

**BOLLE
RESTAURANT**

Degustazioni

Bolle a 100°

Bolle a 100° è certezza, quello che vogliamo trasmettere attraverso i nostri piatti più caratteristici

6 passaggi - 100€

Vini in accompagnamento al calice - 60€

Best of Bolle: Un abbinamento composto da vini emozionanti, fra le migliori etichette che la nostra cantina ha da offrire - 100 €

Carota

Capasanta

Pomo d'Oro

Agnello

Limone

Rosa

Bolle a 360°

Bolle a 360° è coraggio, voglia di sperimentare e mettersi in gioco

8 passaggi a mano libera - 130€

Vini in accompagnamento al calice - 70€

Best of Bolle: Un abbinamento composto da vini emozionanti, fra le migliori etichette che la nostra cantina ha da offrire - 125 €

Il Pane: Un Incontro di Sapore e Tradizione

Pensato con passione, ogni sfornata di pane risveglia l'essenza di tradizioni antiche. Grazie al lievito madre naturale e alle prelibate farine accuratamente selezionate dal nostro Pastry Chef Samuele De Bortoli, nasce un'opera culinaria.

Evoca ricordi di tempi passati con il suo gusto profondo e autentico, arricchito dal malto d'orzo che, come una dolce melodia, dona dolcezza e un equilibrio perfetto ad ogni morso.

Incorporando una miscela di cereali e farina semi integrale, e grazie alla paziente maturazione dell'impasto, ci regala un'esperienza gustativa sublime, un vero e proprio viaggio sensoriale tra i sapori del passato.

Il pane non è solo al centro della nostra tavola, ma resta la centralità del nostro progetto, incarnando il nostro modo unico di dare il benvenuto e di accompagnare ogni ospite in un'esperienza indimenticabile.

Crudo e cotto di mare

Un innovativo carosello di “assaggi” crudi e cotti per valorizzare il miglior pescato del momento.

Guarnito con erbe e verdure del nostro orto ed esaltato da accorgimenti e tecniche derivanti dalle nostre esperienze passate

120€



La carta:

Antipasti:

Carota, carota, carota	30€
Manzo, Ostrica E Sottobosco	38€
Capasanta, miso, pane e cime di rapa	35€

Primi:

Plin, mais e stagionato di pesce	35€
Risotto al pomo d'Oro	37€
Spaghetto, siero, erbe, spezie e cervo	37€

Secondi:

Branzino selvaggio, pastinaca, conchiglie e limone	38€
Germano reale, cappuccio viola e agrumi	35€
Cavolo nero alla Royale, foie gras e tartufo nero	38€

*si richiede la scelta di minimo 2 piatti

Acqua San Pellegrino 5€ - Acqua Panna 5€ - Coperto 8€ - Mixology 15€

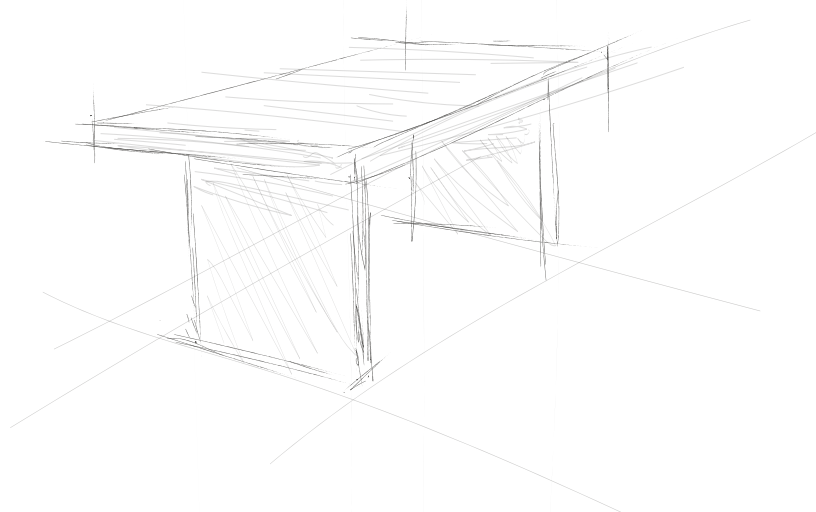
Chef Table: Un Viaggio Oltre la Cucina

Immagina di varcare la soglia dove la magia della gastronomia prende vita. Nelle profondità del backstage della cucina di Bolle, ti offriamo un'esperienza di degustazione senza paragoni. Non solo sentirai i sapori, ma avvertirai l'essenza, l'intensità e la passione con cui ogni piatto viene preparato dalla nostra Brigata di Cucina.

Avrai l'opportunità di vivere una serata esclusiva, come un privilegiato spettatore dietro le quinte di un grande spettacolo culinario.

Ricordiamo che questa esperienza è limitata e preziosa, disponibile solo su prenotazione e basata sulla disponibilità di un unico, speciale tavolo. Preparati a vedere la gastronomia sotto una luce completamente nuova.

Chef Table Experience: 130€ a persona (Min 1 -Max 4 - bevande escluse)



Dessert

Torta di rose al Donizetti	20€
C'era una volta il Montblanc	20€
Nel Sottosuolo: Topinambur e tartufo.	23€

I formaggi

Assaggio di formaggi delle nostre Valli accompagnate da composte	30€
--	-----

Selezione dei nostri Specialty Coffee



DIFFERENCE
Coffee Company

Brasile, Yellow Bourbon

6€

Questa varietà di Bourbon 100% Specialty Arabica esibisce note di frutta di bosco, ribes nero, caramello e nocciole.

Guatemala Acatenango Swiss Water Process Decaffeinato

6€

Questa varietà di caffè che cresce ad altitudini fino a 1650 metri nel Guatemala Acatenango rilascia aromi dolci e molto ben equilibrati con note di arancia, uva e cioccolato al latte. La caffeina viene rimossa con il metodo “Swiss Water Process” che garantisce nessun utilizzo di chimici al 100% usando solo acqua.

Jamaica Blue Mountain Wallenford – Sir John`s Peak

8€

Jamaica Blue Mountain è il più conosciuto dei caffè al mondo, nel Blue Mountain ci sono condizioni climatiche che aiutano la produzione del caffè ad avere sentori floreali, cioccolato e una cremosità molto piacevoli.

Panama Geisha–Hacienda La Esmeralda Ultra-Specialty Arabica

12€

Sulle alte montagne di Boquete, Panama, Hacienda La Esmeralda cresce il più raro caffè al mondo chiamato Geisha. Questa pianta cresce in una micro parcella con un microclima unico al mondo e viene raccolto a mano con precisione.

Vincitore di più di 15 premi internazionali dal 2004.

Profumato al naso, con un'aroma floreale unico di gelsomino, frutti di nocciolo e pesca matura al palato. Una tazza dolce, succosa e golosa

Selezione delle nostre tisane

Tisana freschezza di menta e zenzero

Ingredienti: Liquirizia, pezzetti di mela, lemograss, menta piperita, zenzero

6€

Tisana fiori di ibisco e karkade'

Ingredienti: Fiori di ibisco in purezza

6€

Tisana buon respiro

Ingredienti: Menta piperita, foglie di mora dolce, finocchio, foglie di eucalipto, foglie di lampone, rosmarino, foglie di tarassaco, salvia, more, fiori di camomilla, pezzetti di cannella, aroma naturale di vaniglia, fiori di girasole

6€

Bosco d'estate te' nero

Ingredienti: Tè nero da Ceylon, Sud India e Cina, aroma, bacche sambuco, mora, pezzetti di fragola, pezzetti di lampone.

6€

Tisana benessere

Ingredienti: Finocchio, anice, pezzetti di cannella, fiori di tiglio argentati, curcuma, cumino, lemongrass, bacche di goji, pistacchi, menta piperita, petali di rosa, aroma naturale, cardamomo, fiori di melograno, cartamo, fiori di fiordaliso, fiori di girasole.

6€



Lavorano alla vostra esperienza

Rota Fulvia

Rota Andrea

Belotti Luca

Rota Antonio

De Bortoli Samuele

Hakim Bouslim

Lavelli Christian

Valsecchi Nicola

Matteo Contini

Tiecher Luca



“Dalle profonde radici che ci legano alla cucina italiana, abbiamo imparato a crescere, camminando mano nella mano con la sua evoluzione. Abbiamo assistito al suo delicato sbocciare, senza mai perdere di vista le tradizioni immutate nel tempo. 'Bolle' è la nostra dedica appassionata a questo meraviglioso percorso, un omaggio al cuore pulsante della gastronomia italiana.”

Angelo Agnelli

