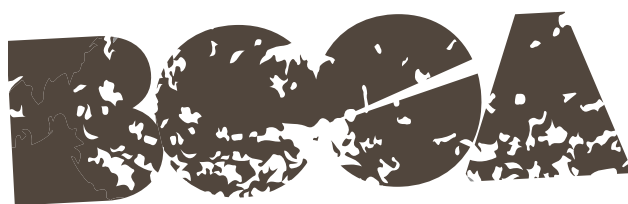




LA VALLE, LA PINETA,
LA PIALASSA DELLA BAIONA,
IL MARE ADRIATICO:
ELEMENTI CHE SI UNISCONO
PER ESALTARE LA BELLEZZA
E L'ARMONIA DELLA NATURA
È QUI CHE NASCONO E SI RACCHIUDONO
IDEE LEGATE ALLA CUCINA
DEL NOSTRO TERRITORIO.
DI FRONTE AL MARE
LA FELICITÀ È UN'IDEA SEMPLICE.



Lo Staff



RISTORANTE *e* SPIAGGIA

Limited Edition

I Crudi

🌿🍷 CRUDITÉ DI MARE.

CARPACCIO DI PESCATO DEL GIORNO, GAZPACIO DI PEPERONI ARROSTO E PESCHE "CUNZATE".

🍷🌿 BATTUTA DI SCAMPI, PATATE AL BURRO BRUCIATO, NOCI PECAN E TARTUFO NERO.

SELEZIONIAMO LE MIGLIORI OSTRICHE.

SCAMPI.

MAZZANCOLLE.

L'Inizio

🍷🍷 CAPPESANTE GRATINATE ALLA BOURGUIGNONNE E TARTUFO NERO.

🍷 TERRINA DI RAZZA AL VAPORE, GIARDINIERA CAMPAGNOLA.

🌿🍷 GAMBERI ROSA NOSTRANI FRITTI CON FUNGHI E MAIONESE ALLA SENAPE.

🍷 LUMACHINE IN POTACCHIO "RIGOROSAMENTE SGUSCIATE" CON PISELLINI NOVELLI ALLA MENTUCCIA

Le Paste e il Riso

🌿🍷 IL RISOTTO... OGGI LO CHEF PROPONE

🌿🍷 SPAGHETTO MANCINI ALL'AMATRICIANA CON TONNO IN TARTARE.

🍷🌿 TORTELLINO "di Bologna" SALTATO ALLA PANNA DI ARINGA E IL SUO CAVIALE.

🌿🍷🍷 BOTTONI RIPIENI DI SQUACQUERONE, POMODORO ARROSTITO E MAZZANCOLLE MARINATE.

🍷🍷🌿 TAGLIATELLE AL RAGÙ DI GERMANO E ALBANA PASSITA.

🍷🍷🌿 TAGLIOLINO AL BURRO, PARMIGIANO REGGIANO, TARTUFO NERO E SALICORNIA.

Le Dietanze

🌿🍷🌿 FRITTO DI CALAMARI GAMBERI E PARANZA.

ANGUILLA ARROSTO AL GINEPRO, CAVOLO CAPPUCCIO MARINATO.

RICCIOLA IN PORCHETTA ALLA "PIL PIL" CON CICORIA ASCIATA.

TONNO SCOTTATO, CECI E MISTICANZA SELVATICA.

🍷 GERMANO DI VALLE ALLE SPEZIE E GIARDINIERA CAMPAGNOLA.

🍷 SELEZIONE DI FORMAGGI E MARMELLATINE ARTIGIANALI.

Dall'Orto

🌿 FRIGGITELLI FRITTI.

CICORIA ASCIATA.

🍷 MISTICANZA AROMATICA E CRUMBLE DI SEMI MISTI.

PINZIMONIO SOTTO GHIACCIO.

LA MIA GIARDINIERA CAMPAGNOLA.



 PANNA COTTA DELLA TRADIZIONE CON GELATO AL COCCO.

CONSIGLIAMO: PICOLIT 2016 - MUZIC - COLLIO. AL CALICE.

 CREMA PRALINATA COTTA AL FORNO, SORBETTO AL CACAO E MANDORLE SALATE.

CONSIGLIAMO: CRISTINA - VENDEMMIA TARDIVA - ROENO. AL CALICE.

 IL MIO GELATO ALLA CREMA CON FICHI CARAMELLATI.

CONSIGLIAMO: MOSCATEL DORADO - CHIPIONA SHERRY. AL CALICE.

SORBETTO AL LIMONE E SALVIA

CONSIGLIAMO: VODKA GREY GROOSE.

SORBETTO AL POMPELMO ROSA

CONSIGLIAMO: LAVICO GIN - BOTANICO DELL'ETNA.

SORBETTO AL BERGAMOTTO

CONSIGLIAMO: YUZU SAKE BIO GIAPPONESE.

SELEZIONE DI FORMAGGI E MARMELLATINE ARTIGIANALI

CONSIGLIAMO: ALBANA DI ROMAGNA - PASSITO - CA LONGA. AL CALICE.

SERVIZIO ACQUA ECOLINE MICROFILTRATA CERTIFICATA 75 CL. NATURALE / EFFERVESCENTE

✳️ 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 L'UOVO, 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, PANE E COCCOLE

☎ 0544 447 858 • WWW.BOCABARRANCA.IT