



# AUTUNNO

COPERTO 3,00 € P.P.

# MENÙ DEGUSTAZIONE TERRA AT BOHO PADOVA

IL MENÙ SI RITIENE PER TUTTO IL TAVOLO

**TARTARE DI CHIANINA BIO, FICHI GLASSATI AL MOSTO  
COTTO E NOCCIOLE, CON PANE CARASAU**

ALLERGENI:4,5,10

**QUAGLIA GLASSATA AL KUMQUAT, MIELE E PEPE ROSAI**

ALLERGENI:11

Vino in abbinamento: Lessini Durello Brut Riserva Metodo  
Classico 2017 Collineri -36 mesi sui lieviti- Cantina  
Montecchia di Crosara ( Vr)

**RISOTTO ALLA CREMA DI ZUCCA VIOLINO, GUANCIALE  
CROCCANTE, SFUMATURA DI ASSENZIO E POLVERE DI  
LIQUIRIZIA**

ALLERGENI 3

Vino in abbinamento: Valpolicella Classico superiore DOC  
2018  
Rocca Sveva

**FILETTO DI STRUZZO GRIGLIATO, CHIMICHURRI AI  
LAMPONI, INDIVIA BELGA E MANDORLE**

ALLERGENI: 10

Vino in abbinamento: Pinotage 2019 - Kanonkop

**NIDO DI KATAIFI CON CREMA DIPLOMATICA ALLA FAVA  
TONKA E SALSA GUAVA**

ALLERGENI 3,4,5,9

Vino in abbinamento: Recioto di Soave classico docg 2017  
Rocca Sveva

**MENÙ DEGUSTAZIONE (INCLUSI COPERTO, ACQUA E  
CAFFÈ) €60**

**DEGUSTAZIONE VINI IN ACCOMPAGNAMENTO €35**

## MENÙ DEGUSTAZIONE MARE AT BOHO PADOVA

IL MENÙ SI RITIENE PER TUTTO IL TAVOLO

MAZZANCOLLE IN TEMPURA, QUINOA SOFFIATA  
,VERDURINE AGRODOLCI, MANGO, AVOCADO E MAIONESE  
LEGGERA ALLO ZAFFERANO CON YOGURT  
ALLERGENI 3,4,6,9,14

TATAKI DI TONNO PINNE GIALLE IN TEMPURA, ALGA NORI,  
MANGO, AVOCADO, MAIONESE MAEPLOY E SALSA TERIYAKI  
ALLERGENI:1,4,9,11,12

Vino in abbinamento: Lessini Durello Brut Riserva Metodo  
Classico 2017 Collineri -36 mesi sui lieviti- Cantina  
Montecchia di Crosara ( Vr)

PANCIOTTI RIPIENI DI CAPESANTE E GAMBERI CON CACIO E  
PEPE ROSA, LIME E ALBICOCCHIE  
ALLERGENI:1,2,3,4,6,9

Vino in abbinamento: friulano 2022  
Ronchi di Manzano- Ud (12,5 % vol.)

POLPO IN INFUSIONE DI LEMONGRASS, ZENZERO, AJI  
AMARILLO E LATTE DI COCCO, ARACHIDI TOSTATE  
ALLERGENI: 2,7

Vino in abbinamento: Chenin blanc 2021  
Simonsig Western Cape (13,5%vol.)

NIDO DI KATAIFI CON CREMA DIPLOMATICA ALLA FAVA  
TONKA E SALSA GUAVA  
ALLERGENI 3,4,5,9

Vino in abbinamento: Recioto di Soave classico docg 2017  
Rocca Sveva

MENÙ DEGUSTAZIONE (INCLUSI COPERTO, ACQUA E  
CAFFÈ) €60

DEGUSTAZIONE VINI IN ACCOMPAGNAMENTO €35



## ANTIPASTI

### BATTY FANG

TARTARE DI CHIANINA BIO, FICHI GLASSATI AL MOSTO  
COTTO E NOCCIOLE, CON PANE CARASAU  
€ 21

ALLERGENI 4,5,10

### VICTORIAN FIX

QUAGLIA GLASSATA AL KUMQUAT, MIELE E PEPE ROSA  
€ 18

ALLERGENI 11

### DE WATERKANT

INSALATA DI RAPE ROSSE ARROSTITE ALL'ACETO  
BALSAMICO, FETA E GRANELLA DI PISTACCHIO  
€ 15

ALLERGENI 3,5

### DES CREVETTES DANS MON JARDIN

MAZZANCOLLE IN TEMPURA, QUINOA SOFFIATA ,VERDURINE  
AGRODOLCI, MANGO, AVOCADO E MAIONESE LEGGERA ALLO  
ZAFFERANO CON YOGURT  
€ 18

ALLERGENI 3,4,6,9,14

### BIG IN JAPAN

BAO STEAMED BUNS ARTIGIANALI:  
CON VERDURINE AL SESAMO  
€ 8

ALLERGENI 3,4,7,11,12

CON MAZZANCOLLE IN TEMPURA  
€ 10

ALLERGENI 3,4,6,7,11,12

CON PANCIA DI MAIALE  
€ 12

ALLERGENI 3,4,7,11,12



—  
—  
**PRIMI PIATTI**

**UMAMI**

SPAGHETTI DI GRANO DURO, AGLIO NERO E  
PEPERONCINO, BOTTARGA E CRUMBLE DI ACCIUGHE  
€ 19

ALLERGENI 1,4,14

**THE CAPETONIAN**

RISOTTO ALLA CREMA DI ZUCCA VIOLINO, GUANCIALE  
CROCCANTE, SFUMATURA DI ASSENZIO E POLVERE DI  
LIQUIRIZIA  
€ 22

ALLERGENI 3

**THE GRAND TOUR**

PANCIOTTI RIPIENI DI CAPESANTE E GAMBERI CON  
CACIO E PEPE ROSA, LIME E ALBICOCCHIE CONFIT  
€ 19

ALLERGENI 1,2,3,4,6,9

**THE TRADITIONAL**

RAVIOLACCI AL FARRO, GORGONZOLA AFFUMICATO,  
NOCI, FUNGHI MISTI E OLIO TARTUFATO  
€ 18

ALLERGENI 3,4,5,9





## SECONDI PIATTI

### NAUTILUS

POLPO IN INFUSIONE DI LEMONGRASS, ZENZERO, AJI  
AMARILLO E LATTE DI COCCO, ARACHIDI TOSTATE

€ 21

ALLERGENI 2,7

### SOUTH AFRICA

FILETTO DI STRUZZO GRIGLIATO, CHIMICHURRI AI  
LAMPONI, INDIVIA BELGA E MANDORLE

€ 29

ALLERGENI 5,10

### THE ANGLO-BOER WAR

TAGLIATA DI ANGUS, CARCIOFI SPADELLATI, SALSIA  
ALLA MENTA, TOPINAMBUR

€ 25

ALLERGENI 10

### JACK THE RIPPER

COSTINE DI MAIALE, BRASATE 12 ORE, PURE' DI  
PATATA DOLCE E BIETA SPADELLATA

€20

ALLERGENI 4,11,13,14

### THE ANCIENT MARINER

TATAKI DI TONNO PINNE GIALLE IN CROSTA  
SESAMO, SALSIA DI GUAVA E INSALATA DI FINOCCHI

€ 23

ALLERGENI 1,4,11,12

## CONTORNI

CHIEDERE LA DISPONIBILITÀ AL PERSONALE





## DESSERT

### EXPLOSION

FONDO CROCCANTE AL GIANDUIA E WAFER, CUORE CREMOSO ALLA NOCCIOLA PRALINATA, BISCOTTI AL CIOCCOLATO E MOUSSE AL FONDENTE

€9

ALLERGENI: 3,4,5,9

### TO DIE FOR

CANNOLI ALLA GIANDUIA E PRALINATO DI NOCCIOLA, RIPIENI DI RICOTTA DI BUFALA E CANDITI DI LIMONE

€ 9

ALLERGENI 3,5,11

### MORE IS MORE

NIDO DI KATAIFI CON CREMA DIPLOMATICA ALLA FAVA TONKA E SALSA GUAVA

€9

ALLERGENI 3,4,5,9

### YUZU BLAST

TARTELLETTA ALLA CREMA DI YUZU, LAMPONI E PISTACCHIO

€9

ALLERGENI 3,4,5,9





## LISTA DEGLI ALLERGENI:

- 1) PESCE e prodotti a base di pesce
- 2) MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi
- 3) LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 4) CEREALI contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati
- 5) FRUTTA A GUSCIO come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
- 6) CROSTACEI e prodotti a base di crostacei
- 7) ARACHIDI e prodotti a base di arachidi
- 8) LUPINI e prodotti a base di lupini
- 9) UOVA e prodotti a base di uova
- 10) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale
- 11) SOIA e prodotti a base di soia
- 12) SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo
- 13) SENAPE e prodotti a base di senape
- 14) SEDANO e prodotti a base di sedano

