









Bo.Ma. Special Edition






Cucinare è, per noi, un privilegio, una responsabilità ma soprattutto...
E' un atto d'amore.

Nella nostra nuova proposta ci sono mesi di prove, di sbagli, di controlli,
di rispetto e sostenibilità.

PER COMINCIARE

-  Il nostro tagliere di salumi e formaggi con miele e mostarde artigianali ⑧ € 22
-  Tagliere di porchetta artigianale € 15
-   Flan di zucchine, emulsione di fiori di zucca e fiori di zucca in tempura ③ ④ ⑧ € 10
-  Millefoglie di zucchine e alici, provola affumicata e basilico ④ ⑧ € 10
-   Parmigiana di melanzane con bufala e salsa di datterino ⑧ ⑩ € 10
- Flan di peperoni con stracciatella di bufala e panko di 'nduja ① ③ ⑧ € 10
-  Coccetto di panzanella con pomodorini, stracciatella di bufala e pesto di basilico ① ⑧ ⑩ € 8

PRIMI PIATTI




- Pappardelle al ragout di cinghiale e pecorino ① ③ ⑧ ⑩ € 15
- Fettuccine multicereale con ragu bianco alla cacciatore e pecorino ① ③ ④ ⑧ ⑩ € 15
- Maltagliati al pesto di basilico, mortadella croccante e pistacchi tostanti ① ③ ⑧ ⑨ € 15
-  Gnocchi artigianali all'arrabiata con pomodori pachino, gialli e prezzemolo ① ③ ⑧ € 14
-  Tortello in stile caprese ① ③ ⑧ ⑨ € 15
- Rigatoni alla gricia con asparagi e pecorino ① ⑧ € 14
-  Spaghettoni aglio, olio e peperoncino con crumble di pane nero e pecorino ① ⑦ ⑧ ⑨ ⑪ ⑫ ⑬ € 12
- Classiche romane € 12
-  Risotto con fiori di zucca, zucchine e provola affumicata ⑧ € 15
-  Risotto con melanzane affumicate, ricotta, basilico e pomodori ⑧ € 15

P.S. Ti piacerebbe mettere le mani in pasta?

Organizziamo dei mini corsi esclusivi, dove potrai vedere cosa accade nelle nostre cucine ed imparare qualcosa di nuovo.

Lascia la tua mail dove invieremo il fascicolo illustrativo con i dettagli della giornata.

SECONDI PIATTI

-  Filetto di maialino in salsa cacciatore con asparagi e speck ⑩ € 20
-  Saltimbocca alla romana BoMa version ⑩ € 20
-  Brasato di manzo cbt 532 rub, salsa verde e pinzimonio di verdure marinate ⑩ € 20

CONTORNI

- Patate al forno € 6
- Cicoria saltata € 6
- Insalata mista € 6
- Contorno di stagione € 7

Bo.Ma. Pastry Lab

L'isola dei ricordi felici.

Vorrei un dolce ma...

Fai ancora un passo avanti e lasciati andare!

LE NOSTRE TENTAZIONI

- Tortino al cioccolato fondente con cuore di lamponi ③ ⑦ ⑧ ⑨ € 8
- 1000 foglie con Crema pasticcera e cioccolato ① ③ ⑦ ⑧ ⑨ € 8
- Tiramisù classico artigianale crumble al caffè e biscuit ③ ⑧ ⑨ € 8
- Bounty cocco e cioccolato ③ ⑧ ⑨ € 8
- Cheesecake ai frutti di bosco ③ ⑧ ⑨ € 8
- Semifreddo con fragole e pistacchio ③ ⑧ ⑨ € 8
- Sorbetto fragola o limone ③ ⑧ ⑨ € 5
- Frutta di stagione € 7

Pane bianco ①

Pane multicereale ① ⑦ ⑧ ⑨ ⑪ ⑫ ⑬

Focaccia ①

€ 3

Acqua microfiltrata € 2

Per servizio torta e spumante all'esterno € 1 a coperto

SI PREGA AI GENTILI CLIENTI DI COMUNICARE EVENTUALI INTOLLERANZE O ALLERGIE AL MAITRE