

BOLLE
RESTAURANT

Decimo Atto



Ho sempre amato il gusto schietto della materia prima di qualità e basandomi su quella percezione ho creato il mio stile di cucina essenziale e concreto.

Il nostro è un lavoro di squadra che esiste per rendere la vostra esperienza indelebile.

Marco Foggi

Antipasti

Gamberi rossi, succo di pomodoro, pesca e origano	34€
Lattuga marinata, tuorlo d'uovo, rucola e beurre blanc	24€
Astice, melanzana cotta nella brace, ricotta ed emulsione verde	35€
Battuto di diaframma, caviale bruciato, cornetti agrodolci e latte ridotto	32€

Primi

Risotto al Pomo D'Oro	37€
Spaghettoni turanici, caprino, miso e granita d'ostrica all'erba cipollina	35€
Gigli in giallo, zafferano e salsa milanese	30€
Tagliolini alle foglie di fico, vongole ed emulsione al basilico	32€

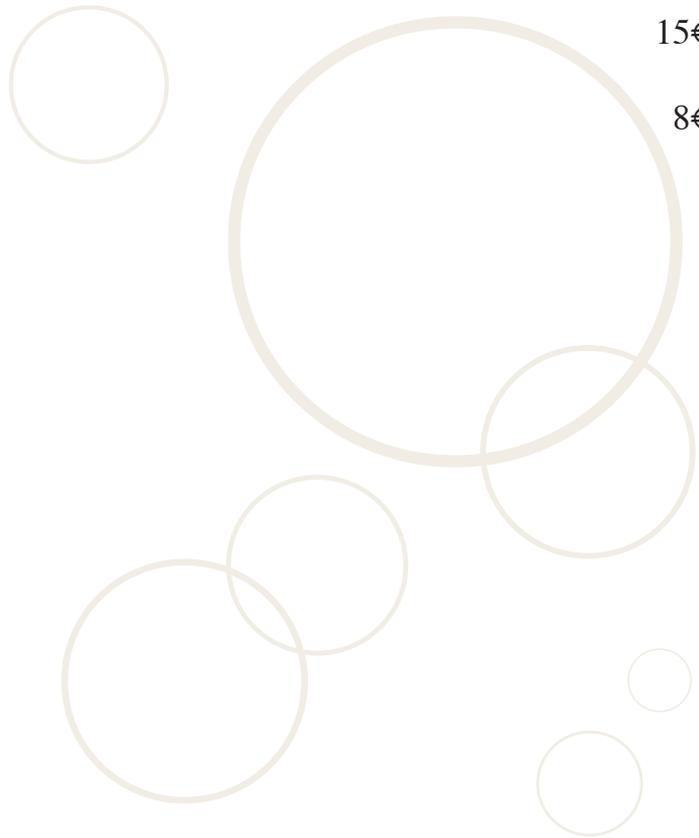
Secondi

Rombo selvaggio, zucchine trombetta e olandese brusca (minimo 2 persone)	50€ cad.
Piccione, melgòt e spinacio selvatico	45€
Morone di fondale, mandorle amare e ricci di mare al pollo arrosto	45€
Vacca vecchia da latte, salsa BBQ e carote	45€
<hr/>	
Degustazione di 6 passaggi	120€
Vini in accompagnamento al calice	60€
Abbinamento 100% Bolle	80€
Degustazione di 8 passaggi	150€
Vini in accompagnamento al calice	80€
Abbinamento 100% Bolle	120€

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



Acqua Panna	5€
Acqua San Pellegrino	5€
Mixology	15€
Coperto	8€





Degustazione light

Disponibile solo a pranzo

Lattuga marinata, tuorlo, rucola e beurre blanc

Gigli in giallo, zafferano e salsa alla milanese

Vacca Vecchia da latte,
salsa BBQ e carote

Vini in abbinamento compresi

Caffè

Acqua

75€





Lario Bergauto



AMBASCIATORI
DEL GUSTO

BOLLE RESTAURANT


MICHELIN
2023

