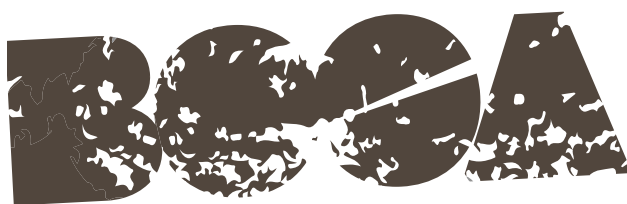




LA VALLE, LA PINETA,  
LA PIALASSA DELLA BAIONA,  
IL MARE ADRIATICO:  
ELEMENTI CHE SI UNISCONO  
PER ESALTARE LA BELLEZZA  
E L'ARMONIA DELLA NATURA  
È QUI CHE NASCONO E SI RACCHIUDONO  
IDEE LEGATE ALLA CUCINA  
DEL NOSTRO TERRITORIO.  
DI FRONTE AL MARE  
LA FELICITÀ È UN'IDEA SEMPLICE.



*Le Staff*



RISTORANTE *e* SPIAGGIA

*Limited Edition*



# Menù Degustazione

- IL NOSTRO BENVENUTO
- BATTUTA DI SCAMPI, TARTUFO NERO, PATATE AL BURRO BRUCIATO E NOCI PECAN
- LUMACHINE IN POTACCHIO (RIGOROSAMENTE SGUSCIATE), CREMA DI CICERCHIE E CARCIOFINI GRIGLIATI SOTT'OLIO
- RISO CARNAROLI, CANOCCHIE, MELANZANE ALLA MAGGIORNA E POMPELMO ROSA
- PESCE SPADA SCOTTATO SCAROLA E FICHI
- PRE-DESSERT
- CREMA PRALINATA AL GIANDUIA, MANDORLE SALATE E SORBETTO AL CACAO AMARO





PER PERSONA 75

IL NOSTRO MENÙ DEGUSTAZIONE È DA INTENDERE PER L'INTERO TAVOLO. SERVIZIO E BEVANDE ESCLUSE. VI PREGHIAMO DI COMUNICARCI EVENTUALI INTOLLERANZE O ALLERGIE AL MOMENTO DELL'ORDINAZIONE.







## I Crudi

 CRUDITÉ DI MARE.	40
 BATTUTA DI SCAMPI, TARTUFO NERO, PATATE AL BURRO BRUCIATO E NOCI PECAN.	28
SELEZIONIAMO LE MIGLIORI OSTRICHE	AL PEZZO S.Q.
SCAMPI	AL PEZZO S.Q.
MAZZANCOLLE	AL PEZZO S.Q.



## L'Inizio

 SGOMBRO SCOTTATO, MANDORLE CON VERDURE IN CONSERVA.	20
 CAPPESANTE GRATINATE ALLA BOURGUIGNONNE E TARTUFO NERO	AL PEZZO S.Q.
 LUMACHINE IN POTACCHIO (RIGOROSAMENTE SGUSCIATE), CREMA DI CICERCHIE E CARCIOFINI GRIGLIATI SOTT'OLIO.	20
 GAMBERI ROSA NOSTRANI FRITTI CON FUNGHI.	20

## Le Paste e il Riso

 RISOTTO: OGGI LO CHEF PROPONE...	S.Q.
 SPAGHETTO DI GRANO DURO CACIO E PEPE CON BATTUTO DI MAZZANCOLLE.	24
 MAFRIGUL ALL'ONDA, ZUCCA VIOLINA, GARUSOLI IN SALSA D'ALGA CODIUM.	26
 BOTTONI DI RICOTTA, SCAMPI MARINATI, POMODORO ARROSTO E FAVE.	25
 TAGLIOLINO IN RAGÙ DI LUMACHINE AL FINOCCHIETTO SELVATICO.	20
 TAGLIATELLE ALLA SELVAGGINA CON RIDUZIONE AL SANGIOVESE.	19




## Le Dietanze

ANGUILLA ARROSTO AL GINEPRO E CICORIA ASCIATA.	32
PESCE SPADA SCOTTATO, SCAROLA E CILIEGIE MARINATE.	28
 MAZZANCOLLE NOSTRANE CROCCANTI IN SALSA DI CROSTACEI, FRIGGITELLI E FICHI .	26
 IL FRITTO DEL GIORNO	25
COLOMBACCIO ROMAGNOLO NEL SUO FONDO E KIMCHI DI CAVOLO.	28

## Dall'Orto

PINZIMONIO SOTTO GHIACCIO.	12
 FRIGGITELLI CROCCANTI.	10
CICORIA ASCIATA.	8

## Dolci

 CREMA PRALINATA AL GIANDUIA, MANDORLE SALATE E SORBETTO AL CACAO AMARO	12
CONSIGLIAMO: KARUKERA - BLACK EDITION RHUM - VIEUX AGRICOLE. 40 ML.	12
 CREMOSO DI CHEESECAKE AL LIMONE, CROCCANTE DI FRUTTA SECCA AL CUMINO E SORBETTO DI LAMPONI	12
CONSIGLIAMO: MOSCATO ROSA - KETTMEIR. AL CALICE.	10
 FLAN ALLE MANDORLE E SORBETTO ALLA PESCA	12
CONSIGLIAMO: SAUTERNES 2016 - CASTELNAU DE SUDUIRAUT. AL CALICE	9
 IL MIO GELATO ALLA CREMA CON PESCHE SCIROPATE	10
CONSIGLIAMO: ALBANA DI MONTICINO ROSSO. AL CALICE.	8
SORBETTO AL MANDARINO	8
CONSIGLIAMO IL PLUS: HAYMAN'S GIN EXOTIC. 40 ML.	8
SORBETTO AL LIMONE E SALVIA	8
CONSIGLIAMO IL PLUS: VODKA GREY GROOSE. 40 ML.	8
SORBETTO AL POMPELMO ROSA	8
CONSIGLIAMO IL PLUS: LAVICO GIN - BOTANICO DELL'ETNA. 40 ML.	8

SERVIZIO ACQUA ECOLINE MICROFILTRATA CERTIFICATA 75 CL. NATURALE / EFFERVESCENTE 2.5



APRI LA FOTOCAMERA E SCANSIONA IL QR PER CONSULTARE LA CARTA VINI, DISTILLATI E BIRRE

✳️ NEL CASO IN CUI IL PRODOTTO FRESCO NON FOSSE REPERIBILE VERRÁ UTILIZZATO IL SURGELATO.  
IL PESCE DESTINATO AD ESSERE CONSUMATO CRUDO È TRATTATO CON BONIFICA PREVENTIVA CONFORME ALLE PRESCRIZIONI DEL  
REGOLAMENTO LEGISLATIVO VIGENTE: CE/853/2004. ALL. III. SEZ.VIII.X CAP. III.

- 🌾 GLI INGREDIENTI PER REALIZZARE QUESTO PIATTO CONTENGONO GLUTINE, TUTTAVIA, NON SI ESCLUDONO POTENZIALI CONTAMINAZIONI
- 🥛 GLI INGREDIENTI PER REALIZZARE QUESTO PIATTO CONTENGONO LATTE, TUTTAVIA, NON SI ESCLUDONO POTENZIALI CONTAMINAZIONI
- 🍄 GLI INGREDIENTI PER REALIZZARE QUESTO PIATTO CONTENGONO GLUTINE, TUTTAVIA, NON SI ESCLUDONO POTENZIALI CONTAMINAZIONI
- 🦀 GLI INGREDIENTI PER REALIZZARE QUESTO PIATTO CONTENGONO CROSTACEI, TUTTAVIA, NON SI ESCLUDONO POTENZIALI CONTAMINAZIONI
- 🐌 GLI INGREDIENTI PER REALIZZARE QUESTO PIATTO CONTENGONO MOLLUSCHI, TUTTAVIA, NON SI ESCLUDONO POTENZIALI CONTAMINAZIONI
- 🥜 GLI INGREDIENTI PER REALIZZARE QUESTO PIATTO CONTENGONO SOIA, TUTTAVIA, NON SI ESCLUDONO POTENZIALI CONTAMINAZIONI
- 🥥 GLI INGREDIENTI PER REALIZZARE QUESTO PIATTO CONTENGONO FRUTTA SECCA, TUTTAVIA, NON SI ESCLUDONO POTENZIALI CONTAMINAZIONI

VI PREGHIAMO DI COMUNICARCI EVENTUALI INTOLLERANZE O ALLERGIE AL MOMENTO DELL'ORDINAZIONE. VI RICORDIAMO DI IMPOSTARE I  
TELEFONI IN MODALITÀ SILENZIOSA. AGLI OSPITI CON BAMBINI CHIEDIAMO DI AVERE LA MASSIMA CURA PER LA TRANQUILLITÀ DEGLI ALTRI  
OSPITI. CHIEDIAMO DI EVITARE DI FUMARE IN TUTTE LE ZONE PREDISPOSTE PER IL RISTORANTE NEL RISPETTO DI TUTTI.

PANE, PASTA E DOLCI SONO PREPARATI OGNI MATTINA DALLA CHEF.

SERVIZIO PRANZO SABATO E DOMENICA 12:15-15 • FERIALE 12:15-14:30 (PER I MENÚ DEGUSTAZIONE ENTRO LE 14)  
• SERVIZIO CENA 19:30-22:30 (PER I MENÚ DEGUSTAZIONE ENTRO LE 22)

SERVIZIO, PANE E COCCOLE 5

---

☎ 0544 447 858 • [WWW.BOCABARRANCA.IT](http://WWW.BOCABARRANCA.IT)