



Menù

MARE

Crudo di Mare misto°	16€
Crudo di Gamberi Rossi*°	25€
Scampi al Ghiaccio°	8€ all'etto
Cannolo di Tartare di Tonno° (Pasta Fillo, Tonno, Gocce di Maionese e Nocciola)	13€
Lingotto di Tartare Mista° (Tonno, Salmone, Avocado, Salsa Yogurt)	13€
Insalata di Polpo*°	12€
Polpo Scottato*° (Quenette di Patata Viola, Petali di Cipolla Marinata, Pesto di Alici)	13€
Gambero Rosso B.B.*° (Crema di Patata, Stracciatella e Gocce di Datterino)	14€
Pesce Spada B.B.° (Melanzana, Gorgonzola e Bacon)	13€
Filetto di Tonno Scottato°	13€
Calamari e Verdurine Fritte e Dorate°	12€
Gratin Misto°	11€
Pepata di Cozze°	8€

PRIMI PIATTI

Chiedi al Nostro Personale

PANINI con contorno di patate fritte e dorate

Tunà° _____	12€
(Tonno, Maionese alle Erbe, Stracciatella)	
Sebastian° _____	12€
(Gamberi, Maionese al basilico, Bufala e Pomodori Secchi)	

TERRA

Bresaola Rucola e Grana° _____	9€
Prosciutto Di Parma con Provola di Bufala° _____	10€
Bruscotti di Terra° _____	9€
(Datterini, Mozzarella e Prosciutto Crudo)	
Tagliata di Manzo con Rucola e Grana° _____	14€
Verdure Grigliate° _____	6€
Fritto di Patate*° _____	3,50€

DESSERT Prezzo 6€



Parfum D'Ete

Bavarese al Basilico
Gelée alla Fragola
Biscuit Agrumi e Mandorla
Frolla al Limone



Bijou

Mousse Leggera alla Fava Tonka
Cre moso al fondente 54%
Croustillant Nocci ole e Cioccolato
Patè Sucreè alla Nocciola



Sableè Blanc

Bavarese al Pralinato di Nocciola
Namelaka al Caffè e Ivoire
Frangipane Cacao e Nocci ole
Patè Sableè al Cacao Amaro



Exotique

Cre moso Mango e Passion Fruit
Gelée Lampone e Menta
Biscuit Agrumi e Mandorla
Frolla agli Agrumi



VINI

BORGO TURRITO - PUGLIA

Falanghina Terra Cretola IGP _____ 15€
Falanghina 100%

Calarosa IGP Puglia _____ 15€
Nero di Troia 100%

COLLE DELLA MURGIA - PUGLIA

Erbaceo IGP _____ 18€
Fiano Minutolo, Greco

Doline Primitivo Vino Rosso IGP _____ 15€
Chardonnay

Tufjano IGP _____ 22€
Fiano Minutolo

Sellaia Rosato _____ 20€
Primitivo

JERMANN - FRIULI VENEZIA GIULIA

Ribolla Gialla "Vinnæ" _____ 28€
Ribolla Gialla IGT

Pinot Bianco Jermann _____ 26€
Pinot Bianco 100% IGT

Sauvignon Jermann _____ 28€
Sauvignon 100% IGT

HOFSTATTER - ALTO ADIGE

Gewurztraminer _____ 25€
Gewurztraminer 100%

Pinot Grigio _____ 22€

Riesling Mosel Trocken Dr. Fischer _____ 25€
Riesling 100%

BOLLICINE

Prosecco Cavatina Premium DOC Gold Botte	20€
Banfi Brut Metodo Classico	25€
Ferrari Perlè Millesimato	45€
Ferrari Perlè Rosè Millesimato	55€
Ca Del Bosco Franciacorta Cuveè Prestige	50€
Ca Del Bosco Franciacorta Cuveè Prestige - 1.5 L	100€
Ca Del Bosco Rosè	65€
Champagne Veuve Roederer Brut Premiere	80€
Champagne Moet Chandon	80€
Champagne Dom Perignon	260€
Champagne Louis Roederer Crystal	300€
Champagne Perrier Jouët - Bellè Epoque	230€
Calice Prosecco	4€
Calice Franciacorta "Ca Del Bosco"	7€

ALLERGENI

* Prodotto Sottoposto a Trattamento di Temperatura

Preventivo o Surgelato all'origine secondo la Normativa Vigente.

° Allergeni: Glutine, Crostacei e Derivati, Uova e Derivati, Pesce e Derivati, Arachidi e Derivati, Soia e Derivati, Latte e Derivati, Frutta a Guscio, Sedano, Senape, Semi di Sesamo, Anidride Solforosa e Solfiti in concentrazione superiori a 10 MG/KG o 10 MG/L espressi come SO₂, Lupino e Molluschi.

DESSERT

Cereali contenenti glutine,uova e prodotti a base di uova, frutta a guscio, latte e prodotti a base di latte, soia e prodotti a base di soia, anidride solforosa e solfiti, può contenere tracce di arachidi e prodotti a base di arachidi.



www.bagnibonobo.it