

BONCOMPAGNI

SETTEMBRE OTTOBRE



PER COMINCIARE

IL NOSTRO COCKTAIL DI MARE

Polpo, seppioline, gambero rosa e calamaro alla piastra con lattuga e salsa rosa

€ 20,00

LA RAZZA

Puntarelle con dressing e salsa allo zafferano

€ 18,00

IL BRODETTO

Cozze, cannolicchi, fasolari, gambero rosa e calamaro al cartoccio al forno, serviti in unabisque emulsionata con acqua di cozze

€ 22,00

DEGUSTAZIONE TAVERNA

La selezione dei 3 antipasti (min. 2 persone)

€ 48,00

SASHIMI DI PESCE FROLLATO

1° atto: carpaccio di pesce frollato, latte di mandorla e fichi

2° atto: carpaccio di pesce frollato e marinato in sale bilanciato e salsa di soia con frutto della passione

€ 24,00

CRUDINO

1 scampo, 1 gambero rosso, 4 gamberi rosa, 1 ostrica, carpaccio, 2 tartare (n.b.)

€ 35,00

CRUDITE' ROYALE

1 gambero blu di Caledonia, 1 mazzancolla, 1 cicala, 1 scampo, tagliatella di seppia, capasanta, carpaccio di Abalone, cannolicchi, fasolari, cozza pelosa, 1 gambero rosso, 4 gamberi rosa, 1 ostrica, carpaccio, 2 tartare(*)

€ 55,00

LE NOSTRE OSTRICHE

Perle noir

€ 3,50 cad.

Ancelin

€ 4,50 cad.

Gillardeau

€ 5,50 cad.

Fine Binic

€ 2,50 cad.

PATANEGRA

Spalla di Patanegra 5J 100% Belota, focaccia, fichi e burrata

€ 22,00

LA CINTA SENESE

Prosciutto di cinta senese e coppia di Podere Casalba

€ 22,00

CARRELLO DEI FORMAGGI

La nostra selezione da Italia, Francia, Spagna e Inghilterra

€ 18,00

LA NOSTRA PARMIGIANA

Salsa al pomodoro, burrata e pesto leggero

€ 15,00

(*) N.B. : prodotto abbattuto secondo normativa per la somministrazione del pesce crudo

BONCOMPAGNI

SETTEMBRE OTTOBRE



I CARBOIDRATI

GNUDI ALLO SCOGLIO

Pesce di scoglio, calamari, cozze e gambero rosa

€ 22,00

LA LINGUINA

Cacio e pepe e lime, cozze e vongole lupino

€ 20,00

LO SPAGHETTO

Aglione, crema di spinaci, 'nduja, seppia

€ 20,00

PRIMO DEL GIORNO

IL FUSILLONE VEGETARIANO

Pesto, fagiolini, spinaci, burrata

€ 20,00

€ 16,00

LE PROTEINE NOBILI

TRANCIO AL CARTOCCIO SENZA CARTOCCIO

Trancio di pesce frollato, cozze, vongole lupino, fagiolini, salicornia e cipolla dolce

€ 30,00

MEZZI CALAMARI DEL TIRRENO

Ripieni di ricotta, pane e pomodoro, salsa puttanesca e polvere di capperi

€ 24,00

CACCIUCCHETTO BONCOMPAGNI

Polpo, cozze, seppiole, calamari e pesce di scoglio

€ 30,00

LA VAPORATA BONCOMPAGNI

1 scampo, 1 gambero rosso, 3 gamberi rosso, calamaro, pesce bianco e polpo

€ 35,00

PESCATO DEL CANALE

Al forno o all'acqua pazza

€ 8,00/hg

CONTROFILETTO DI ANGUS ARGENTINO

Verdure e patate

€ 25,00

BONCOMPAGNI

SETTEMBRE OTTOBRE



DEGUSTAZIONE

(disponibile solo per tutti i commensali)

IL NOSTRO COCKTAIL DI MARE

Polpo, seppioline, gambero rosa e calamaro alla piastra con lattuga e salsa rosa

IL BRODETTO

Cozze, cannolicchi, fasolari, gambero rosa e calamaro al cartoccio al forno, bisque emulsionata con acqua di cozze

LO SPAGHETTO

Aglione, crema di spinaci, 'nduja, seppia

GNUDI ALLO SCOGLIO

Pesce di scoglio, calamari, cozze e gambero rosa

TRANCIO AL CARTOCCIO SENZA CARTOCCIO

Trancio di pesce frollato, cozze, vongole lupino, salicornia e cipolla dolce

DESSERT

€ 70,00 A PERSONA

PANE E COPERTO € 4,00
ACQUA € 3,40
CAFFÉ € 2,00

WIFI: FASTWEB-5T66EX

PASSWORD: AQDKSFQASH

(N.B.): prodotto abbattuto secondo normativa per la somministrazione del pesce crudo