BOULEVARD
Bistrot

ORARI

Tutti i giorni dalle 16:30 alle 00:30
Venerdì e sabato fino alle 01:30

APERITIVI AL TAVOLO

Tutti i giorni dalle 17:00 alle 20:30

COSA TROVERAI

Antipasti
Piatti di carne
Piatti vegetariani
Hamburger
Pinse
Panini
Dolci
Cocktail
Vini
Birre
Merende

LIVE SPORT

Calcio
Basket
Tennis
Pallavolo
Formula 1
MotoGP

EVENTI

Richiedi informazioni
per la tua festa privata

CONTATTI

0291947277
boulevard_bistrot
boulevard.bistrot
boulevardcafe346@gmail.com

ME-NÙ



Prodotto surgelato: *

Prodotto gluten free:

I piatti potrebbero contenere: 2. 4. 6. 8. 10. 11.

ALLERGENI

1. glutine
2. frutta con guscio
3. crostacei
4. sesamo
5. uova
6. arachidi
7. latte
8. sedano
9. pesce
10. senape
11. soia
12. anidride solforosa
13. lupini
14. molluschi

ANTIPASTI DI CARNE

TARTARE DI MANZO **16,00€**

Servita con cipolle caramellate, pomodorini e glassa di aceto balsamico.

1. 2.

POLPETTINE DI MANZO AL SUGO* **13,50€**

Con scagliette di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi e basilico.

1. 5. 7.

CUOPPO DI FIORI DI ZUCCA* **14,00€**

Farciti con mozzarella e prosciutto cotto serviti con verdurine in pastella*.

1. 7.



ANTIPASTI VEGETARIANI

FRISELLA **13,00€**

Con mozzarella di bufala, pomodorini, olive riviera, pesto e basilico.

1. 2. 7.

TAVOLA DI FORMAGGI **16,00€**

Pecorino romano buccia nera, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, caciottina al pepe, accompagnati da cipolla caramellata, confettura di fichi e glassa di aceto balsamico.

7.

BOCCONCINI DI BUFALA **14,50€**

Su crema di carciofi e pomodorini al forno.

7.

PIATTI PRINCIPALI DI CARNE

PORCHETTA CROCCANTE E ROSMARINO **15,50€**

Accompagnata da patatine chips* al forno e friggitelli.

SPIEDINI DI POLLO* **15,50€**

Avvolti in bacon croccante e paprika piccante, accompagnati da patatine chips* al forno e friggitelli.

COSTINE DI MAIALE* **15,50€**

Accompagnate da patatine chips* al forno e friggitelli.

1.

PIATTI PRINCIPALI VEGETARIANI

TACOS **14,00€**

Con verdure*, cheddar, mozzarella fusa con patatine chips* al forno e friggitelli.

7.

FARRO AL PESTO **14,00€**

Con verdure*, basilico e spolverata di pecorino romano buccia nera con patatine chips* al forno e friggitelli.

1. 7.

TEGAME DI SCAMORZA AFFUMMICATA FUSA **13,50€**

Crunch di verdurine in pastella* con patatine chips* al forno e friggitelli.

1. 7.





PER STUZZICARE

PATATINE FRITTE CLASSICHE* **6,00€**

PATATINE FRITTE* **9,00€**

Con cheddar e bacon croccante.

7.

Possibilità di ordinare pane gluten free +1€ a fetta
(prodotto soggetto a contaminazione)





PANINI

1,2,3... STELLA **8,50€**

Porchetta croccante, scamorza affumicata e melanzane.

1. 7. 12.

SALAMELLA **8,50€**

Salamella*, cipolle caramellate, peperoni e ketchup.

1. 8. 12.

CHICKEN CUTLET **8,50€**

Cotoletta*, mozzarella fusa, pomodori, insalata e maionese.

1. 5. 7.

INFANZIA **8,50€**

Wurstel, cheddar e ketchup.

1. 7. 8.

Disponibili pinse e hamburger gluten free +3,50€
(prodotto soggetto a contaminazione)

HAMBURGER

Panino con 150gr di scottona di manzo accompagnato da una porzione di patatine fritte*.*

CLASSY **15,00€**

Scottona, bacon croccante, cheddar e salsa burger.

1. 10.

1988 **15,00€**

Scottona, mozzarella fusa, pomodori, cipolle caramellate, insalata e ketchup.

1. 7. 8.

OSTILE **15,00€**

Scottona, porchetta croccante, cheddar, peperoni e olio piccante.

1. 7. 12.

PRAGA **15,00€**

Scottona, praga affumicato, scamorza affumicata, melanzane e crema di carciofi.

1. 5. 7. 10. 12.

VEGGY **15,00€**

Burger vegetale*, mozzarella fusa, pomodori, cipolle caramellate, insalata e ketchup.

1. 7. 8. 11.

SPECIAL DARK TARTARE **18,00€**

Pane al carbone vegetale, tartare di scottona, mozzarella di bufala, olive riviera, pomodori e pesto.

1. 2. 4. 5. 7.

MENÙ BABY 12,00€

Piatto principale a scelta tra hamburger, cotoletta o polpettine, servito con patatine e bibita.

PINSE

*Base pinsa**
*Il primo prezzo corrisponde a una pinsa intera, il secondo a metà pinsa più *patatine.*



MARGHERITA **9,00€ 7,50€**
Salsa di pomodoro, mozzarella e basilico.
1. 7.

CALAPRESE **13,50€ 10,50€**
Salsa di pomodoro, mozzarella di bufala, pomodori, basilico e olio piccante.
1. 7.

LIGURIA **13,00€ 10,00€**
Salsa di pomodoro, mozzarella, praga affumicato, olive riviera e pesto.
1. 2. 5. 7.

SWEET CRISPY **13,00€ 10,00€**
Salsa di pomodoro, mozzarella fusa, scamorza affumicata, bacon croccante e cipolle caramellate.
1. 7.

ORTOLANA **14,50€ 11,50€**
Salsa di pomodoro, mozzarella di bufala, crema di carciofi, melanzane, pomodori e valeriana.
1. 7. 12.

RED **13,00€ 10,00€**
Salsa di pomodoro, mozzarella, porchetta croccante e peperoni.
1. 7. 12.











DOLCI

Serviti con una fiamma di panna montata.

CHEESECAKE * **7,50€**
Con confettura ai frutti di bosco o ai fichi.
1. 5. 7. 11.

PANCAKE ALLA NUTELLA*
1. 2. 5. 7. **7,50€**

BROWNIE AL CIOCCOLATO **5,50€**
5. 7.

TIRAMISU' CON LIQUORE **6,00€**
5. 7.

SALAME AL CIOCCOLATO **5,00€**
1. 5. 7. 11.

TORTA *(chiedere allo staff)* **5,00€**

APERITIVI

CON BEVANDA INCLUSA
SERVITI DALLE 17:00 ALLE 20:30

MISTO 15,00€

Polpettine di manzo*, mozzarella in carrozza*, bruschetta con bacon croccante e cheddar fuso, bruschetta con praga affumicato e mozzarella fusa, pizza margherita e patate chips* al forno.

1. 5. 7. 11.

VEGETARIANO 15,00€

Mozzarella di bufala, pizza margherita, mozzarella in carrozza*, verdurine in pastella*, patate chips* al forno e bruschetta con pomodoro e basilico.

1. 7. 11.

VEGANO 15,00€

Friggitelli, verdurine in pastella*, bruschetta pomodorini e basilico, patate chips* al forno e bruschetta con verdure*.

1. 12.

GLUTEN FREE 17,00€

Bruschetta con praga affumicato e cheddar fuso, bruschetta con pomodori, mozzarella fusa e basilico, mozzarella di bufala, friggitelli e patate chips* al forno.

7.



AVVERTENZE:

Il tagliere gluten free potrebbe subire contaminazione.
Per alcune bevande è prevista una maggiorazione da 1€ a 5€.

DRINK LIST

I NOSTRI COCKTAIL

DRUNK HONEY **9,00€**
Whiskey Jameson Black Barrel, liquore alla camomilla, drambuiè e succo di limone.

BASIL SMASH **8,00€**
Gin Bombay, zenzero, succo di limone, sciroppo di zucchero, basilico e top di ginger beer.

CACTUS BLOOM **9,00€**
Mezcal, liquore al fico d'india, sciroppo d'agave, succo di limone e top di soda.

KIWI COOLER **9,00€**
Vodka Stolichnaya, kiwi pestato, sambuco, succo di limone e zucchero.

EBONY MULE **8,50€**
Vodka, liquore alla liquirizia, succo di limone e top di ginger beer.

ORANGE FASHIONED **8,50€**
Gin, liquore al bergamotto, Aperol, succo di limone e top di soda.

DIVINORUM **9,00€**
Tequila Gold, sciroppo di pera, succo di limone, salvia e top di soda.

GIN TONIC ALLA VIOLETTA **8,50€**
Gin, liquore alla violetta e acqua tonica.

VELVET GOLD **10,00€**
Vodka Ciroc, liquore allo zafferano, succo di limone e zucchero liquido.

BIG LOVE **8,50€**
Rum chiaro, Cointreau, succo di limone, lampone e crusta di zucchero.

CARIBBEAN KISS **9,00€**
Rum Legendario, Cointreau, zucchero liquido e cannella affumicata.

DIAMOND FUME' **9,00€**
Whiskey Jameson Black Barrel, liquore al pino di mugo, rosmarino affumicato e soda.

BLACK HEART **9,00€**
Tequila silver, Cointreau, succo di limone, liquore alla liquirizia e crusta di sale.

CHERRY FIZZ **8,50€**
Gin, succo di limone, sciroppo di zucchero e liquore alla ciliegia.



I CLASSICI

SPRITZ **7,00€**
Aperol/Campari, prosecco e soda.

NEGRONI **7,00€**
Vermouth, bitter e gin.

SBAGLIATO **7,00€**
Vermouth, bitter e prosecco.

HUGO **7,00€**
Liquore di sambuco, prosecco e soda.

DAIQUIRI PASSION **7,00€**
Rum bianco, succo di lime, sciroppo di zuchero e passion fruit.

GIN TONIC **7,00€**
Gin e tonica.

COSMOPOLITAN **7,00€**
Vodka, Cointreau, succo di limone e succo di lampone.

DAIQUIRI **7,00€**
Rum bianco, sciroppo di zucchero e succo di lime.

MOSCOW MULE **7,00€**
Vodka, succo di limone e ginger beer.

SEX ON THE BEACH **7,00€**
Vodka, vodka alla pesca, succo di arancia e succo di lampone.



WHITE LADY **7,00€**
Gin, Cointreau e succo di limone.

MANHATTAN **7,00€**
Rye wiskhey, vermouth rosso e angostura.

LONG ISLAND **8,00€**
Gin, vodka, rum bianco, Cointreau, succo di limone, Coca Cola e zucchero.

CAIPIROSKA **8,00€**
Vodka, zucchero e lime.
Gusto a scelta tra fragola, lampone o passion fruit.

MAI TAI **8,00€**
Rum chiaro, rum scuro, Cointreau, sciroppi d'ozata, granatina e succo di lime.

CUBA LIBRE **8,00€**
Rum bianco, succo di limone e Coca Cola.

MOJITO **8,00€**
Rum bianco, rum scuro, menta, zucchero, succo di lime e top di soda.



TEQUILA SUNRISE **8,00€**

Tequila silver, succo d'arancia e granatina.

MARGARITA **8,00€**

Tequila silver, Cointreau, succo di lime
e crusta di sale.

TOMMY'S MARGARITA **8,50€**

Tequila Gold, succo di lime
e sciroppo d'agave.

JACK E COCA **9,00€**

Jack Daniel's e Coca Cola.

VODKA RED BULL **9,00€**

Vodka liscia e Red Bull.
(Su richiesta anche con altre varianti di vodka)

PALOMA **9,00€**

Tequila Silver, succo di limone,
sciroppo d'agave, soda al
pompelmo rosa e crusta di sale.





NEGRONI PREMIUM 12,00€

L'AUTENTICO

Vermouth Del Professore, Bitter Berto e gin Tanqueray Ten.

SBAGLIATO

Prosecco Valdobbiadene Superiore doc.

NEGROSKY

Vodka Ciroc.

AGAVONI

Mezcal.

BOULEVARDIER

Whiskey Jameson Black Barrel.

GIN

Circa 20 gin tra dry, botanici, agrumati,
fruttati e speziati, provenienti da ogni parte del mondo.

ETSU **14,00€**

Bacche di ginepro, radici di liquirizia e angelica, semi di coriandolo, essenze di yuzu giapponese e scorza d'arancia amara si armonizzano in un gin fresco.

PLYMOUTH **10,00€**

Versatile, sottile, morbido, note terrose di ginepro e limone.

NORDÉS **11,00€**

Limpido, dalle note aromatiche erbacee e floreali accompagnate da sentori marini.

OCCITAN **10,00€**

Prodotto artigianale con puro alcol di grano, spezie e botaniche alpine raccolte a mano.

ROKU **10,00€**

Sei botaniche giapponesi uniche, come fiori e foglie di ciliegio, tè verde, Yuzu e pepe Sansho, gusto floreale e leggermente speziato.

GIN MARE **12,00€**

Botaniche che richiamano le coste del Mediterraneo, come basilico, timo, rosmarino con note salmastre e agrumate.

BERTO **10,00€**

Elegante, caldo, complesso e morbido con note affumicate e decisi accenti fioriti e resinosi.

GUNPOWDER **13,00€**

Intense note speziate di ginepro alpino con agrumi e spezie aromatiche.

BLACKWOODS PREMIUM 60° **11,00€**

Note agrumate fresche e dolci con sentore di coriandolo.

PROFESSORE CROCODILE **12,00€**

Fresco con note di ginepro, di agrumi e di coriandolo, fiori di sambuco e pepe giamaicano. Al gusto è ricco, dolcemente ammorbidito da note di vaniglia e altre spezie esotiche.

CITTADELLE **10,00€**

Elegante, delicato con note floreali e aromi fruttati di melone e mandarino, si sentono note speziate alla fine.

BULLDOG **10,00€**

Un gin morbido, floreale e speziato con un profilo aromatico bilanciato e versatile.

TANQUERAY TEN **10,00€**

Aromi di ginepro, angelica e coriandolo, arricchiti da note di arance, limoni e pompelmi.

MERMAID BLU **13,00€**

Artigianale ed ecologico, offre la freschezza della scorza di limone, del finocchietto di mare e delle note di ginepro con un accenno rinfrescante e tonificante di aria marina.

BROCKMANS **11,00€**

Al naso e al palatp sentori e sapori di agrumi, gusto audace di bacche e spezie scozzesi, ricordi floreali in chiusira; prodotto in tradizionali lotti di rame.

XORIGUER **10,00€**

Artigianale, realizzato con alcool di vino e bacche di ginepro dei Pirenei; morbido e agrumato con note di erbe aromatiche mediterranee.

SILENT POOL **13,00€**

London dry gin con ventiquattro botaniche, tra cui miele, lavanda, camomilla, pepe, pera e bergamotto. Profilo floreale e agrumato con corpo morbido e finale speziato.

SIPSMITH **11,00€**

London Dry Gin. dieci botaniche selezionate: ginepro, coriandolo, scorze d'arancia e limone, cannella, cassia, radice d'angelica, radice d'iris, liquirizia e mandorla.

L'ANGOLO DEGLI HENDRICK'S 13,50€

HENDRICK'S CLASSIC

Gusto avvolgente con note di rosa, agrumi, cetriolo, spezie e resine.

FLORA ADORA

Aroma floreale con un carattere fresco di botaniche come rosa, hibiscus, scorza di limone, bacche di cubeb e lavanda.

OASIUM

Bouquet aromatico che rivela fresche erbe del deserto, vibranti note di agrumi dominate dal lime, sottilmente completate da delicati profumi di guava e papaya.

GRAN CABARET

Sentori di frutta gialla come albicocca, ciliegia e pesca con note di camomilla.

ORBIUM

Estratti di chinino, assenzio e fiore di loto blu, è un gin dall'insolita squisitezza, rotondo al palato.

NEPTUNIA

Richiama l'atmosfera del luogo di origine, note fresche, agrumate e salmastre.
Un gin morbido, fresco e sapido.

ANOTHER

Fave di cacao e fiori di arancio si uniscono alla rinomata base di cetriolo e rosa;
un gin vellutato, floreale e profondamente aromatico.

Alcuni gin sono soggetti a rotazione,
pertanto potrebbero non essere sempre presenti.

VINI



ROSSI

PRIMITIVO DI MANDURIA DOC 14° — **5,00€** / **27,00€**
Puglia, Talò, cantina San Marzano.

NEBBIOLO 13,5° — **5,00€** / **27,00€**
Piemonte, Ficorosso,
Cantina Il Chiosso.

SANGIOVESE - MERLOT 13,5° — **5,00€** / **27,00€**
Toscana, Ciarlone,
Montecucco DOC,
Tenuta l'Impostino.

BIANCHI

RIBOLLA GIALLA IGT 13,5° — **5,00€** / **27,00€**
Venezia Giulia,
cantina Ca' Bolani.

GRECO IGT 13° — **5,00€** / **27,00€**
Lazio, Pantaleo
cantina Cincinnato.

VERDECA 13,5° — **5,00€** / **27,00 €**
Puglia DOC, Talò,
cantina San Marzano.

GEWURTZTRAMINER DOC 12° — **5,00€** / **27,00€**
Francia, Maison Castel.

BOLLICINE

VALDOBBIADENE DOC 11,5° — **5,00€** / **27,00€**
Conegliano, prosecco superiore
extra dry, cantina Zardetto.

CHARDONNAY FRANCIACORTA 13° — **50,00€**
Franciacorta Brut DOCG,
cantina Conti Ducco.

ALLA SPINA

	33CL	50CL	2,5 LT
BAYREUTHER, HELL 4,8% Germania, birrificio Bierbrauerei.	**4,50€**	**6,00€**	**28,00€**
TRIPLE PEPPER 8,8% Triplo malto, Italia, birrificio Rurale.	**5,50€**	**7,50€**	**36,00€**
IPA 6,3% Chiara amarognola, Germania, birrificio Maisel&Friends.	**5,50€**	**7,50€**	**36,00€**
SETA 5% Blanche fruttata, Italia, birrificio Rurale.	**5,50€**	**7,50€**	**36,00€**

IN BOTTIGLIA

WEISSE 5%, 50cl Germania, birrificio Maisel&Friends.	**6,00€**
LEFFE BLONDE 6,6%, 33cl Belgio, doppio malto.	**5,50€**
BIRRA CHIARA GLUTEN FREE 33cl	**5,00€**
WEISSE ANALCOLICA 0%, 50cl	**5,00€**
CORONA 4,5%, 33cl	**4,50€**
ICHNUSA 5%, 33cl	**4,50€**

BIRRE

DIGESTIVI

WHISKEY AND WHISKY

CAOL ILA 43° **11,00€**
Scozia, single malt,
invecchiato 12 anni.

JAMESON BLACK BARREL 40° **8,00€**
Irlanda, Bourbon.

LAPHROAIG 40° **8,00€**
Scozia, single malt, scotch whisky.

LIQUORI ARTIGIANALI

NOCCIOLA **6,00€**

CAMOMILLA **6,00€**

BERGAMOTTO **6,00€**

LIQUIRIZIA **6,00€**

ZAFFERANO **7,00€**

RUM

RON ZACAPA 40° **11,00€**
Guatemala, invecchiato 23 anni.

DON PAPA 40° **8,00€**
Filippine.

LEGENDARIO 34° **6,00€**
Cuba.

MERENDE



CIOCCOLATE CALDE

Con aggiunta di panna montata a 1€.

Classica	**4,00€**
Con Nutella e granella di nocciola	**5,00€**
Con pistacchio e granella	**6,00€**

TISANE 4€

Accanto a ogni nome indicati i minuti di infusione.

CHUN MEE **3 min**
Tè verde di origine cinese.

MAO FENG **3 min**
Tè bianco di origine vietnamita.

EARL GREY **4 min**
Tè nero aromatizzato al bergamotto.

TÈ NERO CHAI **4 min**
Tè con anice, cannella, cardamomo, chiodi di garofano, finocchio e zenzero.

TÈ OOLONG MANDORLA E CIOCCOLATO **5 min**
Tè con bucce di cacao, cioccolato, cocco, mandorla e noci.

ROOIBOS AI FRUTTI DI BOSCO **9 min**
Tè con bacche di sambuco, fragola, mora, ribes rosso e fiordaliso.

ROOIBOS SUD AFRICA **9 min**
Tè con calendula, fiordaliso, frutto della passione, scorza di limone e vaniglia.

TISANA ESPLOSIONE DI FRUTTA MELAGRANA E MANGO **11 min**
Tè con ananas, barbabietola rossa, carota, ibisco, kiwi, limone, mango, mela, papaya, petali rosa e uva.

TISANA LIMONE E ZENZERO **3 min**
Tè verde Sencha con citronella, scorza di limone e zenzero.

TISANA MENTA PIPERITA **3 min**
Tè verde Sencha con foglie di menta piperita.

AVVERTENZE:
Le tisane e gli smoothies potrebbero subire variazioni o non essere disponibili fuori stagione.

Gli smoothies contengono succo di mela e il 10% di zuccheri naturali.



SMOOTHIES* 7,50€

BERRY GO ROUND
Lampone, fragola e mora.

MELON REFRESHER
Melone, fragola e mango.

SON OF PEACH
Pesca e fragola.

PASH N SHOOT
Frutto della passione, ananas e mango.

STRAWBERRY SPLIT
Fragola e banana.

TROPICAL COLADA
Banana, cocco e ananas.



CA. FFÈ

CAFFETTERIA

CAFFÉ	**1,20€**
DECAFFEINATO	**1,40€**
GINSENG	**1,50€**
CAPPUCCINO	**2,00€**
MAROCCHINO	**1,50€**

BIBITE

ACQUA	**1,00€**
BIBITE	**4,00€**
SUCCHI	**4,00€**

ACE, Arancia o Ananas.

CAFFÉ SHAKERATI

CAFFÈ SHAKERATO	**3,50€**
CAFFÉ SHAKERATO	**4,50€**

Con Baileys

CAFFÉ SHAKERATO	**5,00€**

Con liquore alla nocciola artigianale.

FUORI MENÙ

CONSUMAZIONE MINIMA 7,00€
SOLO DURANTE LE PARTITE

HAMBURGER

*Panino con 150gr di scottona di manzo**
accompagnato da una porzione di patatine fritte.*

CLASSY **15,00€**

Scottona, bacon croccante,
cheddar e salsa burger.

1. 10.

1988 **15,00€**

Scottona, mozzarella fusa,
pomodori, cipolle caramellate,
insalata e ketchup.

1. 7. 8.

PINSE

*Base pinsa**

MARGHERITA **9,00€**

Salsa di pomodoro, mozzarella e
basilico.

1. 7.

LIGURIA **13,00€**
10,00€

Salsa di pomodoro, mozzarella,
praga affumicato, olive riviera e pesto.

1. 2. 5. 7.

RED **13,00€**

Salsa di pomodoro, mozzarella,
porchetta croccante e peperoni.

1. 7. 12.







PANINI

1,2,3... STELLA **8,50€**

Porchetta croccante, scamorza affumicata e melanzane.

1. 7. 12.

SALAMELLA **8,50€**

* Salamella, cipolle caramellate, peperoni e ketchup.

1. 8. 12.

CHICKEN CUTLET **8,50€**

* Cotoletta, mozzarella fusa, pomodori, insalata e maionese.

1. 5. 7.

INFANZIA **8,50€**

Wurstel, cheddar e ketchup.

1. 7. 8.



STUZZICHERIE

PATATINE FRITTE CLASSICHE* **6,00€**

PATATINE FRITTE* **9,00€**

Con cheddar e bacon croccante.

7.

POLPETTINE DI MANZO* 10pz **9,00€**

1. 5. 7.

