BENVENUT*!

È un BENE fuori dal COMUNE.

#dabliuportici

Dabliù è una caffetteria, un ristorante e un lounge-bar. Grazie alle esperienze maturate sul territorio e anche all'estero, il bistrò riesce a conciliare un animo cosmopolita e un profondo legame con la nostra terra e i nostri prodotti.

"Perché si chiama Dabliu?"

Volevamo unire i concetti di **World, Win e Wine**, conferendo al nostro bistrò un significato di **vittoria** e di **riscatto** culturale oltre che un **sapore internazionale**.

Accogliente, familiare, elegante e innovativo: questo è il Dabliu, nato con l'intento di **creare un punto di riferimento** per chi ama la **buona cucina** e per chi è alla ricerca di un **luogo di aggregazione**, di stimoli culturali e fermento sociale.

Qui puoi goderti una pausa **caffè**, lavorare in smart sorseggiando un tè, gustare un aperitivo con un **drink handmade** accompagnato da stuzzichini gourmet e assaggiare la **cucina raffinata** del nostro chef.

PER QUESTO ABBIAMO SCELTO DI DEVOLVERE IL 10% DEL RICAVATO IN FAVORE DI INIZIATIVE CULTURALI E SOCIALI DI VILLA FERNANDES.

KM0 | **SOSTENIBILITÀ E ZERO SPRECO** | **TANTA CREATIVITÀ**

Scopri la storia nostra storia!

Ristorante

DABLIU

CAFĒ BISTRŌ AND MORE

CROSTONI & SFIZI

Lista degli allergeni disponibili all'ultima pagina.

CROSTONE AGEROLA **€ 8,50**
Pomodoro di Sorrento, fior di latte d'Agerola, basilico fresco, origano e olio extravergine d'oliva.

CROSTONE DI VERDURE **€ 9,50**
Verdure grigliate di stagione, pesto di basilico, noci tostate e semi di zucca croccanti.

CROSTONE FUNGHI E SALSICCIA **€ 13,00**
Fior di latte d'Agerola, funghi trifolati, crumble di salsiccia di maialino nero e riduzione di mozzarella.

POLPETTINE FRITTE DELLA NONNA **€ 8,00**
Otto piccole polpette dorate, servite con salsa Cheddar

ANTIPASTI

Lista degli allergeni disponibili all'ultima pagina.

POLPETTA DI MANZO (1,3,5,7,8) **€ 11,00**
Cotta lenta nel ragù e servita con crema di formaggi

TORTINO DI PATATE (1,3,5,7,8,9) **€ 13,00**
Tortino di patate su letto di salsa alla genovese e crema di mozzarella di bufala.

TARTARE DI TONNO (4,8,12) **€ 16,00**
Tonno fresco* e zest di limone servita con crema di avocado.

POLPO CROCCANTE (1,7,14) **€ 16,00**
Polpo* cotto a bassa temperatura, poi dorato e servito con stracciatella di bufala, friarielli e crostino di pane fritto.

BATTUTA DI MANZO (1,3,4,8) **€ 14,00**
Battuta di manzo con cialda di riso soffiata, tuorlo marinato, maionese alle alici e aglio nero, fiori di cappero e riduzione ai frutti rossi.

PRIMI PIATTI

Lista degli allergeni disponibili all'ultima pagina.

VELLUTATA DI ZUCCA AL FORNO (1,7,8,11) **€ 11,00**
Vellutata di zucca , crema di bufala, mandorle tostate e semi croccanti.

TONNARELLI BURRO E TARTUFO NERO (secondo disponibilità) **€ 24,00**
Tonnerelli di pasta fresca al burro francese e tartufo nero.

PACCHERI FRESCHI ALLA GALLINELLA DI MARE (1,4,5,8,9) **€ 16,00**
Gallinella*, finocchietto selvatico e Pernod con estrazione di zuppa di pesce.

TAGLIATELLE AI FIORI DI ZUCCA E FUNGHI PORCINI (1,3,5,8) **€ 17,00**
Porcini trifolati, fiori di zucca e un filo d'olio al peperoncino.

SPAGHETTI ALLA CARBONARA DI POLPO E KATSUOBUSHI (1,3,4,7,8) **€ 16,00**
Polpo*, uovo, pecorino, pepe e scaglie di katsuobushi.

TONNARELLI CACIO E PEPE (1,3,5,7,8) **€ 13,00**
Cacio e pepe mantecati al momento.

CARAMELLA VARIEGATA AL TONNO, BUFALA E LIMONE (1,4,5,8,9) **€ 16,00**
Pasta fresca ripiena di tonno, bufala e limone servita con crema di zucca all'anice stellato e tartare di tonno*.

SECONDI PIATTI

Lista degli allergeni disponibili all'ultima pagina.

FILETTO DI MAIALE A BASSA TEMPERATURA (1,5,8,9) **€ 19,00**
Con friarielli saltati, crema di zucca, crudo di castagne, pere al vino rosso e jus di maiale.

TATAKI DI TONNO (1,4,8,11,12) **€ 20,00**
Tonno* scottato, misticanza d'orto e salsa al mandarino piccante.

DARNA DEL GIORNO ALL'ACQUA PAZZA (1,4,8,10) **€ 19,00**
Pesce del giorno in leggera acqua pazza, pomodorini e prezzemolo.

NEW YORK STRIP STEAK (300G) (1,8) **€ 24,00**
Manzo selezionato, scottato e servito con variazione di verdure grigliate.

PESCATO DEL GIORNO (1,3,4,5,8) **€ 22,00**
pesce del giorno* servito su letto di scarole saltate con olive, capperi e riduzione di zuppa di pesce.

TOMAHAWK DI VACCA 1,2KG C.A (X 2) (SECONDO DISPONIBILITÀ) **€ 65,00**
tagliata e servita in sala con contorno di stagione

CONTORNI

Lista degli allergeni disponibili all'ultima pagina.

VERDURE GRIGLIATE	**€ 6,00**
RUCOLA E POMODORINI	**€ 5,00**
MISTICANZA D'ORTO	**€ 4,00**
INSALATA MISTA	**€ 5,00**
ICEBERG	**€ 5,00**
PATATINE FRITTE*	**€ 5,00**
PATATE DIPPERS* CON SALSA BACON	**€ 6,00**

BUN

Lista degli allergeni disponibili all'ultima pagina.

BUN CHIANINA **€ 12,50**
Hamburger di chianina 250gr, fior di latte d'Agerola con misticanza d'orto. *(Possibile anche al piatto)*

BUN POLPETTA **€ 12,50**
Polpettine fritte, mortadella, fior di latte d'Agerola, granella di pistacchi e pomodori secchi.

BUN TONNO **€ 16,00**
Tartare di tonno*, stracciata di bufala, pesto di basilico, rucola e granella di pistacchi.

BUN POLLO **€ 12,00**
Pollo alla griglia, fior di latte d'Agerola e verdure grigliate. *(Possibile anche al piatto)*

BUN COTOLETTA **€ 11,00**
Cotoletta di pollo, fior di latte d'Agerola e patatine fritte. *(possibile anche al piatto)*

BUN POLPO **€ 16,00**
Polpo* a pezzi fritto, burrata pugliese, pomodori secchi, pesto di basilico e rucola.

BUN VEGETARIANO **€ 11,50**
Verdure grigliate, rucola, stracciata di bufala campana, pomodori secchi e semi di zucca.

BUN PULLED **€ 13,00**
Pulled pork, fior di latte d'Agerola, cipolla croccante, pomodoro, insalata e salsa Cheddar

INSALATE

Lista degli allergeni disponibili all'ultima pagina.

CAESAR SALAD **€ 12,00**
Iceberg, pollo alla julienne, tocchetti di pane tostato, scaglie di Grana e salsa Caesar.

INSALATA SALMONE **€ 13,00**
Salmone affumicato, rucola, pomodorini e scaglie di Grana.

INSALATA FETA **€ 12,00**
Feta, iceberg, pomodorini, rucola, misticanza d'orto e olive verdi.

TAGLIERI

Lista degli allergeni disponibili all'ultima pagina.

SELEZIONE DI SALUMI CON FRUTTA SECCA (X 2)	**€ 20,00**
SELEZIONE DI FORMAGGI CON MARMELLATE (X 2)	**€ 20,00**
W-SALUMI E FORMAGGI (X 2) Selezione di salumi e formaggi con frutta secca e marmellata	**€ 22,00**

SEMIFREDDI E DOLCI

Lista degli allergeni disponibili all'ultima pagina.

TIRAMISÙ (CLASSICO, PISTACCHIO)	**€ 6,50**
TIRAMISÙ SENZA GLUTINE	**€ 7,00**
MANDORLATO (AMARENA, NOCCIOLA, PISTACCHIO)	**€ 7,00**
MOUSSE AL CIOCCOLATO (SENZA GLUTINE E SENZA LATTOSIO)	**€ 6,50**
CHEESECAKE (FRUTTI DI BOSCO, BIANCA, PISTACCHIO, CIOCCOLATO)	**€ 6,50**
DELIZIA AL LIMONE	**€ 6,50**
CASSATINA SICILIANA	**€ 6,50**
ORO NERO	**€ 6,50**
SORBETTO AL LIMONE	**€ 5,00**
RICOTTA E PERA	**€ 6,50**

A PROVA DI BAMBINO

Lista degli allergeni disponibili all'ultima pagina.

PENNETTA AL POMODORO	**€ 7,00**
GNOCCHI ALLA SORRENTINA	**€ 9,00**
COTOLETTA E PATATINE	**€ 10,00**
POLPETTINE DELLA NONNA AL RAGÙ (8 PZ)	**€ 10,00**

AMARI E DOPOPASTO

Per digerire con gusto!

DEL CAPO	€ 4,00
JAGERMEISTER	€ 4,00
MONTENEGRO	€ 4,00
CYNAR	€ 4,00
FERNET BRANCA	€ 4,00
BRANCA MENTA	€ 4,00
JEFFERSON	€ 5,00
LIQUIRIZIA DOLCE NERA	€ 4,00
MELONCELLO	€ 4,00
LIMONCELLO	€ 4,00
RUPES	€ 5,00
PASSITO / ZIBIBBO	€ 5,00
FRANCOIS PEYROT	€ 5,00

ELENCO ALLERGENI

1
Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.

2
Crostacei e prodotti a base di crostacei.

3
Uova e prodotti a base di uova.

4
Pesce e prodotti a base di pesce.

5
Arachidi e prodotti a base di arachidi.

6
Soia e prodotti derivati, tofu latte di soia etc

7
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)

8
Frutta a guscio.

9
Sedano e prodotti a base di sedano.

10
Senape e prodotti a base di senape.

11
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

12
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO 2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

13
Lupini e prodotti a base di lupini.

14
Molluschi e prodotti a base di molluschi.

AVVERTENZE

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio. **In ogni piatto gli allergeni presenti sono identificati mediante legenda numerica che si riferisce all'elenco in appendice**.

Le procedure Haccp adottate tengono conto del rischio di contaminazione crociata ed il personale è formato su tale rischio. Tuttavia, **occorre segnalare che, in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione possono comportare la condivisione di aree ed utensili**; quindi **non si può escludere la possibilità che i prodotti entrino a contatto con allergeni**.

***I prodotti contrassegnati, al fine di garantirne la freschezza, in base alla stagionalità/disponibilità, sono sottoposti ad abbattimento rapido della temperatura a – 18° C.**

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE853/2004, allegato III, Sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3

CARTA DELLE BIRRE

BIRRE ARTIGIANALI

Una selezione per tutti i gusti!

K-BIRR
NATAVOT LAGER **€ 6,50**
Bionda 5,2% *0,33 cl*

K-BIRR
NATAVOT RED **€ 6,50**
Rossa strong ale 9,0% *0,33 cl*

K-BIRR
PALIATA **€ 6,50**
Imperial stout 9,0% *0,33 cl*

K-BIRR
CUORE DI NAPOLI **€ 6,50**
A.P.A. american pale ale 6,0% *0,33 cl*

K-BIRR
CAP E' FIERRO **€ 6,50**
Strong Lager 10° *0,33 cl*

PAULANER
MUNICH LAGER **€ 5,50**
Bionda 4,9% *0,33 cl*

CARTA DEI VINI

BOLLICINE

Da abbinare a pesce, carni bianche, formaggi, verdure e primi piatti leggeri

CANEVEL

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY SETÀGE — **€ 27,00** *Bottiglia*
Veneto – 100% Glera

BERLUCCHI

FRANCIACORTA BRUT 61 — **€ 7,00** *Calice* — **€ 35,00** *Bottiglia*
Lombardia – 100% Chardonnay

FERRARI

TRENTO BRUT MAXIMUM BLANC DE BLANCS — **€ 38,00** *Bottiglia*
Trentino – 100% Chardonnay

ARTIO

LE MARCHESINE FRANCIACORTA ROSÉ MILLESIMATO — **€ 38,00** *Bottiglia*
Lombardia – Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco

CÀ DEL BOSCO

FRANCIACORTA BRUT CUVÉE PRESTIGE — **€ 60,00** *Bottiglia*
Lombardia - Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco

VILLA SANDI

SPUMANTE DOLCE SANDI — **€ 22,00** *Bottiglia*
Veneto - Moscato bianco, Moscato giallo
e altre uve aromatiche.

VINI BIANCHI

Da abbinare a pesce, carni bianche, formaggi, verdure e primi piatti leggeri

CANTINE OLIVELLA
CATALANESCA DEL MONTE SOMMA KATÀ — **€ 6,00** *Calice* — **€ 26,00** *Bottiglia*
Campania– 100%Catalanesca

MONTEVETRANO
CORE BIANCO — **€ 30,00** *Bottiglia*
Campania – 50% Fiano, 50% Greco

ROMANO CLELIA
FIANO DI AVELLINO COLLI DI LAPIO — **€ 30,00** *Bottiglia*
Campania – 100% Fiano

TELARO
FALANGHINA ROCCAMONFINA — **€ 6,00** *Calice* — **€ 25,00** *Bottiglia*
Campania – 85% Falanghina, 15% Sauvignon

DI MEO
GRECO DI TUFO — **€ 35,00** *Bottiglia*
Campania – 100% Greco

JERMANN
CHARDONNAY VENEZIA GIULIA — **€ 45,00** *Bottiglia*
Friuli Venezia Giulia – 100% Chardonnay

DONNAFUGATA
ANTHILIA SICILIA DOC — **€ 6,00** *Calice* — **€ 27,00** *Bottiglia*
Sicilia – Cataratto e vitigni autoctoni siciliani

BOSONI
COLLI DI LUNI VERMENTINO "LUNAE" ETICHETTA NERA — **€ 35,00** *Bottiglia*
Liguria – 100% Vermentino

FRANZ HAAS
SÒFI — **€ 6,00** *Calice* — **€ 25,00** *Bottiglia*
AltoAdige – 100% Müller Thurgau

VINI BIANCHI

Da abbinare a pesce, carni bianche, formaggi, verdure e primi piatti leggeri

ST. MICHAEL EPPAN
SÜDTIROL GEWÜRZTRAMINER — **€ 30,00** *Bottiglia*
Alto Adige – 100% Gewürtraminer

GRADIS'CIUTTA
COLLIO SAUVIGNON — **€ 28,00** *Bottiglia*
Friuli Venezia Giulia - 100% Sauvignon

CASAL THAULERO
TERRE DI CHIETI BORGO THAULERO — **€ 6,00** *Calice* — **€ 20,00** *Bottiglia*
Abruzzo – 100% Pecorino

VINI ROSATI

Da abbinare antipasti, salumi, insalate, primi piatti leggeri, pesce e carne bianca

CANTINE SAN MARZANO
PRIMITIVO DI MANDURIA TRAMARI — **€ 6,00** *Calice* — **€ 22,00** *Bottiglia*
Puglia-100% Primitivo

TENUTA ULISSE ABRUZZO
CERASUOLO D'ABRUZZO — **€ 30,00** *Bottiglia*
100% Montepulciano

VINI ROSSI

Da abbinare a carni rosse, formaggi stagionati, piatti a base di pomodoro.

TENUTA SAN FRANCESCO
E' ISS — **€ 50,00** *Bottiglia*
Campania – 100% Tintore

SAN SALVATORE 1988
JUNGANO — **€ 30,00** *Bottiglia*
Campania – 100% Aglianico

MONTEVETRANO
COLLI DI SALERNO MONTEVETRANO — **€ 75,00** *Bottiglia*
Campania – 50% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 20% Aglianico

TERREDORA DI PAOLO
TAURASI FATICA CONTADINA — **€ 45,00** *Bottiglia*
Campania – 100% Aglianico

CANTINE SAN MARZANO
PRIMITIVO DI MANDURIA TALÒ — **€ 6,00** *Calice* — **€ 26,00** *Bottiglia*
Puglia – 100% Primitivo

DONNAFUGATA
NERO D' AVOLA SHERAZADE — **€ 6,00** *Calice* — **€ 26,00** *Bottiglia*
Sicilia –100% Nero D'Avola

BRAIDA GIACOMO BOLOGNA
MONFERRATO ROSSO IL BACIALÈ — **€ 28,00** *Bottiglia*
Piemonte - 60% Barbera, 20% Pinot Nero, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot

CANTINA PIRA LUIGI
BAROLO SERRALUNGA D'ALBA — **€ 50,00** *Bottiglia*
Piemonte -100% Nebbiolo

J. HOFSTÄTTER
PINOT NERO VIGNETI DELLE DOLOMITI "MECZAN"-J.HOFSTÄTTER — **€ 30,00** *Bottiglia*
Alto Adige – 100% Pinot Nero

VINI ROSSI

Da abbinare a carni rosse, formaggi stagionati, piatti a base di pomodoro.

FAMIGLIA PASQUA

ROSSO VENETO PASSIONAMENTO — **€ 6,00** *Calice* — **€ 25,00** *Bottiglia*
Veneto - 40% Merlot, 30% Corvina, 30% Croatina

TOMMASI

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO — **€ 60,00** *Bottiglia*
Veneto – 50% Corvina, 30% Corvinone,
15% Rondinella, 5% Osoleta

ROCCA DELLE MACIE

CHIANTI CLASSICO TENUTA SANT'ALFONSO — **€ 30,00** *Bottiglia*
Toscana – 100% Sangiovese

CACCIA AL PIANO 1868

BOLGHERI RUIT HORA — **€ 32,00** *Bottiglia*
Toscana –65%Merlot, 25% Cabernet Sauvignon,
5% Petit Verdot, 5% Syrah

COLD'ORCIA

BRUNELLO DI MONTALCINO — **€ 50,00** *Bottiglia*
Toscana – 100% Sangiovese Grosso

CIANFAGLIA

PIETRAFITTA — **€ 40,00** *Bottiglia*
Molise - 100% Tintilia