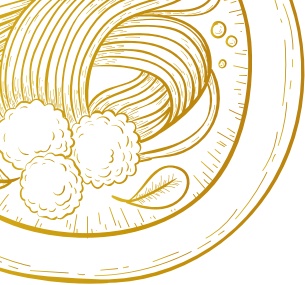


The logo features the word "Boogie" in a large, elegant, golden-yellow cursive script. Below it, the word "BISTROT" is written in a bold, black, sans-serif font on a golden-yellow ribbon banner. The entire logo is set against a black background with rounded corners.

Boogie
BISTROT



ANTIPASTI

“Culaccia di Parma” con soufflé di parmigiano (7-3-1).....	8
Scarola aglio e olio, robiola di capra e acciughe del Cantabrico (7).....	7
Misticanza con tagliata d’anatra al profumo di senape (10).....	9
Carpaccio di Branzino agli agrumi e gamberi di Sicilia al frutto della passione (2).....	10
Insalatina di gamberi con aceto di champagne (23-10).....	10

PRIMI*

Chicche verdi con porcini, gocce di branzi e guanciale croccante (1-16).....	10
Tortelli di bufala e melanzane con coulis di pomodoro fresco e origano (1-7).....	12
Paccheri mantecati con straccetti d’anatra (1-7).....	12
Tagliolini rustici di Kamut, con Astice e olive taggiasche (1-2).....	17
Carnaroli al basilico con vongole, e profumo di limone (14-16-7).....	13

DOLCI

Gelato vaniglia con fragole e crema gratinata agli agrumi (1-7-3).....	6
Tortino di cioccolato e barbabietola con salsa vaniglia (3-7).....	6
Nuvola di zabaglione freddo al moscato, frutti di bosco e mandorle tostate (3-15-8-7).....	6
Crostatina al pistacchio con crema pasticcera e frutta fresca (3-1-7).....	6
Il Tiramisù (3-7-1).....	5

SECONDI**

Filetto di manzo alla Vignaiola con patate morbide (1-7-15).....	22
Tagliata alla griglia con olio alle erbe.....	17
Carrè di agnello nostrano al forno, timo e grani di senape (1-10-15).....	17
Braciola di Capocollo alla griglia.....	14
Branzino alle erbe fini con patate violette (1-4-15).....	16

PASSITI

Dindarello (Moscato) - Maculan.....	4* - 16
Moscato d’Asti Frizzante - Oddero.....	4* - 18

*calice

Le paste fresche sono di nostra produzione

* Disponibile pasta per celiaci - ** Tutti i nostri secondi sono accompagnati da contorno

Allergeni: 1-cereali contenenti glutine, 2-crostacei, 3-uova, 4-pesce, 5-arachidi, 6-soia, 7-latte, 8-frutta a guscio, 9-sedano, 10-senape, 11-semi di sesamo, 12-anidride solforosa e solfiti, 13-lupini, 14-molluschi. 15-vino, 16-funghi

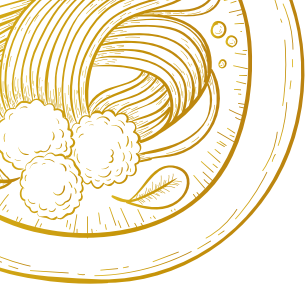


PIZZE

Margherita	6
<i>Pomodoro, mozzarella, basilico</i>	
Marinara	5,5
<i>Pomodoro aglio, olio, origano</i>	
Bufalina	7,5
<i>Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico</i>	
Quattro stagioni	8
<i>Pomodoro, mozzarella, cotto, carciofi, funghi, olive</i>	
Vegetariana	7
<i>Pomodoro, mozzarella, verdure grigliate</i>	
Salame piccante e olive	9
<i>Pomodoro, mozzarella, salame piccante, olive nere</i>	
Salsiccia e friarielli	9
<i>Fiordilatte, salsiccia, friarielli</i>	
Cetarese	9
<i>Fiordilatte, scarola riccia scottata, pomodorini, acciughe, olive</i>	
Salmone affumicato	11
<i>Pomodorini, stracciatella, salmone affumicato</i>	
Gamberetti	10
<i>Pomodoro fiordilatte, gamberetti, melanzane</i>	
Crudo di Parma e Burrata	11
<i>Pomodoro, Burrata, prosciutto crudo</i>	
Salsiccia, patate e gorgonzola	10
<i>Pomodoro, gorgonzola, salsiccia, patate</i>	
Scamorza affumicata, speck e radicchio	10
<i>Pomodoro, scamorza affumicata, speck Alto Adige, radicchio</i>	
Valtellinese	10
<i>Mozzarella, bresaola, rucola, scaglie di grana</i>	
Calzone al prosciutto di praga	10
<i>Pomodoro, mozzarella, praga</i>	
Calzone mediterraneo	11
<i>Pomodoro, mozzarella, capperi, olive, caponatina di verdure</i>	
Calzone speck e porcini	12
<i>Pomodoro, mozzarella, porcini, speck</i>	

ALLERGENI PRESENTI NELLE PREPARAZIONI (REG. UE 1169/2011) Abbiamo a disposizione del Cliente la lista completa degli allergeni presenti in ognuna delle nostre proposte culinarie. In caso di intolleranze alimentari o anche per semplice verifica è sufficiente chiedere agli assistenti di sala di visionare la carta allergeni.

ABBATTIMENTO DI TEMPERATURA DEL PESCE CRUDO (REG. CE N.853/2004) Il pesce proposto crudo subisce sempre un preventivo trattamento di bonifica mediante abbattimento di temperatura a -20° C.



BOLLICINE

Prosecco extra dry	Fattoria da Olivo	calice 4	15
Franciacorta docg 6l	Saten Berlucchi.....	calice 4	28
Franciacorta docg 6l	Rosè Berlucchi	calice 4	30
Franciacorta docg Cuvée	Prestige Cà del Bosco.....	calice 4	38

Chiedere al personale di sala per selezione di Champagne

VINI BIANCHI

Lombardia

Lugana doc S.Vigilio	Selva Capuzza	calice 4	22
S. Martino della Battaglia doc	Selva Capuzza	calice 4	20

Alto Adige

Kerner doc	Niklas.....	22
Gewurztraminer doc	Pfitscher	24

Friuli

Ribolla Gialla doc	Bastianich	22
Sauvignon doc.....	Bastianich	22

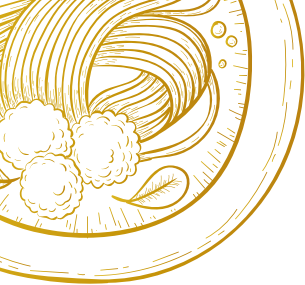
Sardegna

Nasco di Sardegna doc	Iselis Argiolas	24
-----------------------------	-----------------------	-------	----

MEZZE BOTTIGLIE

Vermentino doc "Costamolino"	Argiolas	12
Valpolicella doc.....	Speri.....	12





VINI ROSSI

Valle d'Aosta

Syrah doc Crotta dei Vigneron **22**

Piemonte

Nebbiolo d'Alba doc Giulia Negri calice **4** **24**

Barbera d'Alba doc Giulia Negri **24**

Lombardia

Prugnolo docg Valtellina Sup. Rainoldi **24**

Sassella docg Valtellina Sup. Rainoldi **24**

Alto Adige

Lago di Caldaro doc Niklas calice **4** **18**

Veneto

Valpolicella doc Speri **20**

Valpolicella Ripasso doc Speri **26**

Friuli

Ribolla Nera doc Ronc Soreli **24**

Schioppettino doc Bastianich **24**

Toscana

Bolgheri Rosso doc "Ruit Hora" Caccia al Piano **24**

Lodai Fertuna **24**

Sicilia

Etna Rosso doc Terrazze dell'Etna **26**

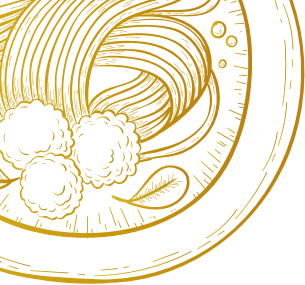
BIRRE

Birrifico Poretta 4 Luppoli Lager picc. **3,5** media **5**

Carlsberg Special Brew picc. **3,5** media **5**

Grimbergen (Belga) Double Ambrèe picc. **3,5** media **5**





BUSINESS LUNCH

Pranzo con menu del giorno

dal lunedì a venerdì

(martedì chiusura settimanale)

Menu completo.....	13
Menu piatto unico.....	12
Menu primo.....	8
Menu secondo	10

LUNEDÌ APERICENA

Apericena accompagnato da musica dal vivo farà cominciare la vostra settimana alla grande!

VENERDÌ MUSICA

La vostra cena sarà accompagnata dai suoni del jazz, dello swing e del blues suonati dal vivo

Maggiorazione musica dal vivo
3€ a persona

MENU DOMENICALE

Menu carne **35**

Tre portate, vino della casa,
acqua e caffè

Menu pesce **38**

Tre portate, vino della casa,
acqua e caffè

È gradita la prenotazione

PROSSIMAMENTE: Si organizzeranno degustazioni, serata a tema e spettacoli di intrattenimento. Restate sintonizzati!

Si organizzano eventi, feste di compleanno o di laurea, comunioni, cresime, menù su misura. Fai un regalo con una gift card contattaci e prepareremo per voi il regalo ideale. Disponibili pacchetti convenzionati con B&B nelle vicinanze

Martedì chiusura settimanale

