



LE BOU BEC
RISTORANTE

Menu alla Carta

il nostro menu stagionale

Antipasti di Mare

- Cominciamo con... -

PATATA DELL'ASPROMONTE, POLIPO VERACE E CACIOCAVALLO SILANO

polipo cotto a bassa temperatura, patata schiacciata
e fonduta di caciocavallo silano (14.00)

ESPLOSIONE DI BUFALA CON TARTARA DI GAMBERO E SCAMPO DI MAZARA DEL VALLO

tartara di gambero rosso e scampo, mozzarella di bufala campana,
kiwi disidratato e salsa di mango (14.00)

ACCIUGHE CANTABRICO

pane alle alghe leggermente tostato, acciughe del Mar Cantabrico
e burratina di Andria (12.00)

CEVICHE DI BRANZINO IN CUPOLA DI FUMO

fettine di branzino* marinate in salsa ponzu,
brunoise di cipolla rossa e datterini, peperoncino e germogli (14.00)

* Il pesce destinato a essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conformemente alle prescrizioni del regolamento. Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o abbattuti di temperatura secondo norma di legge.



Antipasti di Terra

- Cominciamo con... -

DEGUSTAZIONE DI SALUMI DI ZIBELLO

salumi con gnocco fritto e la nostra giardiniera (14.00)

RASPADURA LODIGIANA "CASEIFICIO ZUCHELLI"

riccioli di raspadura lodigiana, mandorle leggermente tostate
e spinaci novelli (10.00)

UOVO POCHE'

uovo cotto a bassa temperatura, passatella di patate, cecina de leon croccante
e bieta rossa disidratata (10.00)

SALVA CREMASCO "CASEIFICIO TAZZI"

degustazione di salva cremasco stagionato 8 mesi e ubriaco all'amarone
serviti con le tighe e confettura di cipolle di Tropea (10.00)

COSCIA DI FASSONA PIEMONTESE

battuta a crudo di fassona affumicata istantaneamente sotto cupola di vetro
con acciuga del Mar Cantabrico e capperi di Pantelleria disidratati (14.00)



Primi Piatti di Mare

- I profumi intensi dei doni del mare -

LINGUINE GREZZE CON ACCIUGHE CANTABRICO

linguine grezze del Cavalier Cocco con aglio, olio, peperoncino fresco, broccoletti verdi, acciughe del Mar Cantabrico e briciole di pane (16.00)

CARNAROLI AL PLANCTON

riso Carnaroli con plancton e gamberi rossi di Mazara del Vallo* nudi e crudi
- minimo 2 persone - (22.00)

SPAGHETTONI DI RISO

spaghettoni di riso, saltati con gamberi e verdure saltate (18.00)

* Il pesce destinato a essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conformemente alle prescrizioni del regolamento. Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o abbattuti di temperatura secondo norma di legge.



Primi Piatti di Terra

- L'espressione del territorio italiano -

GNOCCHI AL SAGRANTINO DI MONTEFALCO

gnocchetti di patata fatti in casa, sagrantino di Montefalco
con croccante di speck tirolese "dal 2002" (16.00)

FUSILLONI ALLA CARBONARA RIVISITATA

fusilloni del Cavalier Cocco, cecina de leon, pinoli leggermente tostati,
uovo cotto a bassa temperatura e salva cremasco stagionato 8 mesi (18.00)

IL CARNAROLI CON PETTO D'OCA E BRANZI

riso Carnaroli, petto d'oca affumicato
mantecato al Branzi d'alpeggio stagionato 8 mesi "Caseificio Tazzi"
- minimo 2 persone - (18.00)

PACCHERI AL POMODORO E BASILICO FRESCO

paccheri del Cavalier Cocco con passata di pomodori Pianogrillo di Ragusa,
basilico fresco e olio EVO (10.00)



Secondi Piatti di Mare

- Uno sguardo aperto sul mondo... -

BACCALA GIRALDO IN TEMPURA

baccalà in tempura leggera di pane panko con marmellata di cipolle rosse
di Tropea (18.00)

SALMONE TERIYAKI

filetto di salmone leggermente scottato in padella
servito con salsa teriyaki e verdure saltate (16.00)

MILLE FOGLIE DI BRANZINO

filetti di branzino scottati con verdure miste
e insalata di finocchi croccanti (18.00)



Secondi Piatti di Terra

- Fassona piemontese "Selezione Macelleria Cazzamali" -

È' nel cuneese che si è sviluppata ed evoluta al meglio la razza bovina autoctona piemontese, un tempo utilizzata per la produzione di latte, di carne e per il lavoro, oggi allevata soprattutto per la produzione della carne, di elevata qualità. numerose ricerche hanno dimostrato che la carne bovina di razza piemontese è particolarmente povera di grasso: lo 0,5 - (1% contro il 3% delle altre razze bovine. grazie all'esiguo contenuto di colesterolo, essa si identifica come più magra di molte carni bianche, conquistandosi il riconoscimento come una delle migliori carni a livello internazionale per i suoi valori dietetico-nutrizionali. si contraddistingue inoltre, per una scarsa presenza di tessuto connettivo tra le fibre muscolari, che la rende particolarmente tenera.

TAGLIATA CON RUCOLA E RASPADURA

tagliata di fassona con patate, rucola
e raspadura lodigiana "Caseificio Zucchelli" (22.00)

TAGLIATA CON FONDUTA DI GORGONZOLA

tagliata di fassona con fonduta di "Gorgonzola Croce"
e brunoise di verdure saltate (24.00)

- Scottona bavarese matura -

Zona di produzione: Germania meridionale (foresta nera)

La scottona bavarese è una femmina di età maggiore ai 16 mesi che non ha ancora partorito. L'alimentazione viene monitorata con cereali ed erba, seguendo norme rigorose che pongono questi animali a una vita di alta qualità caratteristica di questa carne è la tenerezza, con la presenza di una buona quantità di grasso d'infiltrazione (15-17%), che pone questi animali a livello qualitativo molto elevato. Frollatura: 20/30 giorni in celle di maturazione a 0-4°C. I tagli vengono maturati alla perfezione in ambienti appositamente progettati per dare un sapore maturo e memorabile.

COSTATA DI SCOTTONA BAVARESE ALLA BRACE

servita con le nostre patate (5.00 l'etto)

FIorentina DI SCOTTONA BAVARESE ALLA BRACE

servita con le nostre patate (6.00 l'etto)

