

LA TERRAZZA DEL BOFF

A **"La Terrazza del Boff"** ogni momento si vive a tavola, lentamente.

Ingredienti freschi e di stagione, scelti con cura, si trasformano in piatti dai sapori netti e dai colori vivi. Ogni dettaglio valorizza il gusto mediterraneo e la semplicità.

Una cucina che segue il ritmo della natura, tra equilibrio, leggerezza ed il piacere del tempo condiviso.



IN QUESTO RISTORANTE VIENE APPLICATO UN COPERTO DI 3 EURO

DALLA NOSTRA CUCINA

GLI ANTIPASTI

Un inizio tra terra, lago e mare

Carpaccio di gambero rosso - Coulis alle pesche e fili di peperoncino con una lieve nota piccante	24
Tartare di tonno - Profumata al lime, dadolata di mango e olio extravergine del Garda DOP	19
Vitello tonnè - Vitello cotto a bassa temperatura, salsa tonnata e capperi in fiore	18
Caprese del Boff - Carpaccio di pomodoro, ciuffi di burrata, pane carasau, olio al basilico	16
Carpaccio di carne salada - Misticanza di campo, crema di Monte Veronese e riduzione all'Amarone della Valpolicella	18

I PRIMI PIATTI

Pasta fresca fatta in casa e sapori decisi

Gnocchi ai tre pomodori e burrata - San Marzano, giallo dolce e ciliegino rosso, con cuore di burrata pugliese	17
Tagliatella cacio e pepe & sashimi di tonno - Un incontro audace tra la tradizione romana e la freschezza del mare	21
Calamarata di mare - Gambero, fiori di zucca e fresche note agrumate di lime	20
Maccheroncino al ragù bianco - Con crema di Monte Veronese e scaglie di tartufo nero estivo del Monte Baldo	20
Raviolo polpo e patate - Pasta ripiena artigianale, saltata al burro aromatizzato agli agrumi del Garda e menta	19

*Per consultare l'elenco degli allergeni presenti in ogni piatto, si prega di inquadrare il QR code e accedere al menu digitale.

DALLA NOSTRA CUCINA

I SECONDI PIATTI

La selezione della nostra cucina

Polpo CBT al limone - Cotto a bassa temperatura, condito con salsa Chimichurri e purea di patata dolce americana	26
Filetto di manzo - Arricchito da una riduzione ai frutti di bosco, in contrasto con la delicatezza dell'emulsione di rucola	30
Scottata di tonno alla piastra - Crumble di nocciole, gazpacho di peperoni e cipolla caramellata	27
Filetto di pesce spada - Pomodorini, olive e capperi, per un'esplosione di sapori mediterranei	25
L'orto in tavola - Flan di melanzane, accompagnato da verdure croccanti in doppia consistenza su vellutata di piselli novelli	18
Costata di manzo - Servita con patate al forno al rosmarino	33

I CONTORNI

Verdure grigliate (<i>zucchine, melanzane e peperoni</i>)	7
Patate al forno	6
Patatine fritte	6
Insalata mista (<i>iceberg, carote, pomodorini</i>)	7

*Per consultare l'elenco degli allergeni presenti in ogni piatto, si prega di inquadrare il QR code e accedere al menu digitale.

PIZZE

LE PIZZE DEL BOFF

LA BOFFENIGO	17
Bufala, melanzane fritte, cipolla caramellata, olio al basilico	
SAN VIGILIO	19
Bufala, fiori di zucca, fuori cottura: salmone affumicato, ciuffi di formaggio fresco, zest di limone, granella di pistacchio	
LA DOLCE VITA	18
Pomodoro San Marzano, fuori cottura: burrata, crudo, rucola, pomodorini, basilico	
LA CANTABRICO	18
Pomodoro san Marzano, aglio, origano, pomodorini, burrata, alici del Cantabrico	
MEDITERRANEA IN FIORE	17
Pomodoro San Marzano, fiordilatte, filetti di tonno in olio extravergine, cipolla caramellata, fiori di capperi	

LE CLASSICHE DEL BOFF

LA DIAVOLA	15
Pomodoro San Marzano, fiordilatte, salamino piccante, pomodorini, n'duja, olio al basilico	
POMODORI CON BUFALA	15
Pomodoro san Marzano, bufala, cirio giallo tostato, olio al basilico	
CAPRICCIO	15
Pomodoro San Marzano, fiordilatte, prosciutto cotto artigianale, carciofi, funghi, olive, basilico	
ORTO D'ESTATE	14
Pomodoro San Marzano, fiordilatte, verdure di stagione	
CALZONE	14
Pomodoro san Marzano, fiordilatte, ricotta, prosciutto cotto	
MARGHERITA	10
Pomodoro san Marzano, fiordilatte, olio, basilico	

LISTA DEGLI ALLERGENI
REGOLAMENTO CEE 1169/2011 D.L. N.109 DEL 27 GENNAIO
992 SEZIONE III -D.L. N.114/2006 I NOSTRI PIATTI POSSONO
CONTENERE ALLERGENI.



ATTENZIONE: PER CONSULTARE L'ELENCO DEGLI
ALLERGENI PRESENTI IN OGNI PIATTO, SI PREGA DI
INQUADRARE IL QR CODE E ACCEDERE AL MENU DIGITALE.