



BOVDOIR

Fine Restaurant & Lounge Bar

Restaurant Menu

Le nostre tartare di fassona Piemontese

Our fassona Piemontese tartares

**Tartare olio sale e pepe
Tartare with oil, salt and pepper**

14

**Tartare al tartufo
Truffle tartare**

16

**Tartare ai frutti di bosco
Forest berries tartare**

16

**Tartare classica
(tuorlo d'uovo, senape, capperi, alici, Worchester)
Classic tartare
(egg yolk, mustard, capers, anchovies, Worcestershire)**

16

Antipasti - Starters

Culatello di Zibello DOP IGP
Cured culatello di Zibello PDO PGI

19

Prosciutto crudo di Parma 36 mesi e Parmigiano Reggiano 30 mesi
Parma prosciutto 36 months and Parmigiano Reggiano 30 months

14

Carpaccio di manzo, pomodorini confit, Parmigiano Reggiano 24 mesi

Beef carpaccio with confit cherry tomatoes and 24-month aged Parmigiano Reggiano

15

Caprese dello Chef
Chef's Caprese

8

Scampi, passion fruit e bergamotto
Scampi with passion fruit and bergamot

22

Carpaccio di salmone
Salmon carpaccio

15

Carpaccio di polpo
Octopus carpaccio

15

Coperto/Cover 3 euro

Primi piatti - First Courses

Tagliolini al Parmigiano Reggiano e tartufo
Tagliolini with Parmigiano Reggiano and truffle
18

Gnocchi verdi freschi al pesto di basilico e croccante di
prosciutto crudo di Parma
Fresh green gnocchi with basil pesto and crispy Parma
prosciutto
15

Spaghettone alle vongole e bottarga
Spaghettone with clams and bottarga
18

Paccheri cacio e pepe, scampi
Paccheri pasta with cacio e pepe and scampi
20

...La tradizione...

...The Tradition...

Tortelli d'erbetta al burro e Parmigiano Reggiano
Tortelli d'erbetta with butter and Parmigiano Reggiano
14

Anolini in brodo di cappone
Anolini in capon broth
14

Secondi - Main Courses

Petto d'anatra, cavoletti di Bruxelles e mandorle tostate
Duck breast with Brussels sprouts and toasted almonds

18

Filetto di maialino, cavolfiore e 'nduja
Suckling pig fillet with cauliflower and 'nduja

16

Le carni alla griglia

Tagliata di manzo
Sliced beef steak (tagliata)

20

Tomahawk
Tomahawk
70 euro/kg

Bistecca alla Fiorentina
Florentine steak
70 euro/kg

Coperto/Cover 3 euro

Dessert

**Per i dolci, rivolgersi al personale
For desserts, please ask our staff**