BONCOMPAGNI

OTTOBRE - NOVEMBRE

PER COMINCIARE

LA RAZZA INCONTRA LA ZUCCA € 16,00
Razza al vapore, zucca al rosmarino, biscotto salato al cappero

SEPPIE E SPINACINO € 18,00
Tagliatella di seppie, spinacino, maionese alla wasabi, pane croccante

INSALATA DI MARE € 20,00
Polpo, calamaro, gambero rosa, salsa BBQ, patate alla paprica

TAVERNA DI MARE € 24,00
(DISPONIBILE ESCLUSIVAMENTE PER TUTTI I COMMENSALI DEL TAVOLO)
Degustazione dei primi 3 antipasti

TARTARA DEL GIORNO € 20,00
Dalla nostra selezione del giorno

CRUDINO € 35,00
1 scampo, 1 gambero rosso, 4 gamberi biondi, 1 ostrica fine de Bilic,carpaccio di pesce frollato, 2 tartare (*)

CRUDITE' € 50,00
1 scampo, 1 gambero rosso, 1 gambero viola, 1 mazzancolla, 4 gamberi biondi, 1 ostrica, 2 tartare, 2 prosciutti di pesce, 1 triglia, seppia, carpaccio di astice, 1 carpaccio di pesce, 1 cicala

LE NOSTRE OSTRICHE
Perle noir € 3,50 cad
Ancelin € 4,50 cad
Gillardeau € 5,50 cad
Tiamar (Irlanda) € 5,50 cad

IL PATANEGRA € 28,00
Azienda 5J, Patanegra de cerdo 100% con focaccia 50 g

CARRELLO DEI FORMAGGI € 20,00
La nostra selezione di formaggi italiani, francesi e inglesi

DALL'ORTO € 15,00
Zucca, fonduta e i suoi semi

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

BONCOMPAGNI

OTTOBRE - NOVEMBRE

CARBOIDRATI

SPAGHETTO BUCA DELLE FATE € 20,00
Gambero rosa, vongola lupino, calamaro, totanino

LINGUINE IN VERDE € 20,00
Pescato del giorno, spinacino e pane al limone *

RISO GAMBERO E SEPPIA
Gambero, seppia e il suo nero € 20,00

MACCHERONE IMPERIALE
Gambero rosso, riccio, burrata, bisque, olio al basilico € 24,00

*Linguine disponibili anche in versione vegetariana o vegana

LE PROTEINE NOBILI

CAPASANTA D'AUTUNNO € 32,00
Capesante, foie gras, riccio e uva

LA NOSTRA SVAPORATA € 35,00
Triglia, polpo, 4 gamberi rosa, 2 calamaretti, 1 scampo,
1 gambero, verdure, la nostra maionese

PESCATO DEL CANALE € 8,00/hg
Al forno o al sale, secondo la tipologia di pesce disponibile

CACCIUCCHETTO BONCOMPAGNI € 28,00
Polpo, cicala, seppia, calamaro,vongole lupino, pesce
di scoglio, triglia

TRANCIO DI FROLLATO € 30,00
Pesce frollato, salsa pil pil, fondo bruno di pesce,
spinacino e patate

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

OTTOBRE - NOVEMBRE

DEGUSTAZIONE

(disponibile solo per tutti i commensali)

LA RAZZA INCONTRA LA ZUCCA
Razza al vapore, zucca al rosmarino, biscotto salato al cappero
SEPPIE E SPINACINO
Tagliatella di seppie, spinacino, maionese al wasabi, pane croccante
LINGUINE AUTUNNALI
Pescato del giorno, spinacino e pane al limone
RISO GAMBERO E SEPPIA
Gambero, seppia e il suo nero
TRANCIO DI FROLLATO
Pesce frollato, verdura di stagione, fondo bruno di pesce, spinacino e patate
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