BOOMERANG MENU'

ANTIPASTI

Carpaccio di salmone, pesto di basilico, stracciata di bufala e pomodorini confit € 14
(Salmone, basilico, bufala, pomodorini)_{4,6}

Insalata di polpo con julienne di verdure, pachino e pesto di basilico € 14
(Polpo, sedano, carote, basilico)_{14,9}

Moscardini* fritti € 12
(Calamaretti a spillo)_{4,1}

Soutè di cozze con crostone di pane € 12
(Cozze, pane)_{14,1}

Caprese con bufala DOP e pesto di basilico € 12
(Pomodoro, bufala, basilico)₆

Battuta di manzo con stracciata di bufala e olive taggiasche € 14
(Manzo, bufala, olive)₆

***N.B Tutti i prodotti segnati con l' asterisco vengono acquistati sia freschi e sottoposti ad abbattitura secondo le normative vigenti sia abbattuti a bordo sia congelati in mancanza di prodotto fresco.**

BOOMERANG MENU'

PRIMI PIATTI

Spaghettoni con vongole veraci e bottarga di muggine (Farina,vongole,uova di muggine) _{1,4,14}	€ 15
Risotto alla crema di scampi* (Farina,patate,scampi,panna) _{1,2,6}	€ 15
Tagliolino con tartare di gambero rosa,scorza di limone e granella di mandorle (Farina,mandorle,gambero rosa,limone) _{1,2,8}	€ 15
Paccheri con pesce spada,melanzane,pachino e stracciata di bufala (Pesce spada,melanzane,bufala) _{4,6}	€ 15
Mezze maniche Carbonara/Amatriciana/Gricia (Pasta,guanciale,uova,pomodoro) _{1,3,6}	€ 12
Troccoli Cacio&Pepe (Pasta,pepe,pecorino) _{1,6}	€ 12

BOOMERANG MENU'

SECONDI PIATTI

Trancio di salmone alla piastra, emulsione al pomodoro e zucchine grigliate (Salmone, pomodoro, zucchine) ₄	€ 18
Frittura di gamberi e calamari* (Calamari, gamberi) _{1,2}	€ 18
Grigliata di mare (Gamberoni, ca) ₄	€ 22
Filetto di ricciola alla griglia con riduzione di vino rosso, insalata di songino, finocchio e arancia (Ricciola, songino, finocchio, arancia, vino rosso) ₄	€ 22
Tagliata di manzo "Irlanda", olio EVO e granella di mandorle (Manzo, mandorle) ₈	€ 19
Hamburger di scottona con patatine fritte (Manzo, patate)	€ 14,00

BOOMERANG MENU' CONTORNI

Cicoria ripassata	€ 6
Verdure grigliate	€ 6
Patate fritte	€ 5
Insalata	€ 5

DOLCI DELLA CASA

Cre moso al mascarpone con savojardi al caffè e gocce di cioccolato	€ 6
Brownie con granella di mandorle, gelato alla vaniglia e coulis ai frutti di bosco	€ 7
Zabaione con marsala, granella di mandorla e cacao	€ 6
Semifreddo al croccantino di mandorla	€ 6
Sorbetto artigianale al limone (gelato)	€ 5

BEVANDE

Acqua microfiltrata nat/frizz	€ 2
Coca cola/fanta/sprite 0,33 cl bottiglia	€ 3,5
Birra in bottiglia 0,5 cl/ alla spina	€ 6
Amari	€ 5
Grappa/Rum/Whisky	€ 6
Caffè	€ 2
Vino al calice	€ 6
Bottiglia vino 0,375 cl	€ 10

VINI BIANCHI

Pinot Grigio DOC 13% (Borgo Stajnbech)	€22
Traminer Aromatico IGP 13% (Borgo Stajnbech)	€ 25
Chardonnay IGP 13% (Borgo Stajnbech)	€ 22
Ribolla Gialla 12,5% (Alkur/Kurtin)	€ 20
Gewurztraminer 13,5% (La-Vis)	€ 25
Prosecco Brut DOC 11% (Riondo Falceri)	€ 20
Franciacorta DOCG Brut Metodo Classico(Castaldi)	€ 35
Cerasuolo d'Abruzzo DOC Valentino 13%(Mucci)	€ 20
Pecorino d' Offida DOCG 13,5%	€ 22
Greco di Tufo DOCG 13% (Iannella)	€ 25
Etna bianco DOC Enrico IV 13,5% (Valenti)	€ 25
Vermentino di Sardegna DOC 13,5% (Dolianova)	€ 24

VINI ROSSI

Corvina Veronese IGT 13,5% (Casalforte)	€ 20
Valpolicella Ripasso DOC 13,5% (Casalforte)	€ 25
Amarone Valpolicella DOCG 15% (Casalforte)	€ 45
Refosco IGP 13% (Borgo Stajnbach)	€ 22
Pinot Nero IGP 13% (Borgo Stajnbach)	€ 25
Morellino di Scansano DOCG 13,5% (Geografico)	€ 25
Nobile di Montepulciano DOCG 13,5%(Geografico)	€ 30
Rosso di Montalcino DOC Sodero 13,5%	€ 30
Syrah Lazio IGP 13% (Bacco)	€ 20
Cesanese del Piglio DOCG 14% (Corte dei Papi)	€ 25
Nero D'Avola Sicilia DOP BIO 13,5%	€ 22
Cannonau DOC 14% (Dolianova)	€ 24