



bommare.it



IL MARE IN CUCINA



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



L'APERITIVO

“DRINK & TAPAS”

DALLE 18:00 ALLE 19:30

Un drink e quattro tapas di Mare

€18

A RICHIESTA ALTRI GUSTI (tapas 6 euro)

Come una pizza (2-4-8-11-12-14)

Carpaccio di pesce del giorno
con canapaccio di bufala e pomodorini appassiti

Duetto di tartare (1-3-4-8)

tonno pomodori secchi, capperi, olive e taralli napoletano
pesce bianco, agrumi e finocchio

Baccalà in tempura (3-4-5)

con salsa agrodolce

Crostino con burro demi-sel e caviale o acciughe (1-2-3-4-5)

Crostino con mascarpone acido e salmone (1-2-3-4-5)

Tonno scottato, plin di baccalà e salsa al prezzemolo (1-4)

Tempura di calamari e gamberi* (1-4-5-11)

con salsa agrodolce

Tapas dello chef (2-4-8-11-12-14)

(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

“ 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 tonno alla mediterranea (1-4-8) pomodorini appassiti, capperi, olive nere e tarallo napoletano	€ 22
Tartare di pesce bianco (4) finocchi e agrumi	€ 24
“Come una pizza” (1-4-7) carpaccio di pesce del giorno con canapaccio di bufala e pomodori appassiti	€ 24
Duetto di Capasanta (1-7-8-14) capasanta gratinata con pane panko e pistacchio capasanta con foie gras su spuma di pomodoro camone arrostito	€ 24
Polpo arrosto* (7-14) scarola e straccetti di bufala	€ 22
Baccalà in oliocottura (4) salsa “puttanesca” ai tre pomodori	€ 20
Sautè di vongole veraci (1-14)	€ 26
Filetti di acciughe del Cantabrico (1-4-7) burro demi-sel	€ 18
Vitello tonnato (3-4-7-9-10) Vitello “rosa”, sedano e salsa tonnata	€ 18
Jamón de Bellota Cinco Jotas “Reserva” 36 mesi	€ 26

(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)

Pasta mista in zuppa di pesci e crostacei (1-2-4-9) € 28

Da Nerano a Li Galli (1-3-4-5) € 30
linguine alla nerano con battuto di gamberi

Raviolo di caciotta (1-4-7-14) € 22
salsa di alici, limone candito, capperi e pane panko

Risotto alle nocciole (2-7-8-9) (per persona / min. 2 persone) € 30
crudo di scampi e salsa alle arance

Mezzo pacchero ai tre pomodori (1-5-7) € 24
canapaccio di bufala e olio di ortica

I PRIMI CLASSICI DEL MARE

Spaghetti con vongole veraci (1-14) € 24

“Pasta a scelta dello chef..”

astice canadese (1-2) (al kg) € 60

astice blu (1-2) (al kg) € 130

(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

Tanto per cambiare... (2-4-8-11-12-14)	€ 35
Spigola all'acqua pazza (4-9)	€ 28
Rombo finocchi e zafferano (4-9-12) gel di passion fruit e polvere di liquirizia	€ 26
Tataki di tonno in crosta di papaveri (4-8-9-11) caponata di melanzane e chips di manioca	€ 26
Tempura di crostacei, calamari e verdure (1-2-14) salsa agrodolce	€ 26
Astice gratinato al pane mediterraneo (1-2-7-8-11)	€ 35
“Alla Catalana...”	
astice canadese (2)	(al kg) € 60
astice blu (2)	(al kg) € 130
Filetto di manzo al pepe verde (7-9)	€ 30

(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 € 5

Scegli

BOMMARÈ

per i tuoi eventi



info

+39 02 700 178 90

+39 335 683 81 72

bommare.it