

BODEGUERO

CANTINA CON CUCINA

Benvenuti a Casa





L'origine

"Bodeguero":

Termine spagnolo che indica il Vinaio ma tra le sue declinazioni può essere associato anche alla figura dell'Oste. Da qui nasce la nostra idea.

La nostra Filosofia

Semplicità e Condivisione,

Una tavolata, tante risate e buon vino.

Riscoprendo i sapori della tradizione italiana.

L'Aperitivo

Sai come funziona l'aperitivo da noi?

Dalle 18 alle 20 con la prima consumazione
ti portiamo degli stuzzichini di benvenuto OFFERTI da noi!

Seguici sulle pagine Instagram e Facebook



La Nostra Specialità

LA TAVOLOZZA DEL BODEGUERO

Tagliere XXL - min 2 persone

€ 14.50 A

PERSONA

LA TAVOLOZZA PREMIUM

Tagliere XXL con Sfizziosità Gourmet- min 2 persone

€ 16.50 A

PERSONA

LA TABLA SPAGNOLA

Tagliere con prodotti spagnoli



€ 35

La Salumeria

SMALL: Tagliere di Salumi nostrani	15.5
MIX SMALL: Tagliere di Salumi nostrani & Formaggi	17.5
MEDIUM: Tagliere di Salumi nostrani	21.5
MIX MEDIUM: Tagliere di Salumi nostrani & Formaggi	23
IL PECORAIO: Tagliere di Formaggi con composte e miele	15
IL CRUDO: Prosciutto crudo, grana padano e gnocco fritto	14
IL DECISO: Salame nostrano, gorgonzola e gnocco fritto	13.5
IL PICCANTE: Venticiana piccante, nduja e gnocco fritto	13.5

Gli sfizi

Salse + 0,50

Patatine Fritte	4,5 -
Nachos con Spicy Mayo	4,5 -
Nuggets di pollo	5,5 -
Patatas Bravas con salsa aioli	5 -

Gnoccheria Fritta

Gnocco Fritto	4.5 -
Gnocco Fritto Crudo e Zola	6.5 -
Gnocco Fritto Nduja e cipolle caramellate	6 -
Gnocco Fritto Mortadella e pistacchio	7 -

I Primi



Garganelli verdi con
fonduta di gorgonzola dolce
e granella di nocciole delle
langhe

(1,5,7)

13-

Vino in abbinamento consigliato: **Monferrato Rosso**

Picio toscano fatto in casa con ragù di salsiccia di
cinta senese, olive taggiasche e rosmarino

(1,3,7,9)

13.5-

Vino in abbinamento consigliato: **Chianti Riserva**

Strascinati Lucani in salsa di pomodorini gialli,
nduja e polvere di liquirizia

(1,9)

13.5-

Vino in abbinamento consigliato: **Aglianico del Vulture**

Gnocchetto viola con crema cacio e pepe, guanciaie
pepato croccante e alloro

(1,3,7,9)

13-

Vino in abbinamento consigliato: **Riesling Superiore**

Seguici sulle pagine Instagram e Facebook



I Secondi

Vitello tonnato con fior di capperi, cipolla caramellata e salsa verde

(3,4,7,9)

16-

Vino in abbinamento consigliato: Grillo Spumante



Bracioline alla messinese

€ 1,80 cad.

Ordinabili 5/10/15 pz

(1,3,7,9)

Vino in abbinamento consigliato: Salina rosso

Abbina un
contorno
€ 5.00

Mondeghili milanesi

con crema di formaggio allo zafferano, soncino, pomodorino giallo e pistacchio

(1,3,7,9)

Vino in abbinamento consigliato: Sassella

15-

Tagliata di controfiletto con sformatino di patate e scalogno al vino rosso

(3,12)

Vino in abbinamento consigliato: Sangiovese Superiore

20-

Seguici sulle pagine Instagram e Facebook





Le Tartare

Razza: Fassona Piemontese

Grammatura: 200g

Lavorazione: Battuta al coltello

Contorno: Patate al forno

LA NATURALE

con burro allo yuzu e fior di capperi

(7,9)

17.0 -

L' IBERICA:

con spezie moresche, jamon serrano e salsa aioli

(7)

19.0-

LA STILOSA:

con burrata, fiocco della valtellina e scalogno al vino rosso

(7,12)

18.5-

L'OFFICINALE:

aromatizzata al Campari con crema di parmigiano, scaglie di pecorino e nocciole

(3,7,8)

18.0-

LA FASSONA CAKE :

cheesecake di fassona con biscotto salato, morbido di formaggio e salsa verde

(1,7,9)

18.5-

Seguici sulle pagine Instagram e Facebook



Hamburger

Accompagnati da patatine fritte

Angus Burger

Angus Irlandese, provola, soncino,
mortadella e pistacchi

(1,7,8,9)

15.5-

Chicken Burger

Pollo panato, mozzarella, insalata verde e
pomodoro

(1,3,7,9)

15-

Chorizo Burger

Chorizo spagnolo, peperoni, cipolle caramellate,
crema di parmigiano e rucola

(1,7,9)

15,5-

I Dolci

I nostri dolci sono fatti in casa,

Chiedi al personale di sala

Coperto € 2.00

Informativa allergeni

in conformità a quanto previsto dal regolamento europeo n. 2269/2011, ma soprattutto al fine di garantire la tutela della nostra clientela si avvisa che le portate come indicate nel menù possono contenere tracce di allergeni

Si elencano i principali

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti derivati
3. Uova e prodotti derivati
4. Pesce e prodotti derivati
5. Arachidi e prodotti derivati
6. Semi di soia e prodotti derivati
7. Latte (incluso lattosio) e prodotti derivati
8. Frutta fresca, guscio e prodotti derivati
9. Sedano e verdura verde
10. Senape e prodotti derivati
11. Semi di sesamo
12. Anidride solforosa, solfiti
13. Lupino e prodotti derivati
14. Molluschi e prodotti derivati

Organizziamo Eventi

Eventi privati, Compleanni, Lauree
Battesimi, Comunioni, Cresime
con menù personalizzati