

LA TERRAZZA DEL BOFF

*"Auf der '**La Terrazza del Boff**' wird jeder Augenblick entspannt bei Tisch genossen.*

Frische, saisonale und sorgfältig ausgewählte Zutaten verwandeln sich in Gerichte mit klaren Aromen und lebendigen Farben. Jedes Detail unterstreicht den mediterranen Geschmack und die Kunst der Einfachheit. Eine Küche, die dem Rhythmus der Natur folgt - eine Balance aus Leichtigkeit, Harmonie und der Freude an gemeinsam verbrachter Zeit."

IN DIESEM RESTAURANT WIRD EINE SERVICEGEBÜR VON 3 EURO BERECHNET

AUS UNSERE KÜCHE

UNSERE VORSPEISEN

Ein Start zwischen Land, See und Meer

Carpaccio von der Roten Garnele - Pfirsichcoulis und feine Chilifäden mit einer dezent pikanten Note.	24
Thunfischtartar - Mit Limettenaroma, Mangowürfeln und nativem Olivenöl extra Garda DOP.	19
Vitello tonnato - Bei Niedertemperatur gegartes Kalbfleisch, Thunfischsauce und Kapernblüten.	18
Caprese del Boff - Tomatencarpaccio, Burrata-Tupfen, Pane Carasau und Basilikumöl.	16
Carpaccio von Carne Salada - Wildkräutersalat, Monte-Veronese-Creme und Amarone-della-Valpolicella-Reduktion.	18

AUS UNSERE KÜCHE

UNSERE ERSTE GERICHTE

Frische hausgemachte Pasta und kräftige Aromen

- Gnocchi mit dreierlei Tomaten und Burrata** - San Marzano, süße gelbe Tomaten und rote Kirschtomaten, mit einem Herz aus Burrata aus Apulien. 17
- Tagliatelle Cacio e Pepe & Thunfisch-Sashimi** - Eine mutige Begegnung zwischen römischer Tradition und der Frische des Meeres. 21
- Calamarata mit Meeresfrüchten**- Garnele, Zucchini Blüten und frische Limettennoten. 20
- Maccheroncini mit weißem Ragout** - Monte-Veronese-Creme und Späne vom schwarzen Sommertrüffel des Monte Baldo. 20
- Raviolo mit Oktopus und Kartoffeln**- Handgemachte gefüllte Pasta, geschwenkt in mit Gardasee-Zitrusfrüchten und Minze aromatisierter Butter. 19

AUS UNSERE KÜCHE

UNSERE HAUPTGERICHTE

Eine Auswahl aus unserer Küche

Bei Niedertemperatur gegarter Zitronen-Oktopus - Serviert mit Chimichurri-Sauce und Süßkartoffelpüree.	26
Rinderfilet - Verfeinert mit Waldbeerreduktion und einer feinen Rucola-Emulsion als Kontrast.	30
Kurz gebratener Thunfisch - Haselnuss-Crumble, Paprika-Gazpacho und karamellisierte Zwiebel.	27
Schwertfischfilet - Kirschtomaten, Oliven und Kapern für eine Explosion mediterraner Aromen.	25
Der Garten auf dem Teller - Auberginenflan, knackiges Gemüse in zweierlei Textur auf einer Velouté von jungen Erbsen.	18
Rinderkotelett - Serviert mit Rosmarin-Ofenkartoffeln.	33

AUS UNSERE KÜCHE

BEILAGEN

Gegrilltes Gemüse (Zucchini, Auberginen, Paprika)	7
Ofenkartoffeln	6
Pommes frites	6
Gemischter Salat (Eisbergsalat, Karotten, Kirschtomaten)	7

KIDS MENU

Tortellini mit Sahne und Schinken	12
Pennette mit Tomaten und Basilikum	12
Hänchenschnitzel mit Pommes Frites	14
Wurst mit Pommes Frites	10

BOFF-SIGNATURE-PIZZEN

LA BOFFENIGO

17

Büffelmozzarella, frittierte Auberginen, karamellisierte Zwiebel und Basilikumöl.

SAN VIGILIO

19

Büffelmozzarella und Zucchini Blüten; nach dem Backen: Räucherlachs, Frischkäsetupfen, Zitronenabrieb und gehackte Pistazien.

LA DOLCE VITA

18

San Marzano Tomaten; nach dem Backen: Burrata, Rohschinken, Rucola, Kirschtomaten und Basilikum.

LA CANTABRICO

18

San-Marzano-Tomate, Knoblauch, Oregano, Kirschtomaten, Burrata und kantabrische Sardellen.

MEDITERRANEA IN FIORE

17

San-Marzano-Tomate, Fiordilatte, Thunfischfilets in nativem Olivenöl extra, karamellisierte Zwiebel und Kapernblüten.

BOFF-KLASSIKER-PIZZEN

LA DIAVOLA	15
San-Marzano-Tomate, Fiordilatte, scharfe Salami, Kirschtomaten, N'duja und Basilikumöl.	
POMODORI CON BUFALA	15
San-Marzano-Tomate, Büffelmozzarella, geröstete gelbe Tomate und Basilikumöl.	
CAPRICCIO	15
San-Marzano-Tomate, Fiordilatte, handwerklich hergestellter Kochschinken, Artischocken, Pilze, Oliven und Basilikum.	
ORTO D'ESTATE	14
San-Marzano-Tomate, Fiordilatte und saisonales Gemüse.	
CALZONE	14
San Marzano Tomaten, Fiordilatte, Ricotta, Kochschinken.	
MARGHERITA	10
San Marzano Tomaten, Fiordilatte, Olivenöl, Basilikum.	

**VERORDNUNG CEE 1169/2001 D.L. NO.109 OF JANUARY 27, 1992,
ABSCHNITT III - D.L. NR. 114/2006
UNSERE GERICHTE KÖNNEN ALLERGENE ENTHALTEN**



**ACHTUNG: UM DIE LISTE DER ALLERGENE IN JEDEM GERICHT
EINZUSEHEN, SCANNEN SIE BITTE DEN QR. CODE UND GREIFEN SIE AUF
DAS DIGITALE MENÜ ZU**