

BOOMERANG MENU'

ANTIPASTI

Carpaccio di salmone con stracciata di bufala, pesto di basilico e pomodorini (Salmone, bufala, pomodorini, basilico,) _{4,6}	€ 14
Filetto di baccalà pastellato con mayo al lime (Baccalà, farina, maionese, limone) _{1,}	€ 12
Moscardini* al sugo (Moscardini, passata pomodoro, sedano, carote) _{14,9}	€ 13
Battuta di manzo con stracciata di bufala e chips di carciofi (Manzo, bufala, carciofi) _{6,8}	€ 14
Supplì Boomerang 4pz (Amatriciana/Cacio&Pepe) (Riso, guanciale, pecorino, pepe, pomodoro) _{1,6}	€ 12
Parmigiana di melanzane con pesto di basilico e cialda di pecorino (Melanzane, pomodoro, pecorino, basilico, mozzarella) _{6,}	€ 12
Polpette alla trasteverina (4pz) (Manzo, pane, pecorino, pomodoro, sedano, carote) _{1,6,9}	€ 14

***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,bottarga) _{1,4,14}	€ 15
Risotto alla crema di scampi* (Farina,patate,scampi,panna) _{1,2,6}	€ 15
Troccoli allo scoglio (Farina,pomodoro,cozze,vongole,calamari,gamberoni) _{1,2,4,14}	€ 15
Mezze maniche Carbonara (Pasta,guanciale,uova,pecorino,pepe) _{1,3,6}	€ 12
Mezze maniche all' Amatriciana (Pasta,guanciale,pomodoro,pecorino) _{1,6}	€ 12
Mezze maniche alla Gricia (Pasta,guanciale,pecorino,pepe) _{1,6}	€12
Troccoli Cacio&Pepe con chips di carciofi (Pasta,pepe,pecorino,carciofi) _{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, calamari, pesce spada) ₄	€ 22
Tagliata di manzo "Irlanda", olio EVO e granella di mandorle (Manzo, mandorle)	€ 19
Hamburger di scottona con patatine fritte (Manzo, patate)	€ 14
Agnello allo scottadito con patate al forno (Agnello, patate)	€ 19
Coda alla vaccinara (Manzo, sedano) ₉	€ 18

BOOMERANG MENU'

CONTORNI

Cicoria ripassata	€ 6
Verdure grigliate	€ 6
Patate fritte	€ 5
Patate al forno	€ 5

DOLCI DELLA CASA

Cremoso 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

