



BOLINA

RISTORANTE

Menu



ITALIANO



CARTA
VINI



ENGLISH
VERSION

Avviso per la Clientela

INFORMATIVA PER IL CLIENTE CIRCA ELENCO ALLERGENI



1) CEREALI CONTENENTI GLUTINE COME GRANO, SEGALE, ORZO AVENA, FARRO, KAMUT E I LORO CEPPI DERIVATI E I PRODOTTI DERIVATI
GLUTEN



2) CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI
CRUSTACEANS



3) UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA
EGGS



4) PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE
FISH



5) ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI
PEANUTS



6) SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA
SOYA



7) LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO)
MILK



8) FRUTTA A GUSCIO COME MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHI E I LORO PRODOTTI
NUTS



9) SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO
CELERY



10) SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE
MUSTARD



11) SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO
SESAME



12) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG O 10 MG/LITRO IN TERMINI DI ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE
SULPHITES



13) LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI
LUPIN



14) MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI
MOLLUSCS



15) PRODOTTO DECONGELATO
DEFROSTED PRODUCT

Per qualsiasi informazione circa intolleranze o allergie alimentari chiedere al personale di sala o consultare l'apposita documentazione che verra' fornita a richiesta.

Antipasti di Mare crudi

Frutti di mare crudi	GAMBERI ROSSI, OSTRICHE, NOCI, BIANCHE, TAGLIATELLE, SCAMPI	20
CHIEDERE DISPONIBILITÀ		
Noci al pz.		3
Ostriche al pz.		3
Gambero rosso al pz.		3
Tagliatella al pz.		3
Ricci del Mediterraneo al pz.		1,50
Ricci della Galizia al pz.		3,50
Scampo al pz.		3
Scamponi		10 etto
Carpaccio di pescato locale		7 etto
Tartare di gambero rosso	PEPE SICHUAN, SALE MALDON, LIME E GRANELLA DI PISTACCHIO	14
Tartare di scampi	OLIO EVO AGLI AGRUMI E SCAGLIE DI MANDORLE DI TORITTO	14

Carta delle Ostriche

San Michele al pz.	7
Regal Oro al pz.	6
Gillardeau al pz.	4
Tarbouriech al pz.	7

Antipasti di mare

Antipasto Bolina 5 portate in base al pescato <small>min. 2 persone</small>	20 a persona
Insalata di mare: calamari, gamberi, scampi, cozze e verdure crude	12
Tentacolo di polpo scottato con salsa guacamole e cialda al nero di seppia	14
Baccalà mantecato su polenta frita e pomodoro secco <u>3PZ</u>	10
Gambero crock in tempura alla barbabietola <u>4PZ</u>	12
Battuto di scampo con gocce di burrata, sale maldon e tartufo	14
Calamaro marinato alla barbabietola con crema di spinaci e fior di zucca	12
Tataki di tonno con gel di anguria marinata al lime	14
Saute' di cozze e vongole con crostini di pane	12
Sfere di patate riso e cozze su fonduta di cacio e pepe <u>4pz</u>	12

Primi Piatti di Mare

Pacchero con filetto di ricciola, datterino giallo e mandorle	min. 2 persone	16
Mezzo pacchero di Gragnano con scampi e pomodorino		16
Pasta fresca ai frutti di mare (cavatelli, capunti, troccoli)		16
Spaghetto quadrato con gamberi, lime e bottarga		18
Risotto selezione Carnaroli, gambero rosso dressing al lime e la sua riduzione	min. 2 persone	18
Risotto selezione Carnaroli con crostacei	min. 2 persone	18
Risotto selezione Carnaroli misto mare	min. 2 persone	16
Raviolo al nero di seppia ripieno di spigola con salsa alla triglia e prezzemolo		18
Raviolo ripieno di burrata con fior di zucca, datterino giallo e gambero crudo		18
Chicca Bolina Gnocchi di patate con gamberi, datterino giallo, ciliegino rosso e crema di basilico		13
Pacchero con 1/2 astice	min. 2 persone	35
Troccolo cacio e pepe con tartara		18

Primi Piatti di Terra

Troccolo cacio e pepe	14
Capunti con burrata guanciaiale e pistacchio	14
Spaghetto all'assasina	13

Secondi Piatti

Scampi al sale	20 4 PEZZI
Gamberoni alla griglia	16 4 PEZZI
Filetto di pesce con crosta di verdure	18
Zuppa di mare	25 CHIEDERE DISPONIBILITÀ
Frittura di calamari e gamberi <i>CON FARINA DI RISO</i>	18
Frittura di paranza <i>CON FARINA DI RISO</i>	16 CHIEDERE DISPONIBILITÀ
Pescato del giorno	6 ETTO CHIEDERE DISPONIBILITÀ
Astice alla griglia	50
Aragosta	16 ETTO
King Crab	13 ETTO
Astice Blu	15 ETTO
Cicala greca	15 ETTO

Frutta e Dessert

FRUIT AND DESSERT

Sorbetto di limone	4
Frutta di stagione	5
Tiramisu'	5
Sporcamuss <u>3 pz</u>	5
Souffle' al cioccolato	5
Cannoli con ricotta e pistacchio <u>3 pz</u>	5
Cheesecake	5
Dolce dello chef	7

coperto	3
---------	---

acqua lt.	3
-----------	---



BOLINA

RISTORANTE

Carta Vini

Vini Bianchi

ALICE VERDECA DEL SALENTO	18
FIANO TALO' SAN MARZANO	18
ROYCELLO FIANO TORMARESCA	25
FIANO BOCCA DI LUPO IGT TORMARESCA	50
CHARDONNAY PIETRA BIANCA TORMARESCA	30
CHARDONNAY TORMARESCA	25
CHARDONNAY WINE E FOOD BOLINA	16
FALANGHINA IGT POLVANERA	18
CHARDONNAY ST. MICHEAL EPPAN	25
PINOT GRIGIO ST. MICHEAL EPPAN	25
MHULLER THURGAU ST. MICHEAL EPPAN	25
SAUVIGNON ST. MICHEAL EPPAN	30
RIESLING ST. MICHEAL EPPAN	30
GEWURTZTRAMINER ST. MICHEAL EPPAN	25
MARE MOSSO BOMBINO BIANCO FRIZZANTE	16
FEDORA CANTINA RIVIERA 375 ML.	10
SULLA MARESCO S. MARZANO	25

Vini Rosati

AKA PRIMITIVO DI MANDURIA	18
AMAI SAN MARZANO SUSUMANIELLO	25
PUNGIROSA BOMBINO NERO RIVERA	20
TRAMARI PRIMITIVO SAN MARZANO	20
POLVANERA ROSATOP IGT	20
BOMBINO NERO WINE & FOOD BOLINA	16
PINOT NOIR ST MICHAEL EPPAN	30
FURIA TORMARESCA	40
CALAFURIA ROSE' TORMARESCA MAGNUM	50
CALAFURIA ROSE' TORMARESCA JEROBOAM 3LT.	80
CALAFURIA ROSE' TORMARESCA	25
PUNGIROSA ROSE' 37,5 CL.	10
CANTINA TORRE VENTO MARE MOSSO FRIZZANTE	18

Champagne

RUINART BLANC DE BLANC	90
MOET E CHARDON ROSE' IMPERIAL	100
PERRIER JOUET GRAND BRUT	90
PERRIER JOUET BLASON ROSE'	110
POL ROGER RESERVE	450
DOM PERIGNON 2010	350
DOM PERIGNON ROSE' 2006	550
KRUG GRANDE CUVÉE	300
PERRIER JOUET BELLE EPOQUE ROSE'2010	450
LOUISE ROEDERER ROSE' 2010 MAGNUM	350
LOUISE ROEDERER CRISTAL ROSE'	550
CHARLES HEIDSIECK BRUT RESERVE	110

Rosati Provenza

CUVEE IKON CHATEAU HERMITAGE SANITMARTIN	40
GOURMANDISE DE SAINT TROPEZ	20
MIVARAL	50
MIVARAL MAGNUM	65
MIRABEAU PIRE ROSÈ	35
CHARMEUR SHATEAU SAINT CROIX	28
ROUBERTAS	28

Bollicine Italiane

POLVANERA BIANCO BRUT	30
POLVANERA ROSE' BRUT	30
MARCHESE DI ANTINORI BLANC DE BLANC	40
MARCHESE DI ANTINORI ROSE'	45
CA' DEL BOSCO CUVÉE PRESTIGE FRANCIACORTA	50
CA' DEL BOSCO DOSAGE O FRANCIACORTA	60
CA' DEL BOSCO VINTAGE COLLECTION FRANCIACORTA	60
BELLAVISTA BRUT FRANCIACORTA ALMA	50
BELLAVISTA ROSE' FRANCIACORTA ALMA	70
PROSECCO SAN MAURIZIO EXTRA DRY	25
D'ARAPRI METODO CLASSICO PAS DOSE'	40
D'ARAPRI METODO CLASSICO BRUT	30
D'ARAPRI METODO CLASSICO ROSEE	40
CALCE BRUT SAN MARZANO	40
MIRAL TERRA MORETTI	20

Vini Rossi

PRIMITIVO NEPRICA TORMARESCA 75 CL	20
NEGROAMARO NEPRICA TORMARESCA 75CL.	20
PRIMITIVO WINE & FOOD BOLINA	18
NEGROAMARO WHINE & FOOD BOLINA	18
SUSUMANIELLO LA MARCHESANA	20
AGLIANICO LA MARCHESANA	20
PRIMITIVO 60 ANNI SAN MARZANO	55
NEGROAMARO F	50
RUPICOLO RIVIERA 37,5 CL.	10



BOLINA

RISTORANTE

Menu



ENGLISH
VERSION

Raw Seafood Appetizers

Raw seafood	GAMBERI ROSSI, OSTRICHE, NOCI, BIANCHE, TAGLIATELLE, SCAMPI	20
Sea nuts (pcs)		3
Oysters (pcs)		3
Red shrimp (pcs)		3
Seafood noodle (pcs)		3
Mediterranean sea urchins (pcs)		1,50
Galizia's sea urchins (pcs)		3,50
Scampo al pz.		3
Scamponi		10 etto
Carpaccio of local caught fish		7 etto
Red shrimp tartare		14
Prawns tartare		14

Oyster Card

San Michele al Pz.	7
Regal Oro al Pz.	6
Gillardeau a Pz.	4
Tarbouriech al Pz.	7

Seafood Appetizers

Bolina appetizer 5 courses based on the catch	min. 2 person	20 a persona
Seafood salad: calamari, prawns, scampi, mussels and raw vegetables		12
Seared octopus tentacle with guacamole sauce and squid ink wafer		14
Creamed cod on fried polenta and dried tomato 3PCS		10
Crock shrimp in beetroot tempura 4PCS		12
Battered scampi with burrata drops, maldon salt and truffle		14
Beetroot marinated squid with creamed spinach and courgette flowers		12
Tuna tataki with lime marinated watermelon gel		14
Sauteed mussels and clams with bread croutons		12
Potato, rice and mussel balls on cheese and pepper fondue 4PCS		12

Sea first courses

Pacchero with fillet of amberjack, yellow cherry tomatoes and almonds	16
<small>min. 2 person</small>	
Half Gragnano pacchero with scampi and cherry tomatoes	16
Fresh pasta with seafood (Cavatelli, Capunti, Troccoli)	16
Square spaghetti with prawns, lime and bottarga	18
Risotto Carnaroli selection Red prawn, lime dressing and its reduction	18
<small>min. 2 person</small>	
Carnaroli Selection Risotto with Shellfish	18
<small>min. 2 person</small>	
Risotto Carnaroli selection mixed seafood	16
<small>min. 2 person</small>	
Cuttlefish ink ravioli stuffed with sea bass with red mullet sauce and parsley	18
Ravioli stuffed with Burrata with courgette flowers, yellow cherry tomatoes and raw prawns	18
Chicca Bolina Potato gnocchi with prawns, yellow datterino, red cherry tomato and basil cream	13
Pacchero with 1/2 Lobster	35
<small>min. 2 person</small>	
Cheese and pepper trout with tartare	18

Land first courses

Cheese and pepper trout	14
Capunti with burrata, bacon and pistachio	14
Killer spaghetti	13

Second Courses

Salt shrimps	20 4 PCS
Grilled big prawns	16 4 PCS
Fish fillet with vegetable crust	18
Seafood soup	25 ASK FOR AVAILABILITY
Fried squid and shrimp <i>WITH RICE FLOUR</i>	18
Fried fish <i>WITH RICE FLOUR</i>	16 ASK FOR AVAILABILITY
Catch fish of the day	6 HECTOGRAM ASK FOR AVAILABILITY
Grilled lobster	50
Lobster	16 HECTOGRAM
King crab	13 HECTOGRAM
Blue lobster	15 HECTOGRAM
Greek cicada	15 HECTOGRAM

Fruit and Dessert

Lemon sorbet	4
Seasonal fruit	5
Tiramisu'	5
Sporcamuss 3 PCS	5
Chocolate souffle	5
Cannoli with ricotta and pistachio 3PCS	5
Cheesecake	5
Chef's dessert	7

covered	3
water lt.	3