

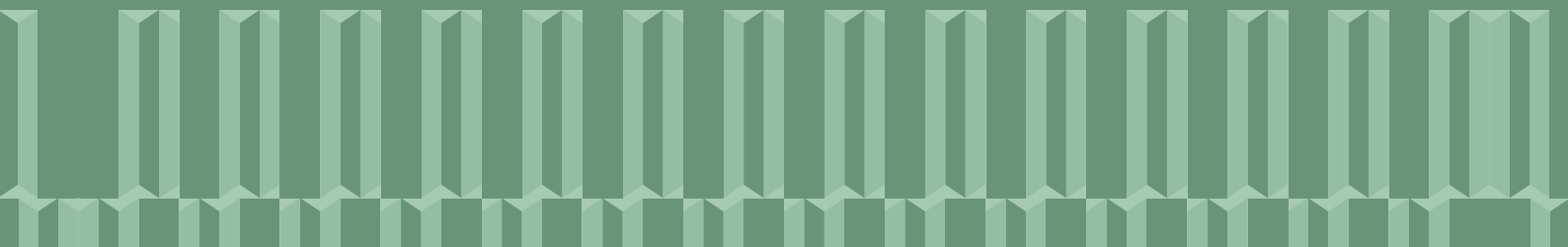


BUCCOMINO

BÛKERY & BISTROT



MENÙ À LA CARTE







Insalate

Nizzarda: acciughe, pomodori, uova sode,
olive taggiasche, crostini di pane, vinaigrette
€ 12

Caesar Salad: salsa al grana, petto pollo croccante,
uova sode, pomodorini, crostini di pane
€ 11

Crudi di mare

Tartare di tonno, stracciatella di andria, zucchine alla scapece
€ 14

Gambero rosso, citronette al basilico, pane carasau
€ 17

Crudi di terra

Battuto di manzo con mayo leggera al finocchietto,
pomodori confit e olive taggiasche
€ 12

Millefoglie di carne, pomodoro, basilico e bufala "DOLCENERA"
€ 12



Antipasti

Polpo innamorato accompagnato da salsa agrodolce
€ 9

Involentino di zucchine ripieno di ricotta, pistacchio e salmone
€ 11

Pomodoro casalino profumato alle erbe con vitello CBT e mayo al limone
€ 12

Tortino veggio (con verdure dell'orto, stracchino "Angelo Croce" e mandorle filettate)
€ 11



Primi piatti

Spaghettoni gentili con pomodorini gialli e quenelle di scampi agli agrumi
€ 15

Signorine "pastificio Ziccardi" al pescespada con dadolata di melanzane e stagionato di bufala "DOLCENERA"
€ 13

Lasagna estiva 2.0 : crema di zucchine, fiordilatte, pancetta tesa di spinazzola, crema di burrata e olio al basilico
€ 12

Orecchione al grano saraceno "pastificio Ziccardi" ai tre pomodori, guanciale croccante e menta fresca
€ 10

Secondi piatti

Bocconcini di spigola con Hummus di ceci
€ 16

Tataki di tonno rosso in crosta di sesamo e salsa di aceto balsamico e arance biologiche
€ 18

Costine di suino CBT servite con salsa bbq homemade
€ 18

Rollè di vitello ripieno di verdure di stagione su crema di patate alla curcuma
€ 15

I NOSTRI BURGER

- SBB (Summer Buccomino's Burger):
pesto al basilico, 200gr manzo, insalata,
pomodoro, bufala "DOLCENERA", crumble di pancetta - € 13
- BB "Buccomino's Burger"
(200gr manzo, pomodoro, insalata, scamorza affumicata,
bacon croccante, salsa barbecue, patate dipper) - € 12
- BP Burger di polpo (polpo CBT, stracciatella e granella di pistacchi) - € 15
- BG Burger di gambero (gamberi in tempura, pomodoro,
insalata e salsa agrodolce semipiccante) - € 15

Contorni

Puntarelle alla romana (aceto, aglietto, acciughe) - 5€

Zucchine alla scapece - 5€

Cicoria ripassata o all'agro - 5€

Verdure grigliate - 5€



LA NOSTRA PROPOSTA FUSION

La ricerca accurata dei prodotti, la selezione delle materie prime di altissima qualità e la grande esperienza internazionale del nostro giovanissimo chef FRANCESCO GINOSA, hanno dato vita a questa selezione di piatti ricercati ed accattivanti che completano la nostra visione di cucina e lasciano a ciascuno di voi la libertà di viaggiare attraverso molteplici esperienze di gusto. Dal Giappone al Messico, transitando per nostra madre Puglia, non potrete fare a meno di incamminarvi nei nostri sentieri di esperienze culinarie.

Sushi

€ 10,00

Riso e pesce: due semplici elementi che nelle loro diverse combinazioni diventano l'esplosione di sapori da tutti riconosciuta come estratto moderno della cultura giapponese.

ARIGATÒ



Special Roll: roll di sushi con verdure di stagione e carne a fantasia dello chef
€ 12

Shrimp rolls (gamberi in tempura, mayonese piccante e cipolla croccante) - 8pz

Beef rolls (carne di manzo, mayonese e verdure saltate, salsa teriaki e mandorle tostate) - 8pz

Salmon rolls (salmone selezionato, formaggio spalmabile, avocado, salsa teriaki e cipolla croccante) - 8pz

Tuna rolls (tonno "pinna gialla", mango, formaggio spalmabile, salsa al mango e mandorle tostate) - 8pz

Gamberi in tempura accompagnato da salsa agropiccante

Crostini di riso con tartare di salmone alla giapponese - 4pz




Tacos

Il mais, alimento ritenuto sacro dagli Aztechi e dai Maya, è l'ingrediente base di queste piccole tortillas croccanti ripiene secondo la maestria e la professionalità del nostro chef Francesco.

Un abile esercizio di accostamento tra materie prime d'eccellenza e la sapiente fantasia del nostro maestro di cucina.

Salite a bordo.
Destinazione.....paradiso



Tacos - Tartare di tonno, stracciatella e pistacchio

*Tacos - Tartare di salmone piccante,
misticanza e formaggio spalmabile*

Tacos - Mousse di baccalà e concassé di pomodori grappolo

*Con gli stessi condimenti proponiamo
anche maritozzi salati di nostra produzione

3€ / CAD
oppure
TRIS € 8,00



Dolci

Proposte del giorno
€ 5,00



Appetizer

(dalle 18:00 alle 20:30)

Tagliere stuzzicheria Classic
€ 3,00

Tagliere stuzzicheria Special
(3pz Classic + 3 pz fantasia dello chef)
€ 5,00



Fast lunch

(solo a pranzo)

Proposta dello Chef
acqua, caffè
€ 8,50




Pasticceria

Croissant
€ 1,00

Mini Croissant
€ 0,80

Frollini assortiti
€1,00

Torte da forno
(trancio) € 2,00



Caffetteria

Caffè Espresso
€ 1,00

Caffè Decaffeinato
€ 1,10

Caffè d'Orzo Piccolo
€ 1,10

Caffè d'Orzo Grande
€ 1,30

Espressino
€ 1,10

Caffè Ginseng Piccolo
€ 1,10

Caffè Ginseng Grande
€ 1,30





Caffè Shakerato
€ 1,70

Caffè Speciali
€ 2,00

Cappuccino
€ 1,20

Cappuccino Decaffeinato
€ 1,30

Cappuccino di Soia
€ 1,30

Cappuccino al Ginseng
€ 1,30

Latte macchiato
€ 1,30

Latte Macchiato di Soia
€ 1,30

Tè / Tisane
€ 2,50

Cioccolata Calda
€ 2,50

Bevande analcaliche

Succo di Frutta Bio

(Ace, Pera, Pesca, Albicocca, Mango e Maracuja, Mela
Pompelmo e Mela, Ananas, Arancia, Melagrana)

€ 3,00

Succo di Frutta Bio Mirtillo

€ 3,50

Soft drink CORTESE in bottiglia 275ml

(Gazzosa, Aranciata Bionda, Cola, Chinotto, Limonata
Cedrata, Tonica, The Pesca, The Limone)

€ 3,00

Aperitivi CORTESINO (white / red)

€ 3,00

Bevande alcoliche

Birra artigianale PURA in Bottiglia 33cl

€ 3,50

Birra artigianale B31 in Bottiglia 33cl

€ 4,50

Birra artigianale MUSA in bottiglia 75cl

€ 12,00

Calice vino bianco

€ 3,00

Calice vino rosso

€ 3,00

Calice prosecco

€ 3,00

Correzioni caffè

€ 0,40

Carta dei vini

	bottiglia	calice
ROSSI		
<i>Primitivo – Donna Viola</i>	€20	€4
<i>Aurora – Donna Viola</i>	€18	€3.5
<i>Amarone della Valpolicella, bolla</i>	€70	
BIANCHI		
<i>Tramainer – Borgo Molino</i>	€18	€3.5
<i>Ribolla Gialla – Borgo Molino</i>	€18	€3.5
<i>Luna Nuova – Donna Viola</i>	€18	€3.5
ROSATI		
<i>Zinzula – Masseria Artemura</i>	€20	€4
<i>Tramari – San Marzano</i>	€18	€3.5
<i>Infranto – Donna Viola</i>	€20	€4
<i>Tramonto – Donna Viola</i>	€18	€3.5
PROSECCO		
<i>Prosecco Extra Dry – Astoria</i>	€16	€3
<i>Cartizze – Borgo Molino</i>	€24	
PROSECCO ROSÈ		
<i>Prosecco Rosè – Astoria</i>	€18	€3.5
SPUMANTE		
<i>Perlage di bacco – Cantine Bonifacio</i>	€16	€3
CHAMPAGNE		
<i>Laurent-Perrier Brut</i>	€70	
<i>Laurent-Perrier Rosè</i>	€75	
FRANCIACORTA		
<i>Berlucchi Satèn</i>	€35	
VINI DA DESSERT		
<i>Passito – Borgo Molino</i>	€16	€3
<i>Porto – Sandeman</i>	€4	€4



buccominobistrot.it