

**BOLLE
RESTAURANT**

Business Lunch

Un pranzo leggero e bilanciato,
perfetto per affrontare la giornata con energia.

Due portate a scelta, pensate per unire qualità e praticità,
accompagnate da un delizioso dolce per completare la vostra pausa.

Scopri il menù



30€

Valido dal martedì al sabato solo a pranzo

Degustazioni

Bolle a 100°

Bolle a 100° è certezza, quello che vogliamo trasmettere attraverso i nostri piatti più caratteristici

6 passaggi - 80€

Carota

Capasanta

Pomo d'Oro

Capriolo

Barbabietola

Castagna

Vini in accompagnamento al calice – 45€

Bolle a 360°

Bolle a 360° è coraggio, voglia di sperimentare e mettersi in gioco

8 passaggi a mano libera - 100€

Vini in accompagnamento al calice – 55€

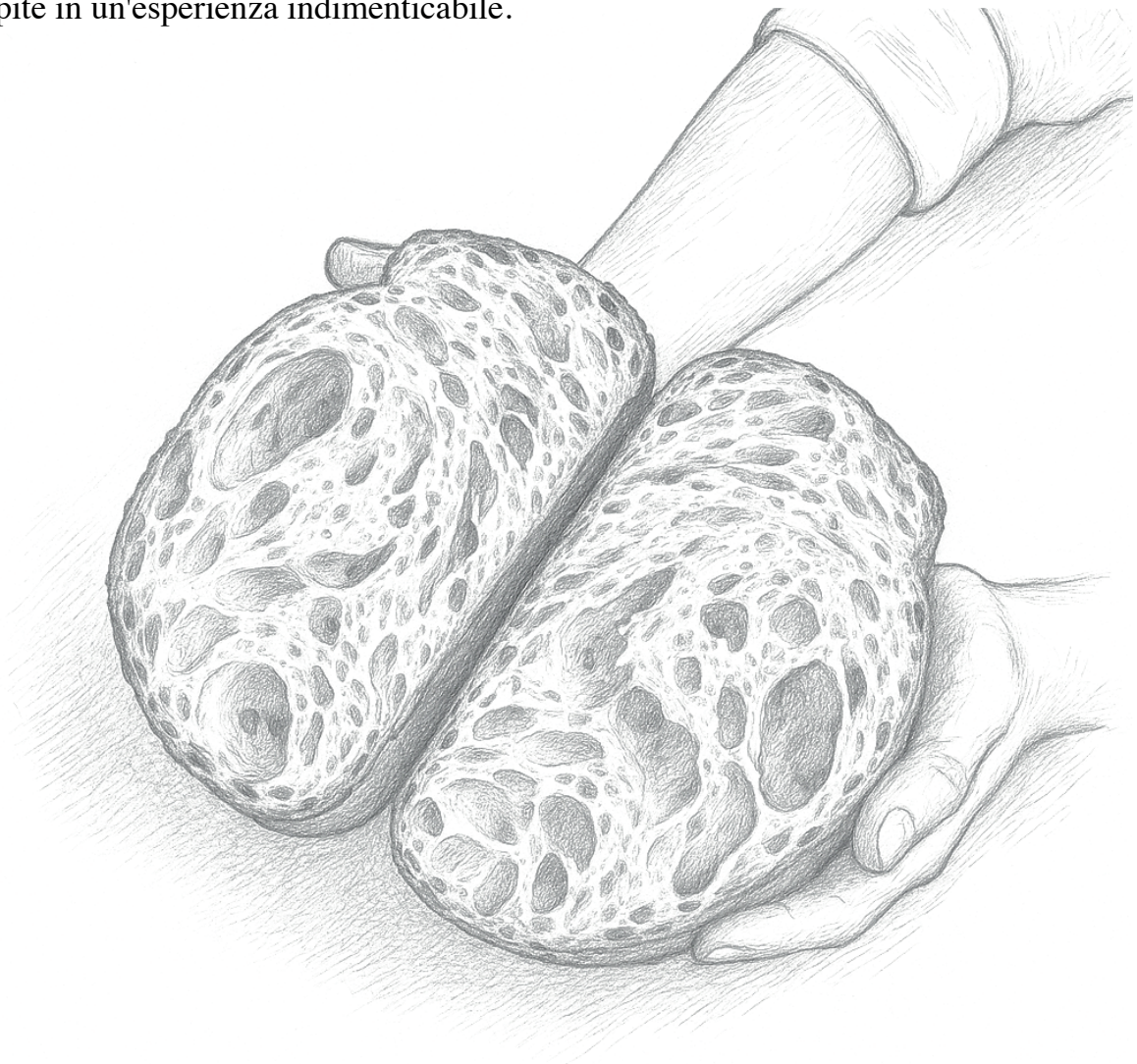
Il Pane: Un Incontro di Sapore e Tradizione

Pensato con passione, ogni sfornata di pane risveglia l'essenza di tradizioni antiche. Grazie al lievito madre naturale e alle prelibate farine accuratamente selezionate dal nostro Pastry Chef Samuele De Bortoli, nasce un'opera culinaria.

Evoca ricordi di tempi passati con il suo gusto profondo e autentico, arricchito dal malto d'orzo che, come una dolce melodia, dona dolcezza e un equilibrio perfetto ad ogni morso.

Incorporando una miscela di cereali e farina semi integrale, e grazie alla paziente maturazione dell'impasto, ci regala un'esperienza gustativa sublime, un vero e proprio viaggio sensoriale tra i sapori del passato.

Il pane non è solo al centro della nostra tavola, ma resta la centralità del nostro progetto, incarnando il nostro modo unico di dare il benvenuto e di accompagnare ogni ospite in un'esperienza indimenticabile.



La carta:

Antipasti:

Carota, Carota, Carota	26€
Albese, Patata Americana, Cavoletti di Bruxelles	30€
Luccio Perca, Verza, Sesamo	30€

Primi:

Pasta e Fagioli	27€
Curve al Pomo d'Oro	27€
Cappelletti, Cima di Rapa, Ricci di Mare, Pecorino	28€

Secondi:

Piccione, Mais, Broccoli	37€
Sogliola, Fungo Porcino, Sottobosco	36€
Cavolo Nero a la Royale	35€

*si richiede la scelta di minimo 2 piatti

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

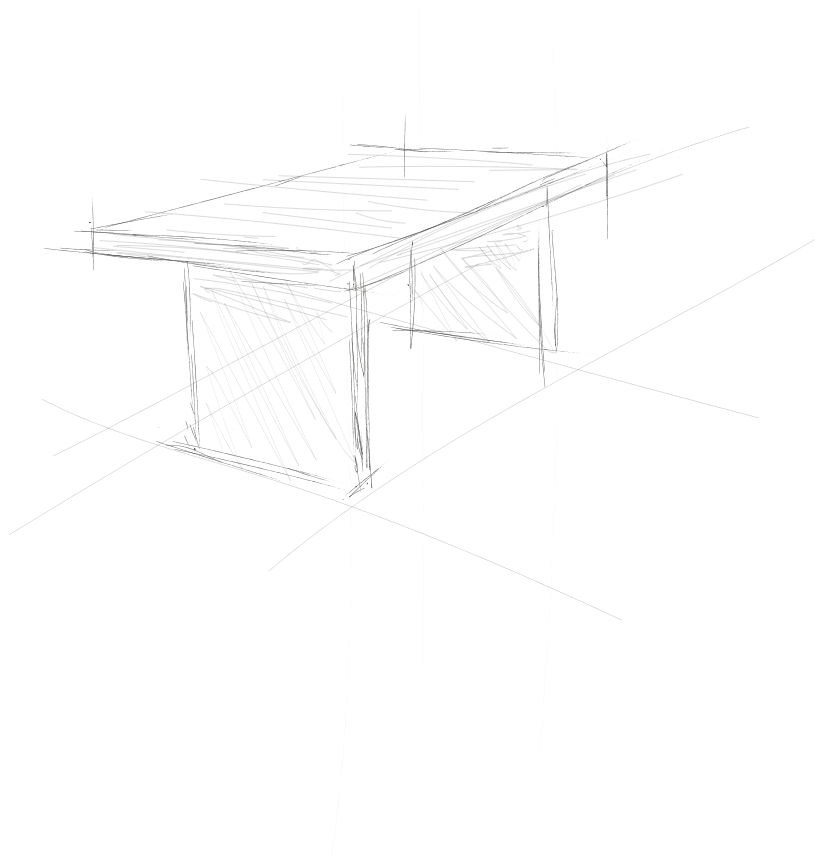
Chef Table: Un Viaggio Oltre la Cucina

Immagina di varcare la soglia dove la magia della gastronomia prende vita. Nelle profondità del backstage della cucina di Bolle, ti offriamo un'esperienza di degustazione senza paragoni. Non solo sentirai i sapori, ma avvertirai l'essenza, l'intensità e la passione con cui ogni piatto viene preparato dalla nostra Brigata di Cucina.

Avrai l'opportunità di vivere una serata esclusiva, come un privilegiato spettatore dietro le quinte di un grande spettacolo culinario.

Ricordiamo che questa esperienza è limitata e preziosa, disponibile solo su prenotazione e basata sulla disponibilità di un unico, speciale tavolo. Preparati a vedere la gastronomia sotto una luce completamente nuova.

Chef Table Experience: 130€ a persona (Min 1 -Max 4 - bevande escluse)



Dessert

Torta di rose al Donizetti	18€
C'era una volta il Mont Blanc	18€
Nel sottosuolo: Topinambur e tartufo	20€

I formaggi

Assaggio di formaggi delle nostre Valli accompagnate da composte	28€
--	-----

Caffè

Caffè Carissimi Sublime 90/10

3,50€

90%: Arabica Brasile Santos, Arabica Costa Rica, Arabica Colombia
10% Robusta Indiano Monsonato

Caffè Carissimi decaffeniat

3,50€

Caffè Carissimi orzo

4€

Caffè Carissimi ginseng

4€

Selezione delle nostre tisane

Tisana freschezza di menta e zenzero

6€

Ingredienti: Liquirizia, pezzetti di mela, lemongrass, menta piperita, zenzero

Tisana fiori di ibisco e karkade'

6€

Ingredienti: Fiori di ibisco in purezza

Tisana buon respiro

6€

Ingredienti: Menta piperita, foglie di mora dolce, finocchio, foglie di eucalipto, foglie di lampone, rosmarino, foglie di tarassaco, salvia, more, fiori di camomilla, pezzetti di cannella, aroma naturale di vaniglia, fiori di girasole

Bosco d'estate tè nero

6€

Ingredienti: Tè nero da Ceylon, Sud India e Cina, aroma, bacche sambuco, mora, pezzetti di fragola, pezzetti di lampone.

Tisana benessere

6€

Ingredienti: Finocchio, anice, pezzetti di cannella, fiori di tiglio argentati, curcuma, cumino, lemongrass, bacche di goji, pistacchi, menta piperita, petali di rosa, aroma naturale, cardamomo, fiori di melograno, cartamo, fiori di fiordaliso, fiori di girasole.



Lavorano alla vostra esperienza

Rota Fulvia

Rota Andrea

Belotti Luca

Rota Antonio

De Bortoli Samuele

Bouslim Hakim

Lavelli Christian

Valsecchi Nicola

Contini Matteo

Gritti Matteo



“Dalle profonde radici che ci legano alla cucina italiana, abbiamo imparato a crescere, camminando mano nella mano con la sua evoluzione. Abbiamo assistito al suo delicato sbocciare, senza mai perdere di vista le tradizioni immutate nel tempo. 'Bolle' è la nostra dedica appassionata a questo meraviglioso percorso, un omaggio al cuore pulsante della gastronomia italiana.”

Angelo Agnelli