










BONELLI'S

DINING LOVERS

dal 1981



ANTIPASTI






	Tacos di ombrina, guacamole e verdure croccanti	15
		(2, 3, 4, 14)**
	Scatoletta di alici del Mar Cantabrico, burro montato e vele di pane	14
	Maritozzo di baccalà mantecato, nduja e ricci di mare	16
		(4, 7)*
	Gamberi in tempura, gazpacho di datterini e guacamole piccante	12
		(1, 2)**
	Tartare di manzo selez. "marango", tuorlo croccante e chutney di pomodoro piccante	14
		(1, 3)
	Patanegra, pan y tomate	20
	Polpette di bollito, purè di patate agli agrumi e verdure in agrodolce	13
		(1, 3, 7)
	Carpaccio di Picanha, crudité di verdure di stagione alla romana e tartufo nero	18
	Cotoletta di brie, cipolla rossa agrodolce e salsa verde	12



FUORI MENU

Piatti speciali fuori menu, pensati ogni settimana dal nostro chef e preparati con ingredienti freschi di giornata.









PRIMI PIATTI

	Spaghetti Pastificio Mancini "ajo e ojo" e peperoncino su battuto di gamberi rossi al lime	18
		(1, 2)**
	Risotto alle vongole veraci, datterini gialli, limone e mandorla	16
		(1, 4, 7)
	Raviolone solitario alla parmigiana affumicata	14
		(7)
	Pennone al ragù d'anatra, maggiorana e raspadura	15
		(1, 4, 7)
	Amatriciana Bonelli's: mezze maniche fresche, datterino infornato e guancialetto croccante	14
		(1, 7)



SECONDI PIATTI



	Polpo rostito, alla diavola, insalata aromatica e lime caramellato	22
		(14, 15)*
	Baccalà alla vignarola	20
		(4, 7)
	Salmone al vapore con verdure e salsa tzatziki	18
	Uovo pochè, fonduta di provola e tartufo nero	18
	Costina di manzo, cavoletti saltati al burro di nocciola ed erba cipollina e mayo alla senape	21
		(7, 8, 10)
	Petto d'anatra, carote al passion fruit e mango alle erbe dell'orto	20
		(1, 7)
	Suprema di pollo, avocado grigliato e salsa Teriyaki	16
		(1, 6)
	Tagliata di diaframma, scarola alla romana e riduzione di soya	21
		(7)

CONTORNI

Patate al forno	5
	(3, 7)
Cicoria ripassata	5
	(3, 7)
Vignarola	8
Spinaci saltati	8



Il nostro cestino
di pane fatto in casa

€3



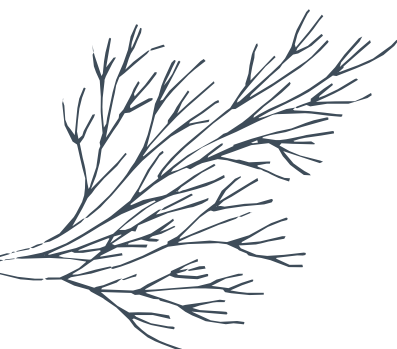


DESSERT

Creme Brulèe, lamponi e gelato al cioccolato	7
	(3, 7)
Coconada (mousse al cocco, babà al Rum, ananas caramellato e copertura al cioccolato fondente)	8
	(3, 7)
Tiramisù Bonelli's	7
	(1, 3, 7)
Tortino al cuore caldo fondente accompagnato da gelato allo yogurt greco	8
	(3, 7)
Cannolo Siciliano scomposto con gocce di cioccolato	7
	(1, 3, 7)
Assoluta al lampone (mousse di cioccolato fondente, gelee al lampone daquoise, nocciola, cacao)	8
	(3, 8)

Caffé & Amaro

Chiedete il menu del bar e fatevi tentare dalla
nostra selezione di amari, spiriti di qualità e
signature cocktails per finire in bellezza.





NEI NOSTRI PIATTI POSSONO ESSERE PRESENTI I SEGUENTI ALLERGENI :

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1 = Cereali contenenti glutine : grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:

- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio;
- b) maltodestrine a base di grano;
- c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
- d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;

2 = Crostacei e prodotti a base di crostacei.

3 = Uova e prodotti a base di uova.

4 = Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:

- a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino;

5 = Arachidi e prodotti a base di arachidi.

6 = Soia e prodotti a base di soia, tranne:

- a) olio e grasso di soia raffinato;
- b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
- c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
- d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia;

7 = Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:

- a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
- b) lattiolio;

8 = Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*amygdalus communis*), nocciole (*corylus avellana*), noci (*juglans regia*), noci di agagiù (*anacardium occidentale*), noci di pecan (*carya illinoensis* k. Kock), noci del Brasile (*bertholletia excelsa*), pistacchi (*pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*macadamia termifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

9 = Sedano e prodotti a base di sedano.

10 = Senape e prodotti a base di senape.

11 = Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

12 = Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg.

13 = Lupini e prodotti a base di semi di lupini.

14 = Molluschi e prodotti a base di semi di molluschi.

15 = Fave e prodotti a base di fave.

*** = Prodotto Surgelato**

**** = Prodotto ittico abbattuto secondo quanto richiesto del REG. CE 853 / 04**