



bommare.it



bommare.it



BENVENUTI

Cucinare è come
una lunga onda
che contiene piaceri
e tanta passione,
un vero mare
di sentimenti.
Per noi, per voi.

BOMMARÈ
IL MARE IN CUCINA



IL MARE IN CUCINA



LE ACQUE

Panna	0,75 cl	Italia	€5
San Pellegrino	0,75 cl	Italia	€5

LE ACQUE DAL MONDO

Fiji Still	0,50 cl	Isole Fiji	€7
Evian	0,75 cl	Francia	€8
VOSS Still	0,80 cl	Norvegia	€9
Filette Naturale	0,75 cl	Italia	€7
Filette Gassata	0,75 cl	Italia	€7
VOSS Sparkling	0,80 cl	Norvegia	€9
Perrier	0,75 cl	Francia	€8

Le acque sono elencate per tipologia: piatta, leggermente effervescente, effervescente

“A MANO LIBERA”

IL PERCORSO DELLO CHEF

L'idea di cucina del nostro chef, piena di creatività e di passione racchiusa in cinque portate con ingredienti sempre freschi e di qualità.

DUE ANTIPASTI
PRIMO
SECONDO
DESSERT

€80

percorso valido per l'intero tavolo | coperto incluso, bevande escluse

SPARKLING WINE & FOOD PAIRING

“A MANO LIBERA” & CHAMPAGNE

BELLE ÉPOQUE 2014
Perrier-Jouët

2 persone € 200 /pp | 3 persone € 155 /pp | 4 persone € 130 /pp

DOM PÉRIGNON 2013
Dom Pérignon

2 persone € 250 /pp | 3 persone € 185 /pp | 4 persone € 150 /pp



NUDI E CRUDI

SELEZIONE DI OSTRICHE E CONCHIGLIE

Ostriche del giorno (14)	€ 6 cad.
Gillardeau (14)	€ 6 cad.
Tartufi (14)	€ 16 / 350 gr.

PLATEAU

Crudi di Bommarè (14-2)	(per una persona) € 60
4 ostriche, 2 taratufi, 2 scampi, 2 gamberi (per persona)	(per due persone) € 110

I CROSTACEI

Scampi (2)	€ 9 cad.
Gamberi rossi di Mazara del Vallo *certificati (2)	€ 8 cad.
Gamberi viola/blu (2)	€ 8 cad.

IL CAVIALE

Imperial (selezione Bommarè) (4)	€ 30 / 10 g
Imperial (4)	€ 80 / 30 g
Beluga (4)	€ 190 / 18 g

(secondo disponibilità)

I numeri tra parentesi indicano la presenza degli allergeni elencati nell'ultima pagina del menu
Per garantire elevati standard qualitativi a seconda della disponibilità stagionale
alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine



ANTIPASTI

Tartare di salmone (4-6-11) peperoncini verdi, soia e sesamo	€ 20
Tartare di tonno alla mediterranea (1-4-8) pomodorini appassiti, capperi, olive nere e tarallo napoletano	€ 22
“Come una pizza” (1-4-7) carpaccio di pesce del giorno con canapaccio di bufala e pomodori appassiti	€ 24
Insalata di astice (2-3-8) finocchi, agrumi e mandorle	€ 30
Insalata di polpo e patate (7-14) fagiolini e pesto di basilico	€ 22
Tempura di crostacei, calamari e verdure (1-2-14) salsa agrodolce	€ 24
Sautè di frutti di mare (1-14)	€ 22
Filetti di acciughe del Cantabrico (1-4-7) burro demi-sel	€ 18
Jamón de Bellota Cinco Jotas “Reserva” 36 mesi	€ 28
Vitello tonnato (3-4-7-9-10) Vitello “rosa”, sedano e salsa tonnata	€ 18

(secondo disponibilità)

I numeri tra parentesi indicano la presenza degli allergeni elencati nell'ultima pagina del menu
Per garantire elevati standard qualitativi a seconda della disponibilità stagionale
alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine



PRIMI PIATTI

Tanto per cambiare... (1)	€ 22
Da Nerano a Li Galli (1-3-4-5) linguine alla nerano con tartare di gamberi	€ 30
Mezzi paccheri con rana pescatrice (1-4-9) pomodorini gialli e rossi	€ 24
Gnocchi fatti in casa con frutti di mare (1-7-14) ripieno con provola affumicata, zafferano e fiori di zucca	€ 26
Risotto al pomodoro San Marzano (7-9) straccetti di bufala e salsa di basilico	€ 22
Ziti di Gragnano con ragù di coniglio all'ischitana (1-7-9)	€ 24

I PRIMI CLASSICI DEL MARE

Spaghetti con vongole veraci (1-14)	€ 22
“Pasta a scelta dello chef...”	
astice canadese (2)	(al kg) € 60
astice blu (2)	(al kg) € 130
aragosta / cicala (2)	(al kg) € 160

(secondo disponibilità)

I numeri tra parentesi indicano la presenza degli allergeni elencati nell'ultima pagina del menu
Per garantire elevati standard qualitativi a seconda della disponibilità stagionale
alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine



SECONDI PIATTI

Spigola arrosto (4-7)	€ 28
Tapenade di olive nere, spuma di patate e chips	
Tonno scottato (4-6)	€ 28
zucchine alla "scapece" e gel di limone	
Scampi gratinati al pane mediterraneo (1-2-7-8-11)	€ 32
Pescato del giorno (4)	(al kg) € 60 / 90 / 120
"Alla Catalana..."	
astice canadese (2)	(al kg) € 60
astice blu (2)	(al kg) € 130
aragosta / cicala (2)	(al kg) € 160
Tagliata di Black Angus (8)	€ 28
spinaci al salto con pinoli e uvetta	

(secondo disponibilità)

I numeri tra parentesi indicano la presenza degli allergeni elencati nell'ultima pagina del menu
Per garantire elevati standard qualitativi a seconda della disponibilità stagionale
alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine



INFORMAZIONI ALLERGENI ALIMENTARI

Gentile Ospite, nel darle il benvenuto desideriamo informarla che alcuni alimenti serviti in questo esercizio e preparati con la massima cura nella nostra cucina, contengono ingredienti o coadiuvanti, indicanti nella tabella sottostante, che possono provocare allergie o intolleranze alimentari. Sarà cura del nostro staff fornirle ogni informazione e spiegazione in merito ai dettagli degli ingredienti utilizzati nelle varie preparazioni e nelle proposte del giorno.



1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati



2. Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati



3. Uova e prodotti a base di uova



4. Pesce e prodotti a base di pesce



5. Arachidi e prodotti a base di arachidi



6. Soia e prodotti a base di soia



7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)



8. Frutta a guscio



9. Sedano e prodotti a base di sedano



10. Senape e prodotti a base di senape



11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo



12. Anidride solforosa e solfiti



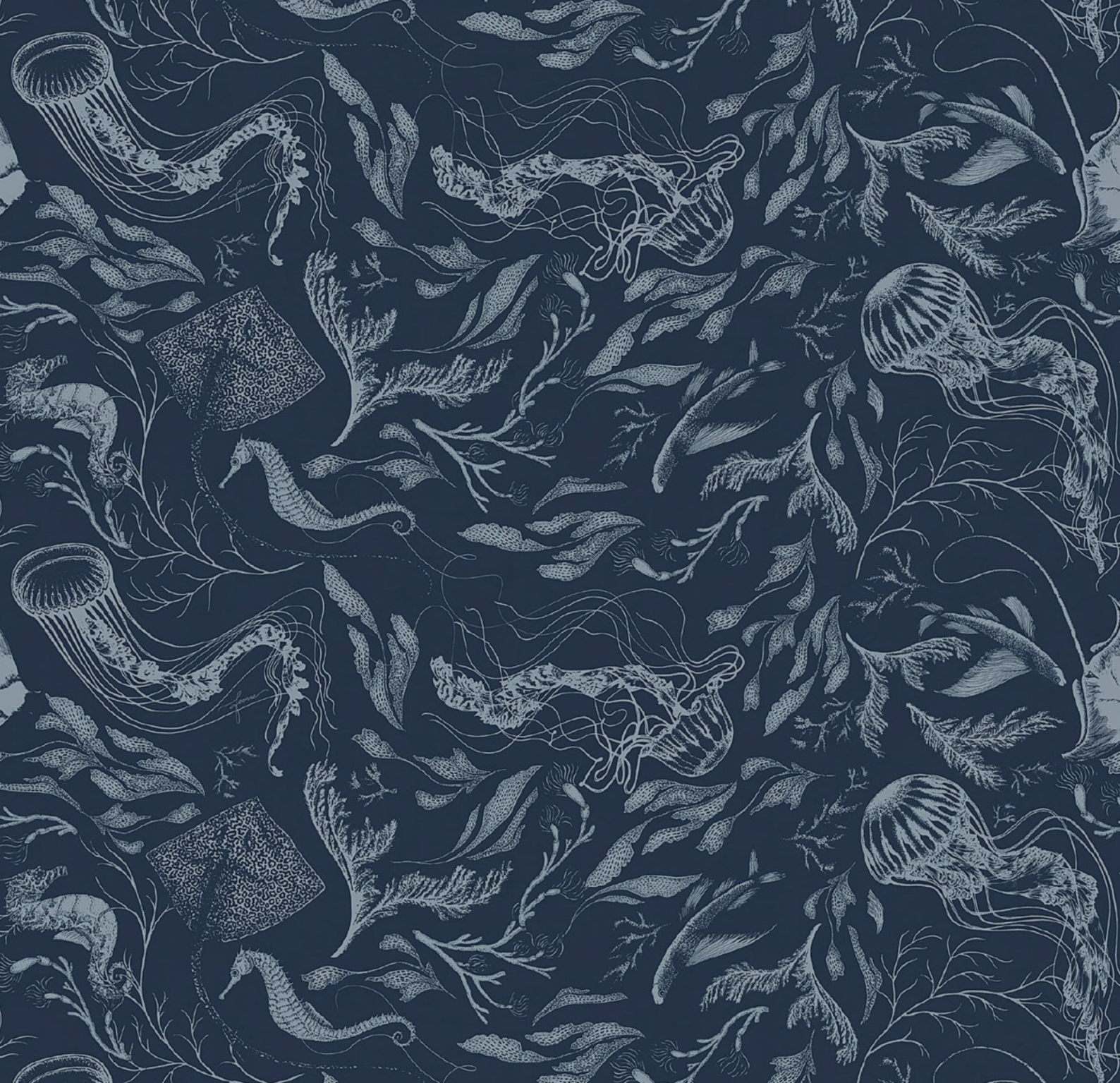
13. Lupini e prodotti a base di lupini



14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

L'avvisiamo altresì che alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del Reg. CE 852/04.

Coperto euro 5



Scegli

BOMMARE

per i tuoi eventi



info

02 700 178 90

+39 335 683 81 72

bommare.it