

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 ROSA

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: Merlot DOC 2019 - Ronchi di
Manzano

**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 PESCE SPADA IN CROSTA DI SEMI DI
PAPAVERO,SALSA PONZU E INSALATA DI FINOCCHI,
ARANCE E OLIVE NERE
ALLERGENI:1,4,11,12

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

Vino in abbinamento: Ribolla Gialla 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: Lugana Musa 2022 Buglioni
(12,5%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