



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.



*Lo Staff*



RISTORANTE *e* SPIAGGIA

*Limited Edition*

## I Crudi

*🌿🍷 CRUDITÉ DI MARE.	40
CARPACCIO DI CEFALO DI VALLE, INSALATA DI CARCIOFI MARINATI, TARTUFO NERO.	23
SELEZIONIAMO LE MIGLIORI OSTRICHE	AL PEZZO S.Q.
SCAMPI	AL PEZZO S.Q.
MAZZANCOLLE	AL PEZZO S.Q.

## L'Inizio

🍷🍷 CAPPESANTE GRATINATE ALLA BOURGUIGNONNE, TARTUFO NERO.	AL PEZZO S.Q.
🍷 TERRINA DI RAZZA AL VAPORE, GIARDINIERA CAMPAGNOLA.	18
🍷 SEPIETTE NOSTRANE AL CARBONE CON LARDO STAGIONATO.	20

## Le Paste e il Riso

🍷🍷 RISO CARNAROLI, CANOCCHIE, CARCIOFI ALLA MENTUCCIA.	24
🍷🍷🍷 SPAGHETTO MANCINI, TARTARE DI MAZZANCOLLE, SALSA AL GRANCHIO BLU, ASPARAGI.	24
🍷🍷🍷 TORTELLINI "di Bologna" SALTATI IN SALSA DI ARINGA AFFUMICATA, LIMONE, ERBA CIPOLLINA.	24
🍷🍷 STROZZAPRETE IN RAGÙ DI CORTILE, ALBANA PASSITA.	16
🍷🍷🍷 TAGLIOLINO AL BURRO, PARMIGIANO REGGIANO E TARTUFO NERO.	18


## Le Piattanze

*🍷🍷🍷 FRITTO DI CALAMARI GAMBERI E PARANZA.	24
ANGUILLA ARROSTO AL GINEPRO, CAVOLO CAPPUCCIO MARINATO.	30
🍷 TRANCIO DI SPADA IN SALSA AI CAPPERI, RADICCHIO CICORINO.	24
TAGLIATA DI SCOTTONA "Regina Rossa" CIPOLLOTTO GRIGLIATO SOTT'ACETO.	26
🍷 SELEZIONE DI FORMAGGI.	S.Q.

## Dall'Orto

🍷 CARCIOFI FRITTI.	10
INSALATA DI RADICCHIO CICORINO ALLA SENAPE E SEMI MISTI.	7
PINZIMONIO SOTTO GHIACCIO.	10








# Dolci

 <b>PAVLOVA, CHANTILLY CIOCCOLATO BIANCO, COULIS DI FRAGOLE AL BASILICO.</b>	<b>12</b>
CONSIGLIAMO: MOSCATEL DORADO CHIPIONA SHERRY. AL CALICE.	7
 <b>FORESTA NERA - CREMOSO AL FONDENTE E AMARENE.</b>	<b>12</b>
CONSIGLIAMO: MADEIRA MEDIUM DRY - BARBERITO. AL CALICE.	7
 <b>PAN DI SPAGNA ALLE MANDORLE, SPUMA AL CIOCCOLATO BIANCO COMPOSTA AL RABARBARO,</b>	<b>12</b>
CONSIGLIAMO: ZIBIBBO HERITAGE - FRANCESCO INTORCHIA. AL CALICE	7
 <b>GELATO ALLA CREMA CON FICHI CAMELLATI.</b>	<b>10</b>
CONSIGLIAMO: DAMADORA - ALBANA PASSITO - PODERE LA GROTTA. AL CALICE.	7
<b>SORBETTO AI FIORI D'ACACIA.</b>	<b>8</b>
CONSIGLIAMO: SAKE YUZU. AL CALICE	8
<b>SORBETTO AL POMPELMO ROSA</b>	<b>8</b>
CONSIGLIAMO: LAVICO GIN - BOTANICO DELL'ETNA. 40 ML.	8
<b>SORBETTO AL LIMONE E SALVIA</b>	<b>8</b>
CONSIGLIAMO: VODKA GREY GROOSE. 40 ML.	8
<b>SERVIZIO ACQUA ECOLINE MICROFILTRATA CERTIFICATA 75 CL. NATURALE / EFFERVESCENTE</b>	<b>2.5</b>



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 DALLO 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)