



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



LE ACQUE

Natia	0,75 cl	Italia	€3
Ferrarelle	0,75 cl	Italia	€3
San Pellegrino	0,75 cl	Italia	€3

SPECIAL WATER

Fiji Still	0,50 cl	Isole Fiji	€6
Evian	0,75 cl	Francia	€6
VOSS Still	0,80 cl	Norvegia	€9
Filette Naturale	0,75 cl	Italia	€5
Filette Gassata	0,75 cl	Italia	€5
VOSS Sparkling	0,80 cl	Norvegia	€9
Perrier	0,75 cl	Francia	€5

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

“ A MANO LIBERA ”

IL PERCORSO DELLO CHEF VINCENZO ESPOSITO

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

2 ANTIPASTI
PRIMO
SECONDO
DESSERT

€65

Percorso valido per l'intero tavolo



NUDI E CRUDI

SELEZIONE DI OSTRICHE E CONCHIGLIE

Ostriche del giorno (14)	€ 5 cad.
Gillardeau (14)	€ 5 cad.
Tartufi (14)	€ 16 / 350 gr.

PLATEAU

Crudi di Bommarè (14-2) 2 ostriche, 6 taratufi, 2 gamberi, 2 scampi	€ 60
---	------

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
Jamón de Bellota Cinco Jotas "Reserva" 36 mesi	€ 28

(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

Gran Crudo Bommarè (1-2-3-4-6-8-11-12-14)	€ 32
Tartare di tonno alla mediterranea (1-4-8) pomodorini appassiti, capperi, olive nere e tarallo napoletano	€ 18
Tartare di pesce bianco (4) finocchi e agrumi	€ 22
Filetti di acciughe del Cantabrico (1-4-7) burro demi-sel	€ 16
“Come una pizza” (1-4-7) carpaccio di pesce del giorno con canapaccio di bufala e pomodorini appassiti	€ 22
Baccalà in oliocottura (4) salsa “puttanesca” ai tre pomodori	€ 18
Polpo arrosto (7-14) scarola e straccetti di bufala	€ 18
Tempura di crostacei, calamari e verdure (1-2-14) salsa agrodolce	€ 22
Sautè di vongole veraci (1-14)	€ 26
Vitello tonnato (3-4-7-9-10) Vitello “rosa”, sedano e salsa tonnata	€ 16

(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)	€ 20
Pasta mista in zuppa di pesci e crostacei (1-2-4-9)	€ 24
Raviolo di caciotta (1-4-7-14) salsa di alici, limone candito, capperi e pane pankò	€ 20
Risotto alle nocciole (2-7-8-9) crudo di scampi e salsa alle arance	(per persona / min. 2 persone) € 24
Tagliatelle di grano duro, funghi porcini e zucca (1-7-9)	€ 22
Ziti di Gragnano con ragù di coniglio all'ischitana (1-7-9)	€ 20
Pasta al tartufo bianco (1-3-7) (secondo disponibilità)	€ 50

DALLA VETRINA I PRIMI CLASSICI DEL MARE

Pasta all'astice (1-2)	(per due persone) € 60
Pasta all'astice blu (1-2)	(al kg) € 130
Pasta all'aragosta / cicala (1-2)	(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 all'acqua pazza (4-9)	€ 26
Rombo finocchi e zafferano (4-9)	€ 22
Pescato del giorno (4)	(al kg) € 85
Astice gratinato al pane mediterraneo (1-2-7-8-11)	€ 30
“Alla Catalana...”	
astice canadese (2)	€ 60
astice blu (2)	(al kg) € 130
aragosta / cicala (2)	(al kg) € 160
Filetto di manzo al pepe verde (7-9)	€ 24

(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.

Scegli
BOMMARÈ
per i tuoi eventi



ph. 081 359 59 06

bommare.it