



**BOLLE
RESTAURANT**



Atto Otto

Antipasti

Cuore di lattuga marinato, tuorlo, rucola e beurre blanc	20€
Ricciola in osmosi, lime, rape marinate e pil-pil di merluzzo	30€
Pancia di maialino al barbecue, puntarelle, limone salato e ricotta al fumo	28€
Sandwich di Triglia, radicchio tardivo, caprino e agrodolce di mare	32€

Primi

Risotto al Pomo D'Oro	35€
Agnolotti pizzicati “da Alba a Ghent”	30€
Tubetti di Gragnano al ristretto di vongole, latte d'orzo e champagne	32€

Secondi

Consistenze di piccione, rapa rossa acidula e croccante alle erbe fini	40€
Sogliola alla mugnaia verde, cime di rapa e lattuga gentilina alla piastra	40€
Animella di vitello “cacio e pepe”	40€

Degustazione di 5 passaggi	100€
Vini in accompagnamento al calice	60€
Degustazione di 8 passaggi	130€
Vini in accompagnamento al calice	80€

Tutti i piatti sono disponibili anche nella versione à la carte.



Dessert

Luna di miele	17€
Bucce di limone, vaniglia e Bottarga Borealis	17€
Omaggio ad Enrico Crippa	20€

Selezione di formaggi di
Azienda Agricola Fattoria Del Colle, Gaverina Alta (Bergamo)

3 assaggi	15€
5 assaggi	25€





Acqua Panna	4€
Acqua San Pellegrino	4€
Caffè 100% arabica Selezionato da Torrefazione Carissimi per Bolle Restaurant	5€
Mixology	15€
Coperto	5€



