

# BOOMERANG MENU'

## ANTIPASTI

Tartare di salmone con salsa tzatziki e pomodorini confit <sub>4,6</sub>	€ 14
Carpaccio di ricciola con scorza di limone e granella di mandorla <sub>4,8</sub>	€ 16
Soutè di cozze con crostone di pane <sub>14</sub>	€ 13
Insalata di polpo con pesto di basilico e julienne di verdure <sub>14,9</sub>	€ 15
Alici fritte <sub>4</sub>	€ 12
Battuta di manzo con stracciata di bufala <sub>6</sub>	€ 14
Verdure in tempura con mayo al lime	€ 11

**\*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

Tonnarelli con ragù di spigola, pachino e bottarga di muggine <sup>1,4</sup>	€ 15
Risotto alla crema di scampi* <sup>2,6,9</sup>	€ 15
Paccheri con gambero rosa, pesto di basilico, scorza di limone e granella di mandorla <sup>1,2,8</sup>	€ 15
Tagliolini al nero di seppia ai frutti di mare <sup>1,4,2,14</sup>	€ 15
Mezze maniche Carbonara	€ 12
Mezze maniche all' Amatriciana	€ 12
Mezze maniche alla Gricia	€ 12
Troccoli Cacio&Pepe	€ 12

## **BOOMERANG MENU'**

### **SECONDI PIATTI**

Trancio di salmone alla piastra, crema di patate e cicorino del lazio ripassato <sub>4</sub>	€ 18
Frittura di gamberi e calamari* <sub>2,14</sub>	€ 18
Grigliata di mare <sub>2,4,14</sub>	€ 22
Filetto di ricciola sulla piastra con insalatina di cavolo cappuccio e riduzione di vino rosso <sub>4</sub>	€ 22
Tagliata di manzo "Irlanda", olio EVO e granella di mandorle <sub>8</sub>	€ 19
Hamburger di scottona con patatine fritte	€14
Agnello allo scottadito con patate al forno	€ 19

## **BOOMERANG MENU'**

### **CONTORNI**

Cicoria ripassata	€ 6
Verdure grigliate	€ 6
Patate fritte	€ 5
Patate al forno	€ 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
Crostata di visciole con vicino crema pasticcera aromatizzata al limone	€ 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



