



Menu'

MARE

Misto Bonobo (Assaggini dello Chef)	18€
Crudo di Mare misto°	20€
Crudo di Gamberi Rossi/Viola*°	25€
Scampi al Ghiaccio°	9€ all'etto
Tartare di Tonno° (Tonno, Capperi, Cipolla Rossa e Gocce di Maionese)	16€
Insalata di Polpo*°	15€
Polpo Scottato*° (Quenelle di Patata Viola, Petali di Cipolla Marinata e Pesto di Alici)	16€
Tonno B.B.*° (Tonno in Crosta Dorata, Panna Acida e Frutti Rossi)	16€
Filetto di Spada Scottato°	15€
Calamari e Verdurine Fritte e Dorate°	17€
Gamberi in Tempura con Gocce di Senape al Miele	16€
Gratin Misto°	12€
Pepata di Cozze°	10€
Pescato del Giorno	6€ all'etto

PRIMI PIATTI

Chiedi al Nostro Personale

da 13 a 15€

PANINI *con contorno di patate fritte e dorate*

Tunà° (Tonno, Maionese alle Erbe, Stracciatella)	16€
Sebastian° (Gamberi - Maionese al basilico, Bufala e Pomodori Secchi)	16€

FOCACCINA

Focaccina al Prosciutto, Marmellata di Fichi e Basilico	11€
Focaccina al Salmone, Burrata e Zucchina Fritta	12€

TERRA

Bresaola Rucola e Grana°	10€
Prosciutto Di Parma con Provola di Bufala°	12€
Bruscotti di Terra° (Datterini, Mozzarella e Prosciutto Crudo)	11€
Tagliata di Manzo con Rucola e Grana°	17€
Verdure Grigliate°	7€
Fritto di Patate*°	4,50€

DESSERT

Prezzo 5€

Fantasie dello Chef

Chiedi al personale di Sala

COPERTO €2 | ACQUA €2

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

BORGO TURITTO - PUGLIA

Falangina Terra Cretosa IGP - Falanghina 100% 15€

Calarosa IGP Puglia Rosato - Nero di Troia 100% 16€

Calarosa IGP Puglia Rosato 1.5 L Magnum - Nero di Troia 100% 33€

COLLI DELLA MURGIA - PUGLIA

Erbaceo IGP - Fiano Minutolo, Greco 18€

Tufjano IGP - Fiano Minutolo 22€

Sellaia Rosato - Primitivo 20€

MASSERIA LI VELI - PUGLIA

Askos Susumaniello Rosato Salento IGT 30€

JERMANN - FRIULI VENEZIA GIULIA

Ribolla Gialla "Vinnæ" - Ribolla Gialla IGT 32€

Pinot Bianco Jermann - Pinot Bianco 100% IGT 30€

Sauvignon Jermann - Sauvignon 100% IGT 32€

Pinot Grigio - Pinot Grigio 100% IGT 30€

HOFSTATTER - ALTO ADIGE

Gewurztraminer - Gewurztraminer 100% 27€

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

IGT Muller Thurgau Weinberg 23€

BOLLICINE

Follador Brut Prosecco Doc Treviso	20€
Ruggeri Salter Valdobbiadene Docg Extra Brut	23€
Metodo Classico Calarosa Rosè	40€
Ferrari Maximum	35€
Ferrari Maximum Rosè	45€
Ferrari Perlè Millesimato	45€
Ferrari Perlè Rosè Millesimato	60€
Ca Del Bosco Franciacorta Cuveè Prestige	55€
Ca Del Bosco Franciacorta Cuveè Prestige - 1.5 L	100€
Champagne Veuve Roederer Brut Premiere	100€
Champagne Moet Chandon	100€
Champagne Dom Perignon	300€
Champagne Louis Roederer Crystal	350€
Champagne Perrier Jouët - Bellè Epoque	270€
Calice Prosecco	4€
Calice Franciacorta "Ca Del Bosco"	9€



www.bagnibonobo.it

