



Menù

MARE

Misto Bonobo	18 €
<i>Assaggini dello Chef</i>	
Crudo di Mare misto°	18 €
Crudo di Gamberi Rossi*°	25 €
Scampi al Ghiaccio°	all'etto 9 €
Tartare di Tonno°	14 €
<i>Tonno, capperi, cipolla rossa e gocce di maionese</i>	
Lingotto di Tartare Mista°	14 €
<i>Tonno, salmone, avocado, salsa yogurt</i>	
Insalata di Polpo*°	14 €
Polpo Scottato*°	15 €
<i>Quenelle di patata viola, petali di cipolla marinata, pesto di alici</i>	
Pesce Spada B.B.*°	14 €
<i>Spada, melanzana, gorgonzola, bacon</i>	
Tonno B.B.°	15 €
<i>Tonno in crosta dorata, panna acida e frutti rossi</i>	
Filetto di Tonno Scottato°	14 €
Calamari e Verdurine Fritte e Dorate°	16 €
Gratin Misto°	12 €
Pepata di Cozze°	9 €

PRIMI PIATTI

Chiedi al nostro personale di sala

PANINI *con contorno di patate fritte e dorate*

Tunà°

Tartare di Tonno, maionese alle erbe, stracciatella

14 €

Sebastian°

Gamberi - maionese al basilico, bufala e pomodori secchi

14 €

TERRA

Bresaola Rucola e Grana°

10 €

Prosciutto Crudo di Parma con Provola di Bufala°

11 €

Bruscotti di Terra°

Datterini, Mozzarella e Prosciutto Crudo

10 €

Carpaccio di Manzo

Manzo con fonduta e paglietta di porro

14 €

Tagliata di Manzo con Rucola e Grana°

16 €

Verdure Grigliate°

7 €

Fritto di Patate*°

4,50 €



DESSERT

5 €

Chiedi al nostro personale di sala

ALLERGENI

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

** 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.



VINI

BORGIO TURRITO - PUGLIA

Falanghina Terra Cretosa IGP	<i>Falanghina 100%</i>	15 €
Calarosa IGP Puglia Rosato	<i>Nero di Troia 100%</i>	15 €

COLLI DELLA MURGIA - PUGLIA

Erbaceo IGP	<i>Fiano Minutolo, Greco</i>	18 €
Tufjano IGP	<i>Fiano Minutolo</i>	22 €
Sellaia Rosato	<i>Primitivo</i>	20 €

JERMANN - FRIULI VENEZIA GIULIA

Ribolla Gialla "Vinnæ"	<i>Ribolla Gialla IGT</i>	32 €
Pinot Bianco Jermann	<i>Pinot Bianco 100% IGT</i>	30 €
Sauvignon Jermann	<i>Sauvignon 100% IGT</i>	32 €
Pinot Grigio	<i>Pinot grigio 100% IGT</i>	30 €

HOFSTATTER - ALTO ADIGE

Gewurztraminer	<i>Gewurztraminer 100%</i>	27 €
Riesling Mosel Trocken Dr. Fischer	<i>Riesling 100%</i>	25 €
IGT Muller Thurgau Weinberg		23 €

BOLLICINE

Follador Brut Prosecco Doc Treviso	20 €
Ruggeri Quartese Valdobbiadene Docg Extra Brut	22 €
Ferrari Perlè Millesimato	40 €
Ferrari Perlè Rosè Millesimato	50 €
Ca Del Bosco Franciacorta Cuveè Prestige	50 €
Ca Del Bosco Franciacorta Cuveè Prestige - 1.5 L	100 €
Champagne Veuve Roederer Brut Premiere	90 €
Champagne Moet Chandon	90 €
Champagne Veuve Clicquot Cuvée St. Pètersbourg	90 €
Champagne Dom Perignon	280 €
Champagne Louis Roederer Crystal	300 €
Champagne Perrier Jouët - Bellè Epoque	250 €
Calice Prosecco	4 €
Calice Franciacorta "Ca Del Bosco"	8 €



www.bagnibonobo.it