

L'arte del cibo è un'avventura della mente

Antipasti di Mare

4 Assaggi dello Chef

*Insalatina di mare, Mousse di Branzino con chips di pane,
Bocconcino di baccalà fritto con cipolle caramellate,
Polpettina di salmone.*

15,00

Vino consigliato: *Blangè Ceretto Langhe D.O.C. Arneis* € 7,00

Insalata di polpo aromatizzato con mandorle tostate

Polpo tenerissimo, verdure fresche di stagione, mandorle tostate.

16,00

Fantasia di mare caldo con verdure fresche dell'orto

Cozze, calamari, gamberi, verdure fresche di stagione.

14,00

Impepata di Cozze con pane tostato

13,00

Le Nostre Selezioni di Crudità

Il Nostro Crudo di Mare

*Ostrica, Scampi, Gamberi rossi di Sicilia, Sashimi di tonno,
Sashimi di salmone, crudo del giorno.*

32,00

Vino consigliato: *Champagne Etienne Chèrre Brut Tradition Francia* € 10,00

Piatto Tartare

Tre assaggi di Tartare di Gambero Rosso, di Tonno e di Salmone.

20,00

Tartare di Tonno fresco con erba cipollina, tabasco e sedano

16,00

Tartare di Tonno con Avocado al profumo di Lime

18,00

Vino consigliato:

Chardonnay Trentino D.O.C Bottega Vinai € 6,00

Gran Cuvée Particolare Brut Rosè Buonamico € 6,00

I nostri Carpacci affumicati

Carpaccio di tonno
12,00

Carpaccio di salmone
12,00

Carpaccio di pesce spada
12,00

Vino consigliato: *Sharis Delle Venezie I.G.T. Livio Felluga* €.6,00

Primi Piatti di Mare

Spaghetti allo Scoglio
*Un piatto che non può mancare nel nostro Menù,
Con cozze, vongole, calamari, dadolata di pomodoro fresco.*
13,00

Risotto alla Pescatora
Con cozze sgusciate, calamari, seppie, gamberi.
13,00
Vino consigliato: *Pinot Grigio Alto Adige D.O.C. Valle Isarco* €.6,00

Gnocchetto di patate fresco agli Scampi
Gnocchi, panna, scampi, pomodoro.
Vino consigliato: *Cà Maiol D.O.C. Chiaretto Roseri* €.6,00
18,00

Spaghetti alle Vongole Veraci
13,00

Spaghetti alle Vongole Veraci con Bottarga
15,00
Vino consigliato: *Guado Al Tasso Antinori Vermentino* €.6,00

Pacchero alla Trabaccolara
15,00

Pennette al Salmone e Granella di pistacchio
Con salmone affumicato, panna, granella di pistacchio.
12,00

**Ho dei gusti semplicissimi,
mi accontento sempre del meglio...**

Secondi piatti di Mare

Il Nostro Fritto con verdure di stagione
Con calamari, gamberi, verdure fresche di stagione.
15,00

Fritto di Acciughe sfilettate
13,00

Vino consigliato: *Franciacorta D.O.C.G. Brut Fratus € 7,00*

Spiedino di Calamari e Gamberi alla Griglia
20,00

Branzino fresco alla Griglia
Con branzino di media pezzatura privato di lisca centrale.
15,00

Vino consigliato: *Vivia Vermentino D.O.C Maremma, Toscana € 6,00*

Grigliata di Pesce
Con scampi, gamberoni, filetto di branzino, trancio di pesce spada.
20,00

Le Nostre Tagliate di Tonno Fresco

Alla Griglia con salsa di soia
18,00

Ai tre Sesami con salsa allo yogurt
18,00

Al Pistacchio di Bronte con Salsa Greca
20,00

Vino consigliato: *Gewürztraminer Trentino D.O.C. Cantina Vivallis € 6,00*

Le Nostre Zuppe di Mare

Spadellata di Mare

Con cozze, vongole, scampi, cicale, calamari, pomodorino fresco, basilico, pane tostato.

20,00

Cacciucco Senza lische alla Viareggina

Con guazzetto rosso, seppie, calamari, polpo, gamberi, cozze, cicale, pane tostato.

18,00

Vino consigliato: *Chianti D.O.C.G. Gasparri, Toscana € 5,00*

Guazzetto rosso di Moscardini con pane tostato

16,00

Piatti di Terra

Realizzati appositamente per chi preferisce gustare un prelibato piatto di terra.

Piatto Terra

Bruschetta con pomodorino fresco, Prosciutto Crudo, Formaggi e Miele.

12,00

Vino consigliato: *Morellino di Scansano D.O.C.G. € 6,00*

Tordelli al Ragù

12,00

Lasagne alla Bolognese

12,00

Vino consigliato: *Primitivo di Manduria D.O.C. Mandus, Puglia € 6,00*

Hamburger di Manzo

12,00

Birra consigliata: *Blanche de Namur Belgio 33cl € 7,00*

Contorni

Verdure alla Griglia

6,00

Insalatina mista

5,00

Patatine Fritte

5,00

Per i nostri Bimbi...

Mezze penne al Pomodoro e Basilico
7,00

Mezze penne al Pesto Genovese
7,00

Cotoletta di pollo con patatine fritte
13,00

Se l'amore è nell'aria...
di sicuro ha il profumo di cucina.

Piatti Unici:

Crostone con crema di formaggio, Salmone, Avocado
12,00

Burrata Pugliese con acciughe del Cantabrico,
pomodorino e cialda di pane
12,00

Insalatona Mista
Con insalata mista, verdure fresche del giorno, tonno, mozzarella, mais.
9,00

Caprese
8,00

Prosciutto e Melone
(secondo disponibilita)
8,00

Cucina non è mangiare, è molto di più...
Cucina è poesia.

...Abbiamo Pensato anche a Voi

Lasagna alla Bolognese Gluten Free

14,00

Hamburger Vegano

13,00

Tris di Flan di verdure

13,00

ATTENZIONE IMPORTANTE PER LA VOSTRA SALUTE

Se hai allergie o intolleranze, anche lievi, richiedi espressamente, prima dell'ordine il Libro degli allergeni.
Teniamo alla salute, aiutaci a preservarla!

*alcuni alimenti potrebbero essere abbattuti, surgelati, o sottoposti a trattamenti termici per preservare le loro qualità.

Alcuni piatti potrebbero contenere tracce di frutta a guscio, presta attenzione.

È possibile che si utilizzi frutta denocciolata meccanicamente, presta attenzione ad eventuali residui



BA Buoniamici



ba_buoniamici

www.bagnobuoniamici.it



BR

Buoniamici
Beach, Restaurant & Caffè

Menù



*E' vero che basta il pensiero ma è meglio
se è accompagnato da un dolce*

Dessert

Soufflé al Cioccolato con Cuore Fondente

6,00

Tarte Tatin di Mela calda con Gelato

6,00

Cheesecake ai Frutti di Bosco

6,00

Tartufo al Pistacchio di Bronte

6,00

Mini krapfen con crema pasticcera

6,00

Barattolo cheesecake cookie e mango

7,00

Barattolo crumble di biscotto cocco e gianduia

7,00

Frutta fresca

6,00

...Dolci del Giorno ,chiedere al personale

Sorbetti

Sorbetto al Limoncello

6,00

Sgroppino

6,00

Sorbetto alla Mela Verde e Calvados

6,00

*La vita è come il cioccolato, è l'amaro
che fa apprezzare il dolce...*

C'è sempre spazio per un Amaro

Vini liquorosi

Vin Santo	6,00
Zibibbo di Sicilia	6,00
Pere williams e Cognac de Grande Champagne	8,00
Muffato Della Sala Antinori	8,00
Malvasia di Sicilia	6,00

Rum

Pampero Aniversario Reserva Exclusiva	7,00
Rum Agricolo Mount Gay	7,00
Don Papa Rum (invecchiato 7 anni)	9,00
Rum Zacapa 23 Anni Solera Gran Reserva	9,00
Diplomatico Ron de Venezuela (invecchiato 12 anni)	9,00

Whisky

Glen Grant	7,00
Jack Daniel's	7,00
Oban Single Malt 14anni	10,00

Cognac

Martell di Jean Martell(Francia)	7,00
Courvoisier Cognac Jarnac France	7,00

Grappe

Grappa Barricata Myricae Distilleria Zanin	6,00
Grappa Bianca Myricae Distilleria Zanin	6,00
18 Lune Distilleria Marzadro Grappa Stravecchia	7,00



Buoniamici

Beach, Restaurant & Caffè

Menù Dessert

