



Da un Aperitivo
nasce una grande serata

Organizziamo Eventi

Compleanni, Lauree, Aziendali, Battesimi, Comunioni, Cresime

FORMULA *Aperitivo*

Tutti i giorni
18.00 – 19.30

10 €

SFIZI

GNOCCHO FRITTO 4.50

PATATINE FRITTE 4.50

POLENTA FRITTA 4.50

NACHOS CON SPICY MAIO 4.00

NUGGETS (7 pz.) 5.50

QUADROTTI di PIZZA HOME MADE 4.50

QUADROTTI di FOCACCIA HOME MADE 4,50

CHIPS & OLIVE 2.50

Salse + 1,00

**BODEGHINI CON
CREMA DI TALEGGIO
4,50**

AL CENTRO DEL TAVOLO

Da qui iniziano le serate migliori



La TAVOLOZZA del BODEGUERO *La nostra firma*

*E' da qui che è cominciata la nostra storia.
Il nostro tagliere XXL preparato ogni giorno per
trasformare un aperitivo in una serata da ricordare!*

15.50 a persona
Minimo 2 persone



La TAVOLOZZA PREMIUM *Nuovi Sapori*

*La stessa idea, un tagliere XXL...
Ancora più ricercato!
Una selezione di salumi e formaggi premium
pensata per chi vuole concedersi qualcosa in più
senza rinunciare allo spirito della condivisione*



17.50 a persona
Minimo 2 persone

Coperto 2.50 €

preferisci creare il tuo tagliere?

*Scopri la BOTTEGA
BODEGUERO*



BOTTEGA BODEGUERO

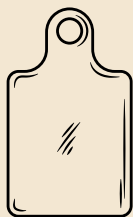
Ogni tavolo ha gusti diversi, c'è chi ama il crudo, chi non rinuncia mai al formaggio e chi litigherebbe per l'ultima fetta di salame.

Noi abbiamo deciso di non scegliere al posto tuo!

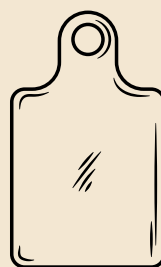
① Quanto grande lo vuoi?



PICCOLO
3 salumi +
1 formaggio



MEDIO
5 salumi +
2 formaggi



GRANDE
6 salumi +
2 formaggi

② Comincia a riempirlo!

TRADIZIONALI

Prosciutto cotto "Alta Qualità" 3,5

Mortadella IGP con pistacchi 3,4

Salame 3,5

Speck Alto Adige IGP 3,6

Spianata Piccante 3,6

Salame cotto 3,8

PRELIBATI

Bresaola Valtellinese IGP 6,2

Prosciutto Crudo DOP 4,9

Fiocco della Valtellina 4,9

Coppa Piacentina Stagionata DOP 4,8

Top!

GOURMET

Finocchiona IGP Toscana 5,3

Porchetta Romana 4,6

Mortadella al tartufo 4,4

Mortadella di cinghiale 4,7

Lonzino Lardellato 4,9

CREMA DI FORMAGGI

Crema di Zola 3.2

Crema di Taleggio 2.9

FORMAGGI TIPICI

Gorgonzola 3.9

Toma del Mottarone 4.4

Pecorino Senese 4.6

Grana Padano DOP 4.8

FORMAGGI PARTICOLARI

Primo sale allo zafferano 4.5

Toma al pistacchio 4.5

Bastardo del Grappa 4.3

③ Completa l'esperienza



GNOCO
FRITTO

+ 4.50



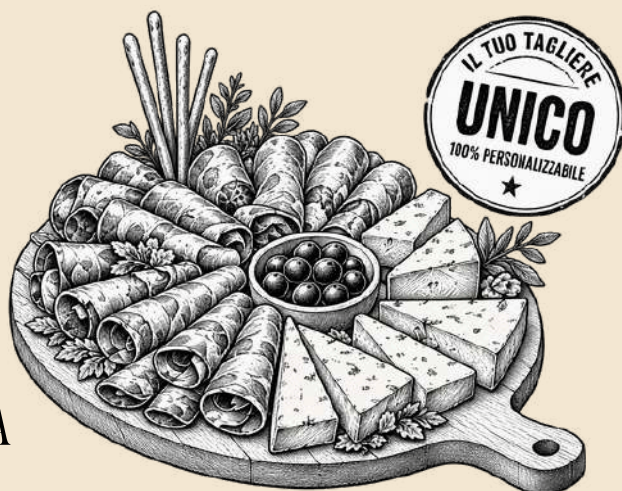
FOCACCIA
CALDA

+ 4.50



POLENTA
FRITTA

+ 4.50



Coperto 2.50 €

TRA DUE FETTE DI PANE



Pane artigianale di'eccellenza, carne selezionata e patatine fritte sempre incluse



Top!

TOSCANO D'ECCELLENZA

Hamburger di Manzo con crema di pecorino, cipolle caramellate, guanciale croccante, insalata e maionese al tartufo

17,50

(1,7,9)

DARK WOOD

Pollo croccante home made, crema di zola, funghi spadellati e rucola

16,50

(1,7,9)

IL CINGHIALOTTO

Bocconcini di Cinghiale, taleggio, radicchio e speck alto adige IGP

16.90

(1,7)



CLASSIC BURGER

Hamburger di manzo, formaggio e patatine

Pensato per i più giovani o per chi ama la semplicità

13.50

Salse + 1,00

TARTARE

DI FASSONA PIEMONTESE

Battute al coltello, condite al momento, servite con Patate al forno



L'ALPINA

Condita con olio EVO, sale e pepe con con fonduta di taleggio, castagne e timo

Abbinamento consigliato: Amarone

19.00

(7,8)



LA CROCCANTE

Top!

Condita con olio EVO, sale e pepe con guanciale croccante sbriciolato, funghi e granella di pistacchi

Abbinamento consigliato: Valpollicella

19.50

(8)



LA PECCAMINOSA

Condita con olio EVO, sale e pepe con con salsiccia sbriciolata e lardo alle erbe

Abbinamento consigliato: Monferrato rosso

19.50

(7)

NON SAI QUALE SCEGLIERE? ASSAGGIALE TUTTE!

LA TRILOGIA

21,50

(Su questo piatto non è possibile apportare modifiche)

DALLA CUCINA

QUI DECIDE LA STAGIONE

*I nostri piatti cambiano ogni tre mesi seguendo il ritmo della natura,
Per questo alcune proposte cambiano durante l'anno, perchè ogni
stagione ha qualcosa di speciale da raccontare.*

PROFUMO DI BOSCO

13.50

Tagliatelle fresche ai mirtilli con funghi trifolati e polvere di lampone essiccato
(1,7) Abbinamento consigliato: Pinot Nero

TRADIZIONE IN EVOLUZIONE

13.90

*Tortelli ripieni di Cacio e Pepe mantecati al burro profumato al timo
con polvere di guanciale e castagne*
(1,7) Abbinamento consigliato: Chianti superiore

CONTRASTI D'AUTUNNO

12.90

Gnocchi di patate su fonduta di taleggio, nocciole tostate e salsiccia sbriciolata
(1,7,8) Abbinamento consigliato: Franciacorta Saten

18.50

GUANCIA UBRIACA

Guancia Brasata alla birra con patate al forno
Abbinamento consigliato: Birra engel (1,7)

25.50

CUOR DI FILETTO

*Filetto di manzo alla griglia con riduzione al primitivo
di Manduria e caponata di verdure di stagione*
Abbinamento consigliato: Primitivo (12,9)

18.50

CINGHIALE IN BIANCO

*Bocconcini di Cinghiale marinato alle erbe spontanee
accompagnato da quadrotto di polenta taragna e funghi*
Abbinamento consigliato: Brunello di Montalcino (1,7)

CONTORNI

PATATE AL FORNO

VERDURE GRIGLIATE

INSALATA MISTA

CAPONATA DI VERDURE

5.00

DOLCI

CHIEDI AL

PERSONALE DI SALA

6.00

DA BODEGUERO

OGNI

EVENTO

DIVENTA UN

momento speciale!

Organizza i tuoi eventi con la formula perfetta per te.

La Domenica
CON I TUOI
noi

**Menu completo domenica
a pranzo, a soli 20€**

Coperto 2.50 €

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.

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 verdure verdi
10. Senape e prodotti derivati
11. Semi di sesamo
12. Anidride solforosa, solfiti
13. Lupino e prodotti derivati
14. Molluschi e prodotti derivati

BODEGUERO

CANTINA CON CUCINA

RIMANI AGGIORNATO

WWW.BODEGUERO.IT