

LA TERRAZZA DEL BOFF

*"Auf der '**La Terrazza del Boff**' wird jeder Augenblick entspannt bei Tisch genossen.*

Frische, saisonale und sorgfältig ausgewählte Zutaten verwandeln sich in Gerichte mit klaren Aromen und lebendigen Farben. Jedes Detail unterstreicht den mediterranen Geschmack und die Kunst der Einfachheit. Eine Küche, die dem Rhythmus der Natur folgt - eine Balance aus Leichtigkeit, Harmonie und der Freude an gemeinsam verbrachter Zeit."

IN DIESEM RESTAURANT WIRD EINE SERVICEGEBÜR VON 3 EURO BERECHNET

AUS UNSERE KÜCHE

UNSERE VORSPEISEN

Ein Start zwischen Land, See und Meer

Thunfischtartar - Mit Limettenaroma, Mangowürfeln und nativem Olivenöl extra Garda DOP	19
Pochiertes Ei - Serviert mit Monte-Veronese-Creme und schwarzem Trüffel vom Monte Baldo	16
Reisrolle - Gefüllt mit knackigem Gemüse, auf Kürbiscreme serviert	16
Hecht in Sauce - Serviert mit frittierter Polenta	16
Carpaccio von Carne Salada - Wildkräutersalat, Monte-Veronese-Creme und Amarone-della-Valpolicella-Reduktion	18

UNSERE ERSTE GERICHTE

Frische hausgemachte Pasta und kräftige Aromen

Gnocchi mit dreierlei Tomaten und Burrata - San Marzano, süße gelbe Tomaten und rote Kirschtomaten, mit einem Herz aus Burrata aus Apulien	17
Tagliatelle Cacio e Pepe & Thunfisch-Sashimi - Eine überraschende Verbindung aus römischer Tradition und der Frische des Meeres	21
Maccheroncini mit hellem Ragout - Mit Monte-Veronese-Creme und Spänen von schwarzem Trüffel vom Monte Baldo	20
Grüner Tortello - Hausgemachte Pasta mit Räucherforelle und Kräutern, geschwenkt in mit Gardasee-Zitrusfrüchten aromatisierter Butter	20
Bigoli mit Entenragout - Mit Rosmarin verfeinert	18

AUS UNSERE KÜCHE

UNSERE HAUPTGERICHTE

Eine Auswahl aus unserer Küche

Bei Niedertemperatur gegarter Zitronen-Oktopus - Serviert mit Chimichurri-Sauce und Süßkartoffelpüree.	26
Thunfisch-Tataki - Mit Sojasauce glasiert, dazu karamellisierte Zwiebel und Basilikum-Mayonnaise	27
Niedrigtemperaturgegartes Schweinefilet - Mit dunkler Schokoladenjus und gerösteten Haselnüssen	28
Rinderfilet - Mit Hallimaschpilzen und Trüffel vom Monte Baldo	30
Kartoffelrösti-Millefeuille - Serviert mit Parmesancreme, Tomaten-Gelée und kandiertem Basilikum	22
Gegrillter Saibling - Serviert mit Rosmarin-Ofenkartoffeln	22

BEILAGEN

Gegrilltes Gemüse (Zucchini, Auberginen, Paprika)	7
Ofenkartoffeln	6
Pommes frites	6
Gemischter Salat (Eisbergsalat, Karotten, Kirschtomaten)	7
Borettane-Zwiebeln	8

BOFF-SIGNATURE-PIZZEN

LA BOFFENIGO	17
Büffelmozzarella, frittierte Auberginen, karamellisierte Zwiebeln und Basilikumöl	
LA CANTABRICO	18
San-Marzano-Tomaten, Knoblauch, Oregano, Kirschtomaten, Burrata und Sardellen aus dem Kantabrischen Meer	
MEDITERRANEA IN FIORE	17
San-Marzano-Tomaten, Fior di Latte, Thunfischfilets in nativem Olivenöl extra, karamellisierte Zwiebeln und Kapernblüten	
AUTUNNO AL BOFF	17
Creme von gerösteten Kartoffeln, Büffelmozzarella, Tastasal und Gorgonzola	
LA MANTOVANA	18
Kürbiscremesuppe, Fior di Latte, zerbröselte Amaretti, Grana-Käsefondue und Parmaschinken	
LA MONTE BALDO	18
Steinpilzcreme, Büffelmozzarella, Monte-Veronese-Fondue und Speck	

BOFF-KLASSIKER-PIZZEN

LA DIAVOLA	15
San-Marzano-Tomate, Fiordilatte, scharfe Salami, Kirschtomaten, N'duja und Basilikumöl.	
POMODORI CON BUFALA	15
San-Marzano-Tomate, Büffelmozzarella, geröstete gelbe Tomate und Basilikumöl.	
CAPRICCIO	15
San-Marzano-Tomate, Fiordilatte, handwerklich hergestellter Kochschinken, Artischocken, Pilze, Oliven und Basilikum.	
CALZONE	14
San Marzano Tomaten, Fiordilatte, Ricotta, Kochschinken.	
MARGHERITA	10
San Marzano Tomaten, Fiordilatte, Olivenöl, Basilikum.	

**VERORDNUNG CEE 1169/2001 D.L. NO.109 OF JANUARY 27,
1992, ABSCHNITT III - D.L. NR. 114/2006
UNSERE GERICHTE KÖNNEN ALLERGENE ENTHALTEN**



**ACHTUNG: UM DIE LISTE DER ALLERGENE IN JEDEM
GERICHT EINZUSEHEN, SCANNEN SIE BITTE DEN QR. CODE
UND GREIFEN SIE AUF DAS DIGITALE MENÜ ZU**