

BONCOMPAGNI

LUGLIO AGOSTO



PER COMINCIARE

LA RAZZA INCONTRA IL COCOMERO

Razza, cocomero marinato alla soia, burrata, olio al basilico

€ 18,00

COCKTAIL DI MAZZANCOLLE E GAMBERO ROSA

Mazzancolle, gambero rosa, lattuga e la nostra salsa rosa

€ 20,00

SEAFOOD SALAD 2.0

Polpo, calamaro, gambero, cozze piastrati, limone, acqua di polpo, acqua di cozze e fumetto di crostacei

€ 20,00

TAVERNA DI MARE

Degustazione dei primi 3 antipasti

€ 24,00

Disponibile esclusivamente per tutti i commensali del tavolo

L'ORTO

Bufala, gazpacho di frutta, carote, zucchina, cetriolo, pomodoro, salicornia

€ 16,00

TARTARA DI GAMBERO ROSSO

Biscotto salato, bufala, spremuta di pomodoro, olio verde(*)

€ 22,00

CRUDINO

1 scampo, 1 gambero rosso, 4 gamberi biondi, 1 ostrica fine de Bilic, carpaccio di pesce frollato, 2 tartare (*)

€ 35,00

CRUDITE'

Il crudino e in più... 1 gambero viola, 1 mazzancolla, tagliatella di seppia, sashimi di triglia, capasanta, canestrelli, 1 carpaccio e altre sorprese del giorno (*)

€ 50,00

CAVIALE GAVERI

Beluga 30 g (servito con burro salato)

€ 100,00

Beluga 50 g (servito con burro salato)

€ 170,00

LE NOSTRE OSTRICHE

Perle noir

€ 3,50 cad

Ancelin

€ 4,50 cad

Gillardeau

€ 5,50 cad

Diodema (Puglia)

€ 5,50 cad

Tiamar (Irlanda)

€ 5,50 cad

IL VERO PATANEGRA

€ 25,00

Azienda 5J, Patanegra de cerdo 100% con pan tomato 40 g

CARRELLO DEI FORMAGGI

La nostra selezione di formaggi italiani, francesi e inglesi

€ 20,00

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

BONCOMPAGNI

LUGLIO AGOSTO



CARBIDRATI

SPAGHETTO PIAZZA BOVIO

€ 20,00

Pasta di grani antichi Del Cicio, cozze, vongole, totanino, crostacei, salsa di pomodoro

LINGUINE ALLA NERANO *

€ 24,00

Linguine Pastificio Mancini, zucchine, Provolone Del Monaco e tartara di gambero rosso

RISO ALL'IMPEPATA DI COZZE

€ 20,00

Riso artigianale Tenuta di Castello, cozze, pepe, salsa prezzemolo e limone

MACCHERONI AL PESCATO

€ 22,00

Pescato del giorno, salsa zafferano e bottarga

*Linguine disponibili anche in versione vegetariana o vegana

LE PROTEINE NOBILI

CAPASANTA PROSCIUTTO E MELONE

€ 32,00

4 capesante alla piastra, Jamon Serrano, gazpacho di melone, zucchine

CATALANA DI CROSTACEI

€ 35,00

2 scampi, 2 gamberi rossi, 2 mazzancolle, 4 gamberi rosa cotti al vapore

PESCATO DEL CANALE

€ 8,00/hg

Al forno o al sale, secondo la tipologia di pesce disponibile

ARAGOSTA O ASTICE AL VAPORE

€ 15,00/hg

CACCIUCCHINO BONCOMPAGNI

€ 28,00

Polpo, seppia, calamaro, cozze, vongole lupino, pesce di scoglio

TRANCIO DI FROLLATO

€ 30,00

Pesce frollato, verdura di stagione, fondo bruno di pesce, maionese

CONTROFILETTO DI ANGUS SCOZZESE

€ 28,00

Controfiletto di Angus scozzese con verdure di stagione

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

BONCOMPAGNI

LUGLIO AGOSTO



DEGUSTAZIONE

(disponibile solo per tutti i commensali)

LA RAZZA INCONTRA IL COCOMERO

Razza, cocomero marinato alla soia, burrata, olio al basilico

COCKTAIL DI MAZZANCOLLE E GAMBERO ROSA

Mazzancolla, gambero rosa, lattuga e la nostra salsa rosa

LINGUINE ALLA NERANO

Linguine Pastificio Mancini, zucchine, Provolone del Monaco, tartare di gambero rosso

MACCHERONI AL PESCATO

Pescato del giorno, salsa allo zafferano e bottarga

TRANCIO DI FROLLATO

Pesce frollato, verdura di stagione, fondo bruno di pesce, maionese

DESSERT

€ 70,00 A PERSONA (BEVANDE ESCLUSE)

PANE E COPERTO € 4,00
ACQUA € 3,50
CAFFÉ € 2,00

WIFI: FASTWEB-5T66EX

PASSWORD: AQDKSFQASH

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