



PRIMAVERA

COPERTO E PANE ARTIGIANALE €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 ARROSTO, FONDENTE DI PATATE DOLCI, SALSA
AL TAMARINDO E CHIPOTLE**

ALLERGENI:3

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

**GNOCCHI ARTIGIANALI DI RICOTTA E ORTICHE, BURRO,
SALVIA, MIELE DI ROVO E PIAVE STRAVECCHIO**

ALLERGENI 3,4,9

Vino in abbinamento: Lagrein 2021, Kupelwieser

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

ALLERGENI: 10

Vino in abbinamento: Nebbiolo d'Alba Mirinè DOC,
Cantina Paolo manzone

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

ALLERGENI 3,4,5,9

Vino in abbinamento: Fior d'Ape spumante, Le volpi, Colli
Euganei

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

DEGUSTAZIONE VINI IN ACCOMPAGNAMENTO €35 A PERSONA

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

CAPASANTA GRIGLIATA ALLA CACIO E PEPE ROSA, LIME,
ALBICOCCHIE CONFIT E PLATANO VERDE
ALLERGENI:2,3,6,14

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

SPAGHETTINI DI GRANO DURO ALL'AGLIO NERO, OLIO,
PEPERONCINO, LIME E TARTARE DI GAMBERO ROSA
ALLERGENI:4,6,14

Vino in abbinamento: Lugana Musa 2022 Buglioni

TATAKI DI TONNO PINNE GIALLE IN CROSTA DI SESAMO,
SALSA ALLA GUAVA E BIETOLA
ALLERGENI: 1,4,12

Vino in abbinamento: Rosazzo DOCG 2019 Rocca Sveva

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

Vino in abbinamento: Fior d'Ape spumante, Le volpi, Colli
Euganei

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

DEGUSTAZIONE VINI IN ACCOMPAGNAMENTO €35 A PERSONA



ANTIPASTI

BATTY FANG

TARTARE DI CHIANINA BIO, AMARENE GLASSATE,
GINEPRO, MAIONESE AL TARTUFO CON PANE CARASAU
€ 21

ALLERGENI 4,5,9,10

VICTORIA & ALBERT

CAPELANTE GRIGLIATE ALLA CACIO E PEPE ROSA, LIME,
ALBICOCCHIE CONFIT E PLATANO VERDE
€ 21

ALLERGENI 2,3,6,14

DES CREVETTES DANS MON JARDIN

MAZZANCOLLE IN TEMPURA, QUINOA SOFFIATA, VERDURINE
AGRODOLCI, MANGO, MOUSSE DI AVOCADO E MAIONESE LEGGERA
ALLO ZAFFERANO CON YOGURT
€ 19

ALLERGENI 3,4,6,9,14

DE WATERKANT

PIATTO VEGETARIANO A BASE DI FALAFEL AI CECI, FATTI IN CASA,
SU SALSA BABA GHANOUSH DI MELANZANE CON FETA E GERMOGLI
€ 14

ALLERGENI 1,2,3,4,6,12

CAPE MALAY

SPIEDINI DI POLLO SATAY E INSALATINA TAILANDESE CON
CETRIOLI, CAVOLO CAPPUCCIO, CAROTE, ARACHIDI E CORIANDOLO
€ 16

ALLERGENI 4,7,11,12

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



——
PRIMI PIATTI

LA CARBOHONARA

SPAGHETTONE QUADRATO ALLA CARBONARA,
SFUMATO CON ASSENZIO E POLVERE DI GINEPRO
€ 18

ALLERGENI 3,4,9

THE CAPETONIAN

RISO BASMATI ALLE VERDURINE, GERMOGLI DI SOIA,
MAIALE E PETTO DI POLLO GRIGLIATI, GAMBERI AL
VAPORE SERVITO CON CHUTNEY DI MANGO
€ 19

ALLERGENI 6,9,11,12

UMAMI

SPAGHETTINI DI GRANO DURO ALL'AGLIO NERO, OLIO,
PEPERONCINO, LIME E TARTARE DI GAMBERO ROSA
€ 21

ALLERGENI 4,6,14

THE GRAND TOUR

GNOCCHI ARTIGIANALI DI RICOTTA E ORTICHE, BURRO,
SALVIA, MIELE DI ROVO E PIAVE STRAVECCHIO
€ 18

ALLERGENI 3,4,9

THE TRADITIONAL

BIGOLI IN SALSA, CIPOLLA, ACCIUGHE, FIORI DI
CAMOMILLA E CRUMBLE DI MAIS
€ 16

ALLERGENI 1,3,4,9





SECONDI PIATTI

THE ANGLO-BOER WAR

TAGLIATA DI ROAST BEEF ANGUS, RIDUZIONE DI AMARENE E MOSTO COTTO, RAVANELLI, CIPOLLE AGRODOLCI E SCAGLIE DI FORMAGGIO PRATOMAGNO
€ 25

ALLERGENI 3,10

SOUTH AFRICA

FILETTO DI STRUZZO GRIGLIATO, CHIMICHURRI AI LAMPONI, INDIVIA BELGA E MANDORLE TOSTATE
€ 29

ALLERGENI 5,10

VICTORIAN FIX

QUAGLIA ARROSTO, FONDENTE DI PATATE DOLCI, SALSA AL TAMARINDO E CHIPOTLE
€ 22

ALLERGENI 3

NAUTILUS

FRITTURA MISTA DI PESCE CON PEPERONE CRUSCO

1 PORZIONE 300GR € 21
DOPPIA PORZIONE 500GR € 36

ALLERGENI 1,2,4,6

THE ANCIENT MARINER

TATAKI DI TONNO PINNE GIALLE IN CROSTA DI SESAMO, SALSA ALLA GUAVA E BIETOLA
€ 24

ALLERGENI 1,4,12

CONTORNI E VERDURE GRIGLIATE

€ 7

CHIEDERE LA DISPONIBILITÀ AL PERSONALE





DESSERT

MALVA PUDDING

TORTINO CAMELLATO AL BURRO E ALBICOCCHIE,
CON ACCOMPAGNAMENTO DI GELATO E SALSA ALLA
VANIGLIA

€9

ALLERGENI: 3,4,9

YUZU BLAST

MILLEFOGLIE FARCITA CON CREMA ALLO YUZU,
AMARENE E POLVERE DI LIQUIRIZIA

€ 9

ALLERGENI 3,4,9

MORE IS MORE

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

€9

ALLERGENI 3,4,5,9

TO DIE FOR

SEMIFREDDO AL COCCO E CIOCCOLATO BIANCO,
MANGO, SALSA AL FRUTTO DELLA PASSIONE E
MENTA

€9

ALLERGENI 3,9

LOCAL IS LEKKER

SBRISOLONA DI FROLLA FARCITA CON FRUTTI DI BOSCO E
CREMA PASTICCERA

€9

ALLERGENI 3,4,9





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

