



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 E MARMELLATINE ARTIGIANALI.	S.Q.


Dall'Orto

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

Dolci

  PAVLOVA, CHANTILLY CIOCCOLATO BIANCO, COULIS DI FRAGOLE AL BASILICO. 12
CONSIGLIAMO: MOSCATEL DORADO CHIPIONA SHERRY. AL CALICE. 8

  SOFT MOUSSE AL CIOCCOLATO, SPUMA ALLO ZABAIONE E CILIEGIE. 12
CONSIGLIAMO: MADEIRA MEDIUM DRY - BARBERITO. AL CALICE. 8

 ANANAS CAMELLATA ALLA CACHACA, INFUSIONE AL PEPE DI SICHUAN
COMPOSTA AL RABARBARO, GELATO AL CIOCCOLATO BIANCO E BASILICO 12
CONSIGLIAMO: VERMUTH DEL PROFESSORE - ANTICA RICETTA. 8

  CREMA PRALINATA COTTA AL FORNO, SORBETTO AL CACAO E MANDORLE SALATE. 12
CONSIGLIAMO: DAMADORA - ALBANA PASSITO - PODERE LA GROTTA. AL CALICE. 7

SORBETTO AL MOJITO. 8
CONSIGLIAMO: SAKE YUZU. AL CALICE 9

SORBETTO AL POMPELMO ROSA 8
CONSIGLIAMO: LAVICO GIN - BOTANICO DELL'ETNA. 40 ML. 8

SORBETTO AL LIMONE E SALVIA 8
CONSIGLIAMO: VODKA GREY GROOSE. 40 ML. 8








 SELEZIONE DI FORMAGGI E MARMELLATINE ARTIGIANALI S.Q.
CONSIGLIAMO: PRUGNA SAKE BIO GIAPPONESE. AL CALICE. 9

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 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