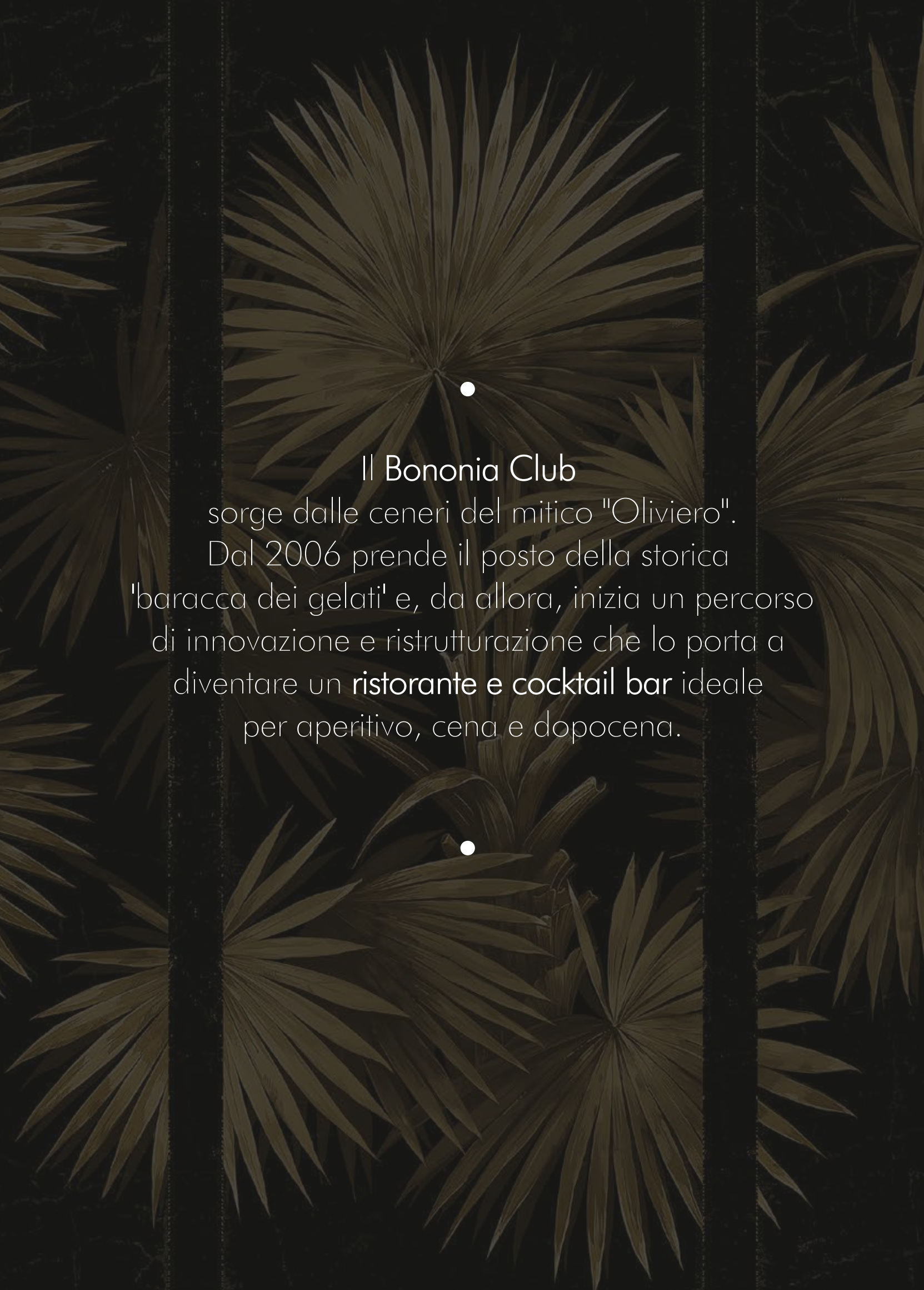


The background features a dense, repeating pattern of tropical palm leaves. The leaves are rendered in a dark, muted green color, with some areas appearing slightly lighter, creating a sense of depth and texture. The pattern is centered and fills the entire frame.

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)

Bononia Mule

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

12 €

Americano 2.0

Martini Rosso, Bitter Rubino e Acqua Gasata servito in Rock Alto

8 €

Spirit

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

12 €

Gold

Premium Elisir, Infuso di Melograno, Succo di Limone, Liquore allo Zenzero e Albume

12 €

Fake Mojito

Elicriso infuso a bassa temperatura con rum Bacardi carta bianca

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 €

Caribbean Dreams

Rum Barcelò, Succo di Lime fresco, Liquore alla Banana e Crema di Cocco

10 €

Insta Lova

Aperol, Mezcal, Passion fruit acidificato, Succo di Limone, Tonica

12 €



CARTA DEI VINI

Vini Bianchi

PINOT GRIGIO DOC SCHIOPETTO	30 €	FRIULI VENEZIA GIULIA
RIBOLLA GIALLA DOC MARCO SARA	6 / 30 €	FRIULI COLLI ORIENTALI
FRIULANO DOC MARCO SARA	6 / 30 €	FRIULI COLLI ORIENTALI
MULLER THURGAU DOC ZANOTELLI	7 / 32 €	TRENTINO
KERNER DOC NALS MALGREID	32 €	TRENTINO ALTO ADIGE
ARNEIS DOCG ALBERTO OGGERO	30 €	PIEMONTE
TIMORASSO LA COLOMBELLA	32 €	PIEMONTE
LUGANA DOC CÀ DEI FRATI	7 / 32 €	LOMBARDIA
CHARDONNAY IGP MALETO	29 €	EMILIA ROMAGNA
VERMENTINO DOC TIZIU MARTINE	28 €	SARDEGNA
SAUVIGNON DOC BIO KAID CAMPOREALE	32 €	SICILIA
CHABLIS ACC 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 RENATO CORINO	90 €	PIEMONTE
RIPASSO SUPERIORE DOC VALPOLICELLA	45 €	VENETO
SANGIOVESE IGP ULZIANO	6 / 28 €	EMILIA ROMAGNA
"DRACONE" COLLI DI IMOLA DOC BIO	35 €	EMILIA ROMAGNA
"DRACONE" RISERVA COLLI DI IMOLA DOC BIO	50 €	EMILIA ROMAGNA
SANGIOVESE VIGNA DEL GENERALE PREDAPPIO	50 €	EMILIA ROMAGNA
CHIANTI CLASSICO DOCG POMONA	35 €	TOSCANA
NERO D'AVOLA DOC BIO DONNATÀ	6 / 28 €	SICILIA
PINOT NOIR BIO HAUTES-CÔTES DE BEAUNE	45 €	FRANCIA

Le Bollicine

SPUMANTE BLANC DE BLANCS BACIO DELLA LUNA	5 / 25 €	VENETO
PROSECCO DOCG EXTRA DRY VALDOBBIADENE COL DE MEZ	6 / 30 €	VENETO
FRANCIACORTA FERGHETTINA BRUT	48 €	LOMBARDIA
FRANCIACORTA FERGHETTINA SATÈN	52 €	LOMBARDIA
FRANCIACORTA FERGHETTINA ROSÈ	55 €	LOMBARDIA
FRANCIACORTA LA VALLE BRUT	7 - 40 €	LOMBARDIA
FRANCIACORTA PRESTIGE CÀ DEL BOSCO	60 €	LOMBARDIA
OLTREPÒ PAVESE BIO METODO CLASSICO TORRE DEGLI ALBERI ROSÈ	35 €	LOMBARDIA
OLTREPÒ PAVESE BIO METODO CLASSICO TORRE DEGLI ALBERI PAS DOSÈ	38 €	LOMBARDIA
PIGNOLETTA BIO METODO CLASSICO GAUDIUM ORO DI DIAMANTI	30 €	EMILIA ROMAGNA
PIGNOLETTA BIO ROSÈ METODO CLASSICO GAUDIUM ORO DI DIAMANTI	32 €	EMILIA ROMAGNA
PIGNOLETTA IGP BIO "ELENA NUVOLA"	6 / 28 €	EMILIA ROMAGNA
LAMBRUSCO ROSATO IGP BIO "LUCIANA NUVOLA"	6 / 28 €	EMILIA ROMAGNA
TREBBIANO PAS DOSÈ MILLESIMATO ROSÈ "CATERINA"	30 €	EMILIA ROMAGNA
BLANC DE NOIR PAS DOSÉ MILLESIMATO "LORENZO"	38 €	EMILIA ROMAGNA

Champagne

LARMANIDIER PREMIER CRU BRUT BLANC DE BLANCS	70 €	FRANCIA
MOËT&CHANDON IMPERIAL BRUT	90 €	FRANCIA
MARCOULT MICHEL TRADITION	90 €	FRANCIA
LAURENT-PERRIER BRUT	100 €	FRANCIA
PERRIER JOUËT GRAN BRUT	110 €	FRANCIA
LAURENT-PERRIER BRUT ROSÈ	145 €	FRANCIA
PERRIER-JOUËT BLANC DE BLANCS	170 €	FRANCIA
DOM PÉRIGNON VINTAGE 2013	550 €	FRANCIA

B
B