

LA TERRAZZA DEL BOFF

A **"La Terrazza del Boff"** ogni momento si vive a tavola, lentamente.

Ingredienti freschi e di stagione, scelti con cura, si trasformano in piatti dai sapori netti e dai colori vivi. Ogni dettaglio valorizza il gusto mediterraneo e la semplicità.

Una cucina che segue il ritmo della natura, tra equilibrio, leggerezza ed il piacere del tempo condiviso.



IN QUESTO RISTORANTE VIENE APPLICATO UN COPERTO DI 3 EURO

DALLA NOSTRA CUCINA

GLI ANTIPASTI

Un inizio tra terra, lago e mare

Tartare di tonno - Profumata al lime, dadolata di mango e olio extravergine del Garda DOP	19
Uovo poché - Servito con crema di Monte Veronese e tartufo nero del Monte Baldo	16
Involtino di riso - Con cuore di verdure croccanti, su vellutata di zucca	16
Luccio in salsa - Servito con polenta fritta	16
Carpaccio di carne salada - Misticanza di campo, crema di Monte Veronese e riduzione all'Amarone della Valpolicella	18

I PRIMI PIATTI

Pasta fresca fatta in casa e sapori decisi

Gnocchi ai tre pomodori e burrata - San Marzano, giallo dolce e ciliegino rosso, con cuore di burrata pugliese	17
Tagliatella cacio e pepe & sashimi di tonno - Un incontro audace tra la tradizione romana e la freschezza del mare	21
Maccheroncino al ragù bianco - Con crema di Monte Veronese e scaglie di tartufo nero del Monte Baldo	20
Tortello verde - Pasta artigianale con ripieno di trota affumicata ed erbe, saltata al burro aromatizzato agli agrumi del Garda	20
Bigoli con ragù d'anatra - Profumato al rosmarino	18

DALLA NOSTRA CUCINA

I SECONDI PIATTI

La selezione della nostra cucina

Polpo CBT al limone - Cotto a bassa temperatura, condito con salsa Chimichurri e purea di patata dolce americana	26
Tataki di tonno - Laccato in salsa di soia, cipolla caramellata e maionese al basilico	27
Filetto di maiale CBT - Cotto a bassa temperatura, con fondo al cioccolato fondente e nocciole tostate	28
Filetto di manzo - Con funghi chiodini e tartufo del Monte Baldo	30
Millefoglie di rostì di patate - Servito con crema al Parmigiano, geleè di pomodoro e basilico vetrificato	22
Salmerino alla griglia - Servito con patate al forno al rosmarino	22

I CONTORNI

Verdure grigliate (<i>zucchine, melanzane e peperoni</i>)	7
Patate al forno	6
Patatine fritte	6
Insalata mista (<i>iceberg, carote, pomodorini</i>)	7
Cipolline borettane	8

*Per consultare l'elenco degli allergeni presenti in ogni piatto, si prega di inquadrare il QR code e accedere al menu digitale.

PIZZE

LE PIZZE DEL BOFF

LA BOFFENIGO 17

Bufala, melanzane fritte, cipolla caramellata, olio al basilico

LA CANTABRICO 18

Pomodoro san Marzano, aglio, origano, pomodorini, burrata, alici del Cantabrico

MEDITERRANEA IN FIORE 17

Pomodoro San Marzano, fiordilatte, filetti di tonno in olio extravergine, cipolla caramellata, fiori di capperi

AUTUNNO AL BOFF 17

Crema di patate arrosto, bufala, tastasal, gorgonzola

LA MANTOVANA 18

Vellutata di zucca, Fiordilatte, amaretto sbriciolato, fonduta di Grana, prosciutto Crudo di Parma

LA MONTE BALDO

Crema di porcini, bufala, fonduta di Monte Veronese, speck

LE CLASSICHE DEL BOFF

LA DIAVOLA

Pomodoro San Marzano, fiordilatte, salamino piccante, pomodorini, n'duja, olio al basilico

POMODORI CON BUFALA

Pomodoro san Marzano, bufala, cirio giallo tostato, olio al basilico

CAPRICCIO

Pomodoro San Marzano, fiordilatte, prosciutto cotto artigianale, carciofi, funghi, olive, basilico

CALZONE

Pomodoro san Marzano, fiordilatte, ricotta, prosciutto cotto

MARGHERITA

Pomodoro san Marzano, fiordilatte, olio, basilico

LISTA DEGLI ALLERGENI
REGOLAMENTO CEE 1169/2011 D.L. N.109 DEL 27 GENNAIO
992 SEZIONE III -D.L. N.114/2006 I NOSTRI PIATTI POSSONO
CONTENERE ALLERGENI.



ATTENZIONE: PER CONSULTARE L'ELENCO DEGLI
ALLERGENI PRESENTI IN OGNI PIATTO, SI PREGA DI
INQUADRARE IL QR CODE E ACCEDERE AL MENU DIGITALE.