



BOVDOIR

Fine Restaurant & Lounge Bar

Restaurant Menù

BOVDOIR

Antipasti

Pesto di cavallo, zabaione salato, caprino
Horse pesto, salty zabaglione, goat cheese

16

Gambero rosso di Mazara del Vallo, maionese al bergamotto,
caviaie di salmone, cavolo viola, limone

Red prawn from Mazara del Vallo, bergamot mayonnaise,
salmon caviar, purple cabbage, lemon

27

Baccalà, fave, 'nduja
Cod, broad beans, 'nduja

26

Animella di vitello, arachidi, panna acida, demi glace
Veal sweetbreads, peanuts, sour cream, demi glace

26

BOVDOIR

Primi

Tortelli d'erbetta homemade, burro, salvia, parmigiano

Reggiano 24 mesi

Homemade tortelli with herbs, butter, sage, 24 month parmesan
cheese

14

Anolini di pesce spada, melanzana, basilico, lime, buillabaisse

Swordfish ravioli, eggplant, lime, bouillabaisse

25

Spaghettone monograno "Benedetto Cavalieri", burro di malga,
ricci di mare, tartufo nero del Pollino, bottarga

Single grain spaghetti "Benedetto Cavalieri", alpine butter, sea
urchins, Pollino black truffle, herring caviar

27

Riso Carnaroli "Acquerello Riserva", culatello di Zibello DOP
"Azienda Agricola Podere Cadassa", asparagi, stracciatella di
bufala

Carnaroli rice "Acquerello Riserva", Culatello di Zibello DOP
"Azienda Agricola Podere Cadassa", asapragi, buffalo
stracciatella

26

BOVDOIR

Secondi

Rosa di Parma, parmigiano Reggiano 24 mesi, prosciutto crudo
di Parma 24 mesi “Azienda Agricola San Paolo”

Parma Rose, 24 month parmesan cheese, 24 month aged Parma
Ham “Azienda Agricola San Paolo”

16

Seppia, piselli, rapa rossa, pane alle erbe aromatiche
Cuttlefish, peas, beetroot, herb bread

23

Maialino nero di Parma “Azienda Agricola San Paolo” , fiocco
di spalla 30 mesi, porro, cavolfiore, Parmigiano Reggiano 12
mesi, fondo bruno

Black Parma pig “Azienda Agricola San Paolo”, shoulder fillet,
leek, cauliflower, 12-month Parmigiano Reggiano, brown stock

27

Agnello, peperone, patate, cipolla rossa di Tropea IGP, caprino
Lamb, pepper, potatoes, Tropea IGP red onion, goat cheese

27

Menù degustazione

BOVDOIR

Amuse bouche con drink di benvenuto

Carpaccio di manzo, aceto balsamico di Modena IGP 50 years old, tartufo nero di Norcia, parmigiano Reggiano 12 mesi

Beef carpaccio, 50 year old Modena IGP balsamic vinegar, Norcia black truffle, 12 month parmesan cheese

Anolini in brodo

Anolini in soup

Controfiletto di manzo, fondo bruno, insalatina dell'orto

Beef sirloin, brown stock, garden salad

Dessert

Tartelletta, ricotta di pecora, pera, caramello salato

Tartlet, sheep ricotta, pear, salted caramel

Piccola pasticceria

Menù degustazione

BOVDOIR

Amuse bouche con drink di benvenuto

Pescato del giorno, mela verde, kefir, nocciola, mentuccia

Catch of the day, green apple, kefir, hazelnut, mint

Quaglia, scampi, spinaci, tartufo nero del Polino

Quail, scampi, spinach, black truffle from Polino

Spaghetti, limone, burro, alici, pane

Spaghetti, lemon, butter, anchovies, bread

Piccione, topinambur, foie gras, ribes, cipollotto Borrettano

Pigeon, Jerusalem artichoke, foie gras, currant, Borrettano spring onion

Pre dessert

Dessert

Sfera di cioccolato, gianduia, caffè

Chocolate sphere, gianduia, coffee

Piccola

pasticeria



BOVDOIR

Fine Restaurant & Lounge Bar