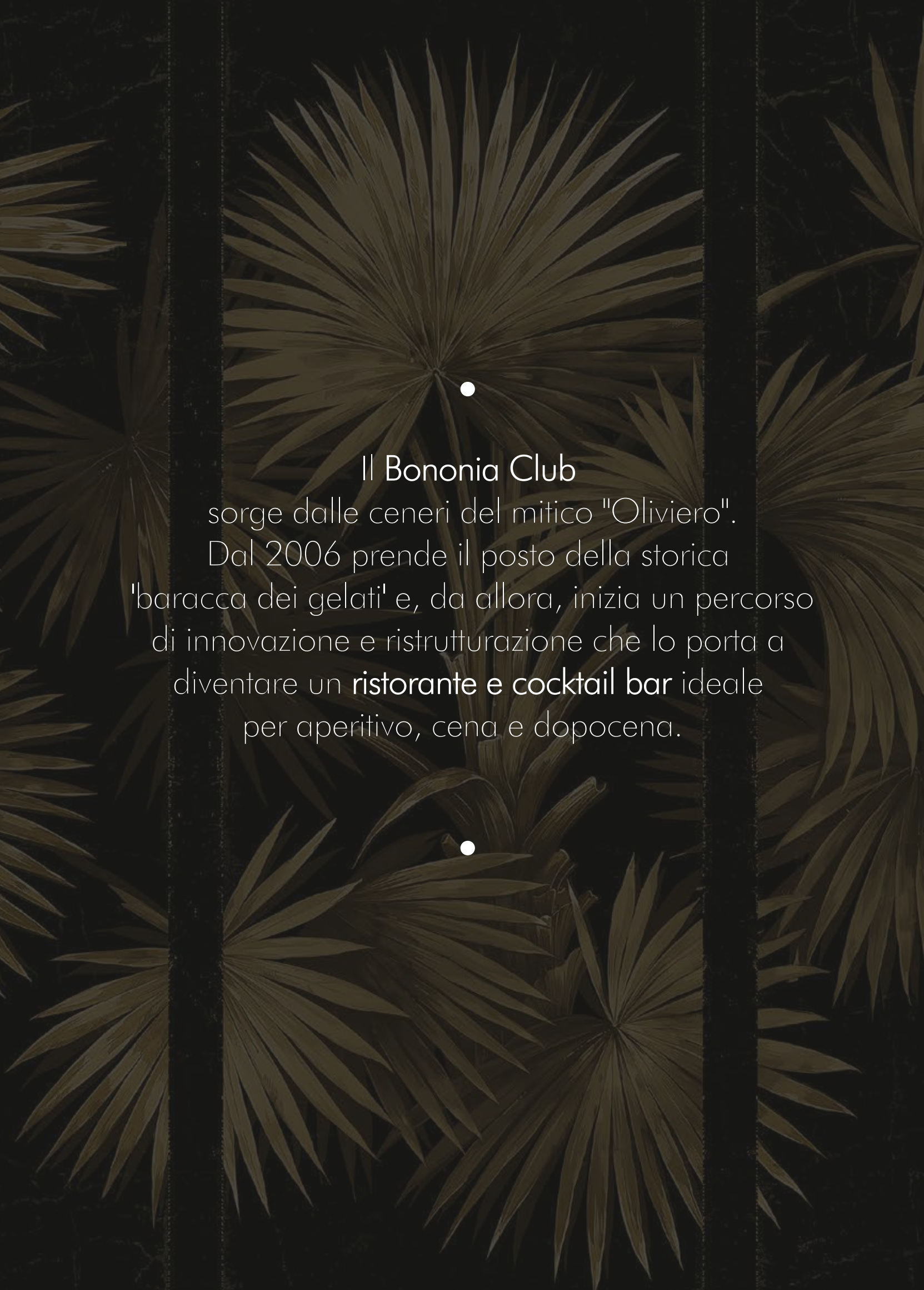


The background features a dense, repeating pattern of tropical palm leaves. The leaves are rendered in a dark, muted green color, with some highlights in a golden-brown hue, creating a textured, layered effect. The pattern is centered and fills the entire frame.

BONONIA CLUB

COCKTAIL BAR & CUCINA



Il Bononia Club

sorge dalle ceneri del mitico "Oliviero".
Dal 2006 prende il posto della storica
'baracca dei gelati' e, da allora, inizia un percorso
di innovazione e ristrutturazione che lo porta a
diventare un **ristorante e cocktail bar** ideale
per aperitivo, cena e dopocena.

Menù Degustazione...

Degustazione composta da 5 portate:

2 Antipasti

1 Primo

1 Secondo

1 Dolce

a scelta del cliente o dello chef,
servita per tutto il tavolo

50€
(a persona)

*Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni di regolamento (CE) 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3

** Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

*** Alcuni prodotti potrebbero venire abbattuti nella nostra cucina per mantenere le qualità organolettiche

*Coperto 3€

Acqua 3€

Antipasti

UOVO A 62°

pappa al pomodoro, capperi fritti e fiocchi di cipolla

13€

TARTARE DI GAMBERO

rosa, maionese di sedano e limone salato

16€

INVOLTINI DI ROAST BEEF

al bbq con caprino, crumble alle acciughe, caramello di cipolla e lamponi

14€

SGOMBRO

al barbecue, crema di mandorle e giardiniera di frutta e verdura

14€

Primi

TAGLIATELLE

ragù alla bolognese tagliato al coltello

14€

TORTELLINI

in crema di parmigiano

16€

TORTELLI

con scapece di zucchine, colatura di provola e ristretto di pomodoro

15€

PASSATELLI

con ragù di mare e verdure alla julienne

18€

*Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni di regolamento (CE) 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3

** Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

*** Alcuni prodotti potrebbero venire abbattuti nella nostra cucina per mantenere le qualità organolettiche

***Coperto 3€**

Acqua 3€

Secondi

POLPO LACCATO

crema di zucchine, maionese di polipo e verdure di stagione

26€

TONNO ROSSO

*in tataki con maionese alle mandorle, finocchio alla liquirizia e scalogno
caramellato*

26€

FARAONA

ripiena in crepinette con peperoni e i suoi fegatini

24€

COTOLETTA

di vitello alla bolognese con cicoria gratinata

26€

Dolci

IL NOSTRO CLASSICO MASCARPONE

con scaglie di cioccolato e crumble alle mandorle

8€

MOUSSE DI PISTACCHIO

con gel di gin tonic

8€

TORTINO DI CIOCCOLATO

caramellato con crema inglese

8€

*Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni di regolamento (CE) 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3

** Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

*** Alcuni prodotti potrebbero venire abbattuti nella nostra cucina per mantenere le qualità organolettiche

*Coperto 3€

Acqua 3€

Le Nostre Proposte

(fino alle 22.00)

Vin Brulè Della Casa

vino rosso, scorze di arancia, scorze di limone, anice stellato, chiodi di garofano, mirtili, mela verde, noce moscata, ginepro e cannella

7 €

Bononia Mule

con vodka al fieno, nettare d'agave homemade, succo di lime fresco e Ginger Beer Organics

12 €

Patriottico

BiancoSarti, Vermouth Del Professore, Bèrto Gin infuso al basilico, Acqua di pomodoro

12 €

Spirit

Cachaça, liquore artigianale Grazie e Graziella, Mezcal, succo di lime, sciroppo di pompelmo e gocce di olio di zenzero

12 €

Fregnacolada

con Vagin, succo di limone, honey mix, passion fruit, bacche di pepe rosa, latte di cocco

12 €

Fake Mojito

Elicriso infuso a bassa temperatura con rum Bacardi carta blanca

12 €

Di Ke Sa

Sakè infuso a bassa temperatura con zenzero, curry, crema di violetta, scorze di arancia, scorze di limone, lavanda, zucchero liquido e aceto di mele

14 €

Muschio Selvaggio

Bitter Martini affumicato con carbone vegetale e peperone rosso dolce, Succo di limone, Zucchero liquido e Stillabund

12 €

Muschio Selvaggio Tonic

Bitter Martini affumicato con carbone vegetale e peperone rosso dolce e acqua tonica neutra

12 €

051-130

Montenegro, Sciroppo amarene Fabbri, Succo di Limone, Soda alle cime di rapa

12 €



CARTA DEI VINI

Vini Bianchi

PINOT GRIGIO DOC SCHIOPETTO	6 / 30 €	FRIULI VENEZIA GIULIA
RIBOLLA GIALLA IGP VIGNA DEL LAURO	6 / 28 €	VENEZIA GIULIA
FRIULANO DOC MARCO SARA	6 / 30 €	FRIULI COLLI ORIENTALI
MULLER THURGAU DOC ZANOTELLI	6 / 30 €	TRENTINO
ARNEIS DOCG ALBERTO OGGERO	6 / 30 €	PIEMONTE
LUGANA DOC CÀ DEI FRATI	6 / 30 €	LOMBARDIA
PINOT GRIGIO ROSÉ DOC BOSCO DEL MERLO	30 €	VENETO
PASSERINA IGP SIMONE CAPECCI	28 €	MARCHE
CHARDONNAY VERSANTE	6 / 28 €	PUGLIA
VERMENTINO DOC ANTONELLA CORDA	30 €	SARDEGNA
GRILLO DOC BIO BAGLIO DI GRISI	30 €	SICILIA
SAUVIGNON DOC BIO KAID CAMPOREALE	32 €	SICILIA
CHABLIS DOCG GARNIER ET FILS	45 €	FRANCIA

Vini Rossi

LAGREIN DOC ELENA WALCH	6 / 30 €	TRENTINO ALTO ADIGE
NEBBIOLO DOCG ALBERTO OGGERO	7 / 32 €	PIEMONTE
BAROLO DOCG BORGOGNO	80 €	PIEMONTE
RIPASSO SUPERIORE DOC VALPOLICELLA	50 €	VENETO
SANGIOVESE DOC COSTA ARCHI ASSIOLO	6 / 28 €	EMILIA ROMAGNA
SANGIOVESE VIGNA DEL GENERALE PREDAPPIO	45 €	EMILIA ROMAGNA
OTELLO LAMBRUSCO CECI	6 / 25 €	EMILIA ROMAGNA
CHIANTI CLASSICO DOCG CAPOTONDO	35 €	TOSCANA
NERO D'AVOLA DOC BIO DONNATÀ	6 / 28 €	SICILIA
PINOT NOIR DOCG SCHALLER BOURGOGNE	7 / 40 €	FRANCIA

Le Bollicine

SPUMANTE CUVÉE SOLIGO	5 / 25 €	VENETO
PROSECCO DOCG EXTRA DRY VALDOBBIADENE COL DE MEZ	6 / 30 €	VENETO
PROSECCO ROSÉ DOC BRUT FOLLADOR	6 / 30 €	VENETO
PROSECCO SUPERIORE DOCG VALDOBBIADENE BRUT FOSS MARAI	7 / 35 €	VENETO
FRANCIACORTA LE VEDUTE	7 / 40 €	LOMBARDIA
FRANCIACORTA FERGHETTINA BRUT	38 €	LOMBARDIA
FRANCIACORTA FERGHETTINA SATÈN	45 €	LOMBARDIA
FRANCIACORTA FERGHETTINA ROSÈ	45 €	LOMBARDIA
FRANCIACORTA PRESTIGE CÀ DEL BOSCO	60 €	LOMBARDIA
PIGNOLETTA BIO METODO CLASSICO GAUDIUM ORO DI DIAMANTI	6 / 30 €	EMILIA ROMAGNA

Champagne

LARMANDIER PREMIER CRU BRUT BLANC DE BLANCS	9 / 60 €	FRANCIA
MOËT&CHANDON IMPERIAL BRUT	90 €	FRANCIA
LAURENT PERRIER CUVÉE BRUT	100 €	FRANCIA
PERRIER JOUËT GRAN BRUT	110 €	FRANCIA
PERRIER JOUËT BLANC DE BLANCS	170 €	FRANCIA
RUINART BRUT	170 €	FRANCIA
BOLLINGER SPECIAL CUVÉE BRUT	180 €	FRANCIA
MOËT&CHANDON N.I.R LUMINOUS ROSÉ	200 €	FRANCIA
PERRIER JOUËT BELLE EPOQUE	350 €	FRANCIA
DOM PÉRIGNON VINTAGE 2013	550 €	FRANCIA

B
B