

Bistrot

Bistrot

Our **Bistrot**

Our **Bistrot**

Benvenuti al Saint

Qui la giornata scorre al ritmo del gusto: dal primo caffè al cocktail della sera, ogni momento trova la sua forma perfetta. Il nostro Bistrot è un luogo senza orari rigidi e senza etichette, dove la golosità incontra l'eleganza e la qualità diventa quotidiana. Piatti agili, pensati per essere condivisi, per accompagnare un drink o per diventare il tuo pranzo, la tua cena, la tua pausa — il tuo momento.

Accanto alla cucina, c'è il nostro mondo del bar: cocktail d'autore, vini selezionati, una caffetteria che parla la lingua dell'eccellenza. Perché per noi l'arte dell'accoglienza è una sola, e vive tanto in un espresso perfetto quanto in un Gin & Tonic costruito con cura. Il menu Bistrot del Saint è tutto questo: versatile, spontaneo, curato nei dettagli. Può essere ciò che vuoi, quando vuoi.

Sempre SAINT.
Informalmente elegante.

Sfoggia il nostro
menu completo —>



Welcome to Saint

Here, the day flows to the rhythm of taste: from the first coffee to the evening cocktail, every moment finds its perfect shape. Our Bistrot is a space without strict hours or labels, where indulgence meets elegance and quality becomes an everyday pleasure. Dishes that are light yet full of character, designed to be shared, to pair with a drink, or to become your lunch, your dinner, your pause — your moment.

Alongside the kitchen lives our bar culture: signature cocktails, selected wines, and a coffee program that speaks the language of excellence. Because to us, hospitality is one art, whether it's an impeccable espresso or a carefully built Gin & Tonic. The Saint Bistrot menu is all this: versatile, spontaneous, and crafted with care. It can be whatever you want, whenever you want.

Always **SAINT.**
Informally elegant.

Browse our
full menu →



Bistrot & Sharing Plates

Tutti i giorni dalle 10:00 alle 23:00

All day long from 10 am to 11 pm

- **Saint Toast** € 12
Pan brioche, spalla cotta selezione Capitelli, toma dell'Alpe, salsa honey mustard homemade
Brioche bread, Capitelli selection cooked shoulder ham, Alpine Toma cheese, homemade honey mustard sauce
- **Sandwich Gourmet** € 14
Bun bread, spalla cotta selezione Capitelli, burro montato, cetriolino, maionese homemade
Burger bun, Capitelli selection cooked shoulder ham, whipped butter, gherkin and homemade mayonnaise
- **Croque Monsieur** € 15
Pan brioche, spalla cotta selezione Capitelli, groviera, besciamella
Brioche bread, Capitelli selection cooked shoulder ham, Gruyère, béchamel
- **Caponata Bread**  € 18
Pane rustico di Altamura tostato, caponata di melanzane, pomodoro, sedano, cipolla, olive, capperi e pinoli
Toasted Altamura rustic bread, eggplant caponata, tomato, celery, onion, olives, capers and pine nuts
- **Prosciutto Sant'Ilario & Burrata** € 24
Prosciutto crudo Sant'Ilario 30 mesi, burrata fresca, grissini croccanti, olio EVO
Sant'Ilario 30-month aged prosciutto, fresh burrata, crispy breadsticks, extra-virgin olive oil
- **Ostrica Gillardeau** € 8/pz
Gillardeau oyster

- **Selezione di Formaggi** € 22

Selezione di formaggi, marron glacé, chutney di pere e zenzero, composta di cipolle e melograno, cioccolato fondente
Cheese selection, marrons glacés, pear and ginger chutney, onion and pomegranate compote, dark chocolate
- **Mortadella al Tartufo & Ricotta** € 22

Mortadella aromatizzata al tartufo, ricotta fresca, polvere di prezzemolo
Truffle-infused mortadella, burrata, parsley powder
- **Foie Gras & Pan Brioche** € 22

Foie gras, pan brioche tostato, composta di frutta di stagione
Foie gras, toasted brioche bread, seasonal fruit compote
- **Sciatt** € 18

Sciatt di grano saraceno e formaggio, insalata di cavolo cappuccio
Buckwheat and cheese fritters, white cabbage salad
- **Cheeseburger di Chianina** € 25

Bun bread, burger di Chianina, cheddar, lattuga, pomodoro, maionese homemade, patatine fritte
Burger bun, Chianina beef patty, cheddar, lettuce, tomato, homemade mayonnaise, French fries
- **Chicken Burger** € 20

Bun bread, cotoletta di pollo, maionese homemade, bacon croccante, pomodoro, patatine fritte
Burger bun, fried chicken cutlet, homemade mayonnaise, crispy bacon, tomato, French fries

Tapas

Tapas

SaintTapas

- ***Crostone alla Mortadella Tartufata*** € 8
Pane tostato, mortadella tartufata
Toasted bread, truffle-infused mortadella
- ***Pan Brioche, Burro & Acciughe*** € 8
Pan brioche tostato, burro montato, acciughe del Cantabrico
Toasted brioche bread, whipped butter, Cantabrian anchovies
- ***Moscardini alla Mediterranea*** € 8
Moscardini in umido, salsa pomodoro, olive taggiasche, capperi, crostini di pane
Stewed baby octopus, tomato sauce, Taggiasca olives, capers, bread croutons
- ***Pane Rustico di Altamura con Caponata*** € 8
Pane rustico di Altamura tostato, caponata di melanzane, pomodoro, sedano, cipolla, olive, capperi e pinoli
Toasted Altamura rustic bread, eggplant caponata, tomato, celery, onion, olives, capers and pine nuts

Vini al
Calice

Vini al
Calice

A/Calice

Bollicine

- ***Champagne Brut*** € 18
Lallier, Champagne
- ***Franciacorta Brut*** € 15
Barone Pizzini, Lombardia
- ***Prosecco Lacrima di Kôme*** € 12
Masot, Veneto
- ***“Brivido Rosa” Rosé*** € 13
Masot, Veneto

Bianchi

- ***Gewürztraminer*** € 12
Cembra Cantina di Montagna, Alto Adige
- ***Lugana*** € 12
Monte Del Frà, Lombardia
- ***Chardonnay*** € 12
Pierre Ponnelle, Borgogna
- ***Sauvignon Blanc*** € 12
Ca' Bolani, Friuli
- ***Podere Sassaie*** € 14
Fattoria di Petreto, Toscana

Rosato

- ***Alie Ammiraglia*** € 12
Frescobaldi, Toscana

Rossi

- ***Pinot Nero Borgogna*** € 12
Pierre Ponnelle, Borgogna
- ***Primitivo del Salento IGT*** € 12
Rosa del Golfo, Puglia
- ***Langhe Barbera DOC*** € 12
Abbona, Piemonte
- ***Valpolicella TOAR*** € 14
Masi, Veneto
- ***Barolo DOCG*** € 18
Abbona, Piemonte

Classic
Cocktail

Classic
Cocktail

Classic Cocktail

Vetz Spritz

€ 15

Vetz Aperitivo Naturale, Prosecco

St-Germain Hugo

€ 15

St-Germain, Prosecco, Soda

Americano

€ 15

Campari, Vermouth Mancino, soda

Negroni

€ 15

Campari, Vermouth Mancino, Bulldog Gin

Tommy's Margarita

€ 15

Montelobos Mezcal, Espolon Tequila, lime, agave

Old Fashioned

€ 15

Wild Turkey Bourbon, zucchero, Angostura

Campari Shakerato

€ 15

Campari puro shakerato con profumo di agrumi

“The Original” Campari Seltz

€ 15

Campari e soda ottenuto dall'inimitabile Seltz Gun Campari

Espresso Martini

€ 15

Grey Goose Vodka, Kahlúa, caffè espresso

Gin & Tonic

€ 15

Bulldog Gin e tonica San Pellegrino “Rovere”

Soft
Drinks

Soft
Drinks

Birre

Birre alla spina

- *Krombacher Hell Premium Lager* € 9

Birre in bottiglia

- *Noam* € 9
- *Hammer Spring Amber Ale* € 9
- *Hammer Wave Runner IPA* € 9
- *Hammer Bundes Pils* GLUTEN FREE € 9

Acque

- *Perrier* 0,20L € 5
- *Acqua Panna* 0,25L € 4
- *San Pellegrino* 0,25L € 4

SoftDrinks

€ 8

Nettari e Succhi

by Marco Colzani

I succhi di Marco Colzani sono dei veri e propri frullati di frutta. Speciali perché prodotti con frutta fresca di altissima qualità, coltivata nei territori più vocati e raccolta a piena maturazione. Prodotti in modo naturale, senza l'utilizzo di conservanti, coloranti, additivi e acidificanti.

- Arancia, Pompelmo, Mela, Pera, Pesca, Ananas, Mango, Passion Fruit, Mirtillo, Melograno € 8

Caffetteria

Caffetteria

Caffetteria

*Tutti i prodotti di caffetteria sono
serviti fino alle ore 23:00*

- **Speciality Coffee 100% Arabica** € 5
Servito in stile doppio espresso, il nostro speciality coffee porta in tazza la qualità della materia prima, racconta il paese in cui è raccolto e le sue note aromatiche, dando voce ai piccoli agricoltori e promuovendone il consumo consapevole
- **Caffetteria Tazza Piccola** € 3
Espresso, ristretto, macchiato, ginseng, orzo
- **Caffetteria Tazza Grande** € 4
Cappuccino, americano, ginseng, orzo
- **Marocchino XL** € 6
- **Cioccolata Calda Liscia** € 7
- **Cioccolata Calda con Panna** € 8

Special

- **Caffè Shakerato** € 8
Doppio espresso, zucchero, crema di rum (opzionale)
- **Kyoto Kiss** € 10
Tè Hojicha, latte d'avena, zucchero moscovado, cacao, cardamomo, cannella, noce moscata
- **Strawberry Matcha Latte** € 10
Tè Matcha, latte d'avena, cioccolato bianco, polvere di fragola essiccata, panna montata
- **Matcha Cappuccino** € 8
Tè Matcha, honey mix, latte d'avena

Tè&Tisane

- **Breakfast** € 10
Blend di tè neri dal corpo deciso, ma freschi
- **Earl Grey** € 10
Tè nero con aroma di bergamotto
- **Yunnan** € 15
Fresche note di timo ed erbe officinali per un tè pu-erh di pregio indiscusso
- **Spiritair** € 15
Herbal tea per rinfrescare corpo e mente a base di menta, mora e citronella
- **Awakening** € 15
Infuso naturale di rooibos, cacao e cocco. Un risveglio morbido e avvolgente
- **Forest Bathing** € 15
Pregiatissimo tè bianco Pai Mu Tan, una pratica per il benessere di corpo e mente

Thank
You

Thank
You

SAINT



*Per scoprire tutti i nostri menu, consultare la lista degli allergeni ed esplorare il mondo SAINT,
ti invitiamo a scansionare il QR Code e accedere al nostro menu digitale.*