



# BONSAI

# MENU

IN COLLABORAZIONE CON CHEF *David Vaccaro*

UN' ESPERIENZA CULINARIA CHE ESALTA L'ELEGANZA DEI SAPORI *mediterranei* TRA MATERIE PRIME *selezionate* TECNICA E *creatività* PENSATA PER ACCOMPAGNARE OGNI MOMENTO DELLA *serata*

## *antipasti*

### **tartare di tonno**

TARTARE ACCOMPAGNATA DA UNA SALSA ALLA PROVOLA, OLIO AL BASILICO, CRUMBLE DI TARALLO NAPOLETANO E ZEST DI LIMONE

18

### **santé di frutti di mare**

SELEZIONE DI COZZE, VONGOLE E GAMBERI SALTATI CON POMODORINI E AROMI MEDITERRANEI

18

### **caprese**

POMODORO FRESCO E MOZZARELLA SELEZIONATA, ESALTATI DA ORIGANO E OLIO EVO

10

### **vitello tonnato**

GIRELLO DI VITELLO SERVITO CON SALSA TONNATA, POMODORI CONFIT, POLVERE DI OLIVE E CAPPERI CROCCANTI

16

### **polipetti alla luciana**

POLIPETTI COTTI LENTAMENTE IN UMIDO CON POMODORINI E PROFUMI MEDITERRANEI

14

### **polpette della nonna**

POLPETTE MORBIDE AL POMODORO, CON PARMIGIANO, PANGRATTATO, PREZZEMOLO E UN LEGGERO SENTORE D'AGLIO

12

## *primi piatti*

### **gnocco alla genovese**

SERVITO CON CIPOLLA CROCCANTE E FONDUTA DI PARMIGIANO

18

### **mezzo pacchero allo scarpariello**

MEZZO PACCHERO CHE INCONTRA POMODORINI GIALLI E ROSSI, MANTECATO CON PARMIGIANO E BASILICO

16

### **spaghetti alla nerano**

SERVITI CON CHIPS DI ZUCCHINE E SALSA AL PROVOLONE DEL MONACO

16

### **scialatielli allo scoglio**

RICCO CONDIMENTO DI MARE CON COZZE, VONGOLE, TARATUFI E GAMBERI

24

### **tagliolini cacio e pepe**

CREMSA EMULSIONE DI PECORINO E PEPE, ARRICCHITA DA GAMBERI E NOTE FRESCHE DI LIMONE

24

### **tortelloni di mare**

TORTELLONI RIPIENI DI PATATE, UVETTA, OLIVE, PINOLI E CALAMARO, ACCOMPAGNATI DA UNA SALSA ALLA PROVOLA E NERO DI SEPIA

22

## *secondi piatti*

### **parmigiana di melanzane**

STRATI DI MELANZANE, POMODORO, BASILICO, PARMIGIANO E MOZZARELLA FILANTE

12

### **tagliata di manzo**

ENTRECOTE SELEZIONATA, SERVITA CON RUCOLA FRESCA E SCAGLIE DI GRANA

24

### **pescato del giorno**

PESCE FRESCO SELEZIONATO GIORNALMENTE, COTTO AL FORNO CON LIMONE

28

### **tataki di tonno**

TONNO SCOTTATO E IMPANATO CON MIX DI SEMI, ACCOMPAGNATO CON SALSA AI POMODORINI, LIMONE E ZAFFERANO

28

### **polpo scottato**

SERVITA CON CREMA DI CAVOLFIORE, CREMA DI POMODORO ARROSTO E OLIVE DISIDATRATE

22

### **frittura di mare**

SELEZIONE CROCCANTE DI MARE, ACCOMPAGNATA DA MAIONESE AL LIMONE ED ERBA CIPOLLINA

22

## *contorni*

### **patate al forno con rosmarino**

7

### **mix di verdure alla griglia**

7

### **insalata verde croccante**

6

### **patate fritte**

6

### **zucchine alla scapece**

7

## *dessert*

### **tiramisù**

CREMA SOFFICE AL MASCARPONE E CAFFÈ

8

### **torta sacher**

TORTA SACHER CON CONFETTURA ALL'ALBICOCCA E GLASSA AL CIOCCOLATO

8

### **pastiera napoletana**

DOLCE DELLA TRADIZIONE CON GRANO, RICOTTA E PROFUMO DI FIORI D'ARANCIO

8

### **caprese al limone**

NOCCIOLE E CIOCCOLATO BIANCO

8

### **crostata agli amaretti**

CON MANDORLA E CIOCCOLATO

8

### **sfizio al limone**

CREMA DI RICOTTA, OLIO AL BASILICO E CIALDA CROCCANTE AL LIMONE

8

\*PER LA LISTA DEGLI ALLERGENI RIVOLGERSI AL PERSONALE