

**L'arte del cibo è un'avventura della mente**

### ***Antipasti di Mare***

#### **4 Assaggi dello Chef**

*Insalatina di mare, Mousse di Branzino con chips di pane,  
Bocconcino di baccalà fritto con cipolle caramellate,  
Polpettina di salmone.*

**15,00**

**Vino consigliato:** *Blangè Ceretto Langhe D.O.C. Arneis* € 7,00

#### **Insalata di polpo aromatizzato con mandorle tostate**

*Polpo tenerissimo, verdure fresche di stagione, mandorle tostate.*

**16,00**

#### **Fantasia di mare caldo con verdure fresche dell'orto**

*Cozze, calamari, gamberi, verdure fresche di stagione.*

**14,00**

#### **Impepata di Cozze con pane tostato**

**13,00**

### ***Le Nostre Selezioni di Crudità***

#### **Il Nostro Crudo di Mare**

*Ostrica, Scampi, Gamberi rossi di Sicilia, Sashimi di tonno,  
Sashimi di salmone, crudo del giorno.*

**32,00**

**Vino consigliato:** *Champagne Etienne Chèrre Brut Tradition Francia* € 10,00

#### **Piatto Tartare**

*Tre assaggi di Tartare di Gambero Rosso, di Tonno e di Salmone.*

**20,00**

#### **Tartare di Tonno fresco con erba cipollina, tabasco e sedano**

**16,00**

#### **Tartare di Tonno con Avocado al profumo di Lime**

**18,00**

#### **Vino consigliato:**

*Chardonnay Trentino D.O.C Bottega Vinai* € 6,00

*Gran Cuvée Particolare Brut Rosè Buonamico* € 6,00

## ***I nostri Carpacci affumicati***

**Carpaccio di tonno**  
12,00

**Carpaccio di salmone**  
12,00

**Carpaccio di pesce spada**  
12,00

**Vino consigliato:***Sharis Delle Venezie I.G.T. Livio Felluga* €.6,00

## ***Primi Piatti di Mare***

**Spaghetti allo Scoglio**  
*Un piatto che non può mancare nel nostro Menù,  
Con cozze, vongole, calamari, dadolata di pomodoro fresco.*  
13,00

**Risotto alla Pescatora**  
*Con cozze sgusciate, calamari, seppie, gamberi.*  
13,00  
**Vino consigliato:***Pinot Grigio Alto Adige D.O.C. Valle Isarco* €.6,00

**Gnocchetto di patate fresco agli Scampi**  
*Gnocchi, panna, scampi, pomodoro.*  
**Vino consigliato:***Cà Maiol D.O.C. Chiaretto Roseri* €.6,00  
18,00

**Spaghetti alle Vongole Veraci**  
13,00

**Spaghetti alle Vongole Veraci con Bottarga**  
15,00  
**Vino consigliato:***Guado Al Tasso Antinori Vermentino* €.6,00

**Pacchero alla Trabaccolara**  
15,00

**Pennette al Salmone e Granella di pistacchio**  
*Con salmone affumicato, panna, granella di pistacchio.*  
12,00



**Ho dei gusti semplicissimi,  
mi accontento sempre del meglio...**

### ***Secondi piatti di Mare***

**Il Nostro Fritto con verdure di stagione**  
*Con calamari, gamberi, verdure fresche di stagione.*  
**15,00**

**Fritto di Acciughe sfiettate**  
**13,00**

**Vino consigliato:** *Franciacorta D.O.C.G. Brut Fratus € 7,00*

**Spiedino di Calamari e Gamberi alla Griglia**  
**20,00**

**Branzino fresco alla Griglia**  
*Con branzino di media pezzatura privato di lisca centrale.*  
**15,00**

**Vino consigliato:** *Vivia Vermentino D.O.C Maremma, Toscana € 6,00*

**Grigliata di Pesce**  
*Con scampi, gamberoni, filetto di branzino, trancio di pesce spada.*  
**20,00**

### ***Le Nostre Tagliate di Tonno Fresco***

**Alla Griglia con salsa di soia**  
**18,00**

**Ai tre Sesami con salsa allo yogurt**  
**18,00**

**Al Pistacchio di Bronte con Salsa Greca**  
**20,00**

**Vino consigliato:** *Gewürztraminer Trentino D.O.C. Cantina Vivallis € 6,00*

## *Le Nostre Zuppe di Mare*

### **Spadellata di Mare**

*Con cozze, vongole, scampi, cicale, calamari, pomodorino fresco, basilico, pane tostato.*  
**20,00**

### **Cacciucco Senza lische alla Viareggina**

*Con guazzetto rosso, seppie, calamari, polpo, gamberi, cozze, cicale, pane tostato.*  
**18,00**

**Vino consigliato:** *Chianti D.O.C.G. Gasparri, Toscana € 5,00*

### **Guazzetto rosso di Moscardini con pane tostato**

**16,00**

## *Piatti di Terra*

*Realizzati appositamente per chi preferisce gustare un prelibato piatto di terra.*

### **Piatto Terra**

*Bruschetta con pomodorino fresco, Prosciutto Crudo, Formaggi e Miele.*  
**12,00**

**Vino consigliato:** *Morellino di Scansano D.O.C.G. € 6,00*

### **Tordelli al Ragù**

**12,00**

### **Lasagne alla Bolognese**

**12,00**

**Vino consigliato:** *Primitivo di Manduria D.O.C. Mandus, Puglia € 6,00*

### **Hamburger di Manzo**

**12,00**

**Birra consigliata:** *Blanche de Namur Belgio 33cl € 7,00*

## *Contorni*

### **Verdure alla Griglia**

**6,00**

### **Insalatina mista**

**5,00**

### **Patatine Fritte**

**5,00**



*Per i nostri Bimbi...*

Mezze penne al Pomodoro e Basilico

7,00

Mezze penne al Pesto Genovese

7,00

Cotoletta di pollo con patatine fritte

13,00

**Se l'amore è nell'aria...  
di sicuro ha il profumo di cucina.**

*Piatti Unici:*

Crostone con crema di formaggio, Salmone, Avocado

12,00

Burrata Pugliese con acciughe del Cantabrico,  
pomodorino e cialda di pane

12,00

Insalatona Mista

*Con insalata mista, verdure fresche del giorno, tonno, mozzarella, mais.*

9,00

Caprese

8,00

Prosciutto e Melone

*(secondo disponibilit )*

8,00

**Cucina non è mangiare, è molto di più...  
Cucina è poesia.**

***...Abbiamo Pensato anche a Voi***

**Lasagna alla Bolognese Gluten Free  
14,00**

**Hamburger Vegano  
13,00**

**Tris di Flan di verdure  
13,00**

**ATTENZIONE IMPORTANTE PER LA VOSTRA SALUTE**

Se hai allergie o intolleranze, anche lievi, richiedi espressamente, prima dell'ordine il Libro degli allergeni.  
Teniamo alla salute, aiutaci a preservarla!

\*alcuni alimenti potrebbero essere abbattuti, surgelati, o sottoposti a trattamenti termici per preservare le loro qualità.  
Alcuni piatti potrebbero contenere tracce di frutta a guscio, presta attenzione.  
È possibile che si utilizzi frutta denocciolata meccanicamente, presta attenzione ad eventuali residui



**BA Buoniamici**



**ba\_buoniamici**

**[www.bagnobuoniamici.it](http://www.bagnobuoniamici.it)**