



CA' BOSELLO

autentica ospitalità





CA' BOSELLO

autentica ospitalità

menù di mare

ANTIPASTI

La tartare di salmone in marinatura bilanciata, con burrata, brunoise di zucchine, polvere di wasaby e guacamole

L'insalata di mare con verdure
(gamberi cozze vongole seppia piovra capasanta carote cipolla sedano peperoni pomodoro frutti di capperi)

I fiori di zucca ripieni di ricotta e basilico, fritti in tempura, serviti con code di gamberi padellate al brandy, su crema di zucchine

Scampi crudi (nr. 7)

I tentacoli di piovra croccante su vellutata di friarielli, mandorle lamellate e glassa di ibisco e peperoncino

Il crudo di mare di carabineros, scampi, gamberi rosa, gamberi viola, mazzancolle tigrate, mazzancolle nostrane (secondo disponibilità)

Le code di gamberi padellate al brandy con polenta al cucchiaio e lardo a sciogliere



CA' BOSELLO

autentica ospitalità

menù di mare

PRIMI PIATTI

Le tagliatelle con scampi e porcini

Il risotto Carnaroli con crema di carciofi e capesante
(*minimo 2 persone*)

Il risotto Carnaroli al nero di seppia, acqua di cocco
e fiocchi di pomodoro disidratato
(*minimo 2 persone*)

Gli spaghetti allo Scoglio
(mezzo astice, un gamberone, uno scampo, capasanta, cozze e vongole, seppia e piovra)

I tagliolini con crema di pistacchio,
alici del Mar Cantabrico e ricotta affumicata

I cappellacci con ripieno di baccalà mantecato, padellati con olive taggiasche,
frutti di capperone e pomodoro semisecco

Gli spaghetti alle vongole



CA' BOSELLO

autentica ospitalità

menù di mare

SECONDI PIATTI

Il san Pietro al forno con patate, olive taggiasche,
pomodoro ciliegino e frutti di capperò

La tagliata di tonno in crosta di semi di sesamo
con verdure padellate

Il rombo al forno con patate, olive taggiasche,
pomodoro ciliegino e frutti di capperò

Il gran fritto dell'Adriatico
(acquadelle, schille, code di gambero, paciarate, molo, triglia, calamari,
gobetti, canestrelli e verdure)

Il branzino al forno con patate, olive taggiasche,
pomodoro ciliegino e frutti di capperò

La grigliata di mare
(gamberoni, scampi, aragostelle, cannolicchi e capasanta)

Il soaso al forno con patate, olive taggiasche,
pomodoro ciliegino e frutti di capperò



CA' BOSELLO

autentica ospitalità

menù di terra

ANTIPASTI

La tartare di angus

Le lumache alla Bourguignonne

I fiori di zucca fritti in tempura
e ripieni di ricotta e basilico, poggiati su crema di zucchine,
conditi con miele amaro

Il fagottino di pasta filo,
ripieno di radicchio stufato e fonduta di taleggio,
servito su crema di formaggi e olio al rosmarino

Il tris di crudo toscano tagliato al coltello,
fiocco di culatello e prosciutto di patanegra

Il flan di patate e funghi su crema di radicchio
e formaggi con speck d'oca affumicato

Il prosciutto di patanegra

menù di terra



CA' BOSELLO

autentica ospitalità

menù di terra

PRIMI PIATTI

Le tagliatelle artigianali al ragù di carne di sorana

I bigoli con ragù di carne d'anitra

Gli gnocchi Bosello padellati con brunoise di verdure, provola affumicata e profumo di basilico

Il risotto carnaroli con crema di carciofi e provola
(minimo 2 persone)

Il risotto carnaroli con ortiche e brie
(minimo 2 persone)

I cappellacci con ripieno di faraona, padellati con fonduta di parmigiano e granella di nocciola

menù di terra



CA' BOSELLO

autentica ospitalità

menù di terra

SECONDI PIATTI

Il filetto con gorgonzola e noci

Il filetto alla griglia su crema di pistacchio e lardo a sciogliere e glassa di sambuco

Il filetto alla griglia

La bavetta alla brace

Il cube-roll (tagliata di angus)

La costata di angus

Il patanegra, taglio pluma, alla griglia e servito su radicchio stufato,
riduzione di vino rosso e scaglie di grana

La guancia di manzo, cotto sottovuoto a bassa
temperatura, con fonduta di formaggi e padellata di funghi

La fiorentina

menù di terra