINA - CRISTALLI DI SALE	6
50 cl - HB MUNCHNER WEISSE	6
50 cl - HB HOFBRAU ORIGINAL	6

LIQUORI

AMARO DEL CAPO - MONTENEGRO - JAGERMEISTER	3
FERNET BRANCA - BRANCA MENTA - GENZIANA -	3
MARTINI BIANCO - DI SARONNO - STREGA - RATAFIA	3
COSA NERA LIQUIRIZIA - LIMONCELLO - ZENZERELLO	3
MELETTI - MELETTI DRY - VARNELLI - SAMBUCA	3

GRAPPE POLI MORBIDA - NARDINI (3 TIPI) - 903 BARRIQUE 5

WHISKY KNOB CREEK - BULLEIT BOURBON - LAPHROAIG 8
 JAMESON - JACK DANIEL'S - 8

RUM HAVANA 7 - APPLETON ESTATE - MATUSALEM 8
 THE KRAKEN BLACK SPICED - RYOMA JAPANESE 8

BRANDY CARDENAL MENDOZA - COGNAC MARTELL 8

BIBITE

CAMPARI SODA, CRODINO, CEDRATA, ACQUA TONICA	3
LATTINE 33CL: COCA, FANTA, SPRITE, ESTATHE LIMONE	3



BACK TO MENU

CAFFETTERIA

CAFFE' REKICO MISCELA CORONA (al banco 1,50€)	2
DECAFFEINATO REKICO (al banco 1,50€)	2
CORREZIONE CON LIQUORI	1
ORZO REKICO CAPSULA	2
GINSENG REKICO CAPSULA	2
CAFFE' SHAKERATO	3
CAFFE' SHAKERATO CON BAILEYS	5
CAFFE' DEL MARINAIO (LIQUORE)	3
CAPPUCCINO / CAFFE' MACCHIATO / LATTE-	2
CAFFE' THE / INFUSI / TISANE	3
ACQUA MINERALE NATURALE/FRIZZANTE 0,5 LT	2

Rivolgersi al personale per ogni informazione o dettaglio

Please contact the staff for any information or details



last update 18.12.2024

Questo menù è realizzato da noi e modificato all'evenienza, sempre al medesimo link. Nel 2024 ha già subito oltre 12 aggiornamenti, pertanto, nel caso ne aveste salvato una copia, consigliamo di cliccare qui per verificare che sia la versione attuale in uso al momento. Grazie.

WWW.BISTROTKURSAAL.IT/MENU.PDF

0735.735.623 - info@bistrotkursaal.it

APERTURA: LUN/GIO 17:30 - VEN/SAB/DOM 12:00 chiuso Mar/Mer