



MENÙ PRIMAVERA

COPERTO 3,00 € P.P.

BOHO
PADOVA



**DEGUSTAZIONE
VEGETARIANA**



MINIMO DUE PERSONE



**CARPACCIO DI BARBABIETOLA CON SEMI DI ZUCCA E GIRASOLE, MOUSSE DI AVOCADO
E GORGONZOLA, SALSA DI MOSTO COTTO**

ALLERGENI: 3,5,10

**CARCIOFO ALLA GIUDIA SU CREMA DEI SUOI GAMBI ALLA CACIO E PEPE, CON GLASSA
DI VINO ROSSO**

ALLERGENI: 3,4,7,10

RISOTTO DI ASPARAGI E LATTE DI COCCO, SESAMO TOSATO E TERRA DI CAPPERI

ALLERGENI: 3,12

**SFOGLIA CON RIPIENO DI VERDURE DI STAGIONE , OLIO DI BASILICO
E SALSA DI PECORINO**

ALLERGENI: 3,4,9

DESSERT A SCELTA DALLA LISTA DEL MENÙ A LA CARTE



MENÙ DEGUSTAZIONE (INCLUSI COPERTO, ACQUA E CAFFÈ)

€45 A PERSONA

DEGUSTAZIONE VINI IN ACCOMPAGNAMENTO

€35 A PERSONA





DEGUSTAZIONE VEGANA



MINIMO DUE PERSONE



**CAROTE MARINATE IN OLIO EVO E TIMO, PUREA DI
TOPINAMBUR, CUBETTI DI MANGO ,QUINOA SOFFIATA, GAZPACHO DI SEDANO**

ALLERGENI: 14

**TARTARE DI POMODORO PACHINO, FRUTTO DEL CAPPERO , ERBA CIPOLLINA,
SALICORNIA, TERRA DI OLIVE NERE E PANE CARASAU**

ALLERGENI: 4,14

VELLUTATA VERDURE DI STAGIONE CON OLIO DI RUCOLA E ANETO

ALLERGENI: 4,5,14

**CARCIOFO ALLA GIUDIA SU CREMA DEI SUOI GAMBI ALLA CACIO E PEPE, CON GLASSA
DI VINO ROSSO**

ALLERGENI: 3,4,7,10

DESSERT A SCELTA DALLA LISTA DEL MENÙ A LA CARTE



MENÙ DEGUSTAZIONE (INCLUSI COPERTO, ACQUA E CAFFÈ)

€45 A PERSONA

DEGUSTAZIONE VINI IN ACCOMPAGNAMENTO

€35 A PERSONA





DEGUSTAZIONE TERRA ROSSA



MINIMO DUE PERSONE

TARTARE DI CHIANINA BIO BIANCA TERRA, FRAGOLE GLASSATE , GINEPRO ,FRUTTO
DEL CAPPERO ,RIDUZIONE DI MOSTO COTTO E CROSTINO DI PANE

ALLERGENI: 4,10

CARPACCIO DI MANZO CON RUCOLA FRITTA, SCAGLIE DI FORMAGGIO MONTE
VERONESE E GLASSA DI BALSAMICO

ALLERGENI: 3,4,10

RISOTTO DI RADICCHIO ROSA DI VERONA, MERINGHETTE AL PIAVE STRAVECCHIO E
AMARENE

ALLERGENI: 3,4

TAGLIATA DI STRUZZO DEL TRENINO CON SALSA DI CHIMICHURRI AI LAMPONI,
BROCCOLETTI SPADELLATI E MANDORLE TOSTATE

ALLERGENI: 5

DESSERT A SCELTA DALLA LISTA DEL MENÙ A LA CARTE

MENÙ DEGUSTAZIONE (INCLUSI COPERTO, ACQUA E CAFFÈ)

€65 A PERSONA

DEGUSTAZIONE VINI IN ACCOMPAGNAMENTO

€35 A PERSONA





DEGUSTAZIONE TERRA COTTA



MINIMO DUE PERSONE



**CONIGLIO ALLA GRIGLIA IN MARINATURA SATAI, CON INSALATA DI SEDANO RAPA,
SALSA AGRADOLCE E SEMI DI PAPAVERO**

ALLERGENI: 3,11

**ANIMELLE DI VITELLO FRITTE CON PAPRIKA DOLCE SALSA BBQ , CIPOLLA CROCCANTE,
INSALATA DI MELE E RAVANELLI**

ALLERGENI: 4,10

**TAGLIATELLE AL RAGÙ DI CORTE E CANDITI DI ARANCIA CON CREMA DI BUFALA
AFFUMICATA**

ALLERGENI: 3,4,9,14

**LOMBATELLO DI SCOTTONA CON SALSA ALLA MENTA , RIDUZIONE DI MOSTO COTTO E
VINO ROSSO , CARCIOFI SALTATI CON OLIO, LIMONE E SALE MALDON**

ALLERGENI: 4,10

DESSERT A SCELTA DALLA LISTA DEL MENÙ A LA CARTE



MENÙ DEGUSTAZIONE (INCLUSI COPERTO, ACQUA E CAFFÈ)

€65 A PERSONA

DEGUSTAZIONE VINI IN ACCOMPAGNAMENTO

€35 A PERSONA





DEGUSTAZIONE MARE CRUDO



MINIMO DUE PERSONE



**SALMONE AFFUMICATO IN CASA CON BBQ SMOKING, BARBABIETOLA, SCORZA DI
LIMONE, ANANAS GRIGLIATO, SALSA MIKADO , QUINOA SOFFIATA**

ALLERGENI: 2,11

OSTRICA FINE DE CLAIRE, CANDITI DI ZENZERO E SALSA AL FRUTTO DELLA PASSIONE

ALLERGENI: 1,11

**SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO CON LIME, TARTARE DI GAMBERO E
CORIANDOLO**

ALLERGENI: 1,4,6,9

**CARPACCIO DI CAPPASANTA IN SALSA DI ARANCIA, LIMONE, GRANELLA DI
PISTACCHIO E ERBA CIPOLLINA**

ALLERGENI: 1,5,11

DESSERT A SCELTA DALLA LISTA DEL MENÙ A LA CARTE



MENÙ DEGUSTAZIONE (INCLUSI COPERTO, ACQUA E CAFFÈ)

€70 A PERSONA

DEGUSTAZIONE VINI IN ACCOMPAGNAMENTO

€35 A PERSONA





DEGUSTAZIONE MARE



MINIMO DUE PERSONE



**CAPPASANTA SCOTTATA CON CORALLO AL NERO DI SEPPIA ,UOVA DI LOMPO, CHIPS DI
GUANCIALE E SCORZA DI LIMONE**

ALLERGENI: 2,4,6

**GAZPACHO DI POMODORO , TABASCO , SCAMPO GRIGLIATO, OLIO DI PREZZEMOLO E
CORIANDOLO**

ALLERGENI: 2,6,12,14

LINGUINE CON COZZE ALL'AGLIO BRUCIATO E PANKO TOSTATO CON PAPIKA DOLCE

ALLERGENI: 1,2,4

**TRANCIO DI POLPO COTTO A BASSA TEMPERATURA, PASSATO ALLA GRIGLIA, CON
SALSA DI ARANCIA ROSSA, SENAPE, TERRA DI CAPPERI E INSALATINA DI SEDANO**

RAPA

ALLERGENI: 1,3,4,14

DESSERT A SCELTA DALLA LISTA DEL MENÙ A LA CARTE

MENÙ DEGUSTAZIONE (INCLUSI COPERTO, ACQUA E CAFFÈ)

€65 A PERSONA

DEGUSTAZIONE VINI IN ACCOMPAGNAMENTO

€35 A PERSONA



ALLA CARTA

OSTRICHE E FUORI MENU

FINE DE CLAIRE

€ 4.00 CAD

QUESTO TIPO DI OSTRICA RACCHIUDE UN INSIEME DI SAPORI E CONSISTENZE APPREZZATO IN TUTTO IL MONDO. QUESTA VIENE ALLEVATA PER TRE ANNI IN MARE APERTO, PER ESSERE TRASFERITA NELLE CLAIRE PER L'AFFINAMENTO. LA CONCHIGLIA È CURVATA E RESISTENTE. IL GUSTO È PIENO, OCEANICO, IODATO, CROCCANTE IN BOCCA, CON LE PERSISTENZE VEGETALI.

CODA ALLA VACCINARA

PREZZO AL PESO

€6.00 X 100GR

LA CODA ALLA VACCINARA ERA ORIGINARIAMENTE IL MACELLATO DESTINATO AI VACCINARI, COSÌ VENIVANO CHIAMATI GLI ABITANTI DEL RIONE REGOLA, A ROMA, ED ERA UN PIATTO TALMENTE DIFFUSO AL PUNTO CHE LE PERSONE DEL QUARTIERE ERANO SOPRANNOMINATI I VACCINARI-MANGIA-CODE.

LA NOSTRA VERSIONE PREVEDE UNO STUFATO A COTTURA LENTA, SFUMATO CON VINO ROSSO, E COTTO CON POMODORO RAMATO, SEDANO, CAROTE E CIPOLLA, COMPLETATO DA TIMO, SALVIA E ROSMARINO.

IL PIATTO SI RITIENE PER DUE COMMENSALI, E A RICHIESTA, SI PUÒ ORGANIZZARE UN PIATTO UNICO, FACENDO UNA SPAGHETTATA COL IL SUGO RIMASTO.

**BOHO
PADOVA**

ALLA CARTA

BOHO CLASSICS

CARPACCIO DI BARBABIETOLA CON SEMI DI ZUCCA E GIRASOLE, MOUSSE DI AVOCADO E GORGONZOLA, SALSA DI MOSTO COTTO € 14.00

ALLERGENI: 3,4,10

SFOGLIA CON RIPIENO DI VERDURE DI STAGIONE , OLIO DI BASILICO
E SALSA DI PECORINO € 14.00

ALLERGENI: 3,4,9

CARCIOFO ALLA GIUDIA SU CREMA DEI SUOI GAMBI, ALLA CACIO E PEPE, CON GLASSA DI VINO
ROSSO € 14.00

ALLERGENI: 3,4,7,10

TARTARE DI POMODORO PACHINO, FRUTTO DEL CAPPERO , ERBA CIPOLLINA, SALICORNIA,
TERRA DI OLIVE NERE E PANE CARASAU € 12.00

ALLERGENI: 4

CAROTE MARINATE IN OLIO EVO E TIMO, PUREA DI
TOPINAMBUR, CUBETTI DI MANGO ,QUINOA SOFFIATA, GAZPACHO DI SEDANO € 14.00

ALLERGENI: 14

BOHO
PADOVA

ALLA CARTA

BOHO CLASSICS

LINGUINE CON COZZE ALL'AGLIO BRUCIATO E PANKO TOSTATO CON PAPIKA DOLCE

ALLERGENI: 3,4,9

€ 18.00

SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO CON LIME, TARTARE DI GAMBERO E CORIANDOLO

ALLERGENI: 1,2,4

€ 21.00

TAGLIATELLE AL RAGÙ BIANCO DI CORTE FATTO IN CASA (CONIGLIO, ANATRA, FARAONA, GALLINA) E CANDITI DI ARANCIA CON CREMA DI BUFALA AFFUMICATA

ALLERGENI: 3,4,9,14

€ 18.00

RISOTTO DI RADICCHIO ROSA DI VERONA, MERINGHETTE AL PIAVE STRAVECCHIO E AMARENE

ALLERGENI: 3,12

€ 22.00

RISOTTO DI ASPARAGI E LATTE DI COCCO, SESAMO TOSTATO E TERRA DI CAPPERI

ALLERGENI: 3,4

€ 22.00

BOHO
PADOVA

ALLA CARTA

BOHO CLASSICS

LOMBATELLO DI SCOTTONA CON SALSA ALLA MENTA , RIDUZIONE DI MOSTO COTTO E VINO
ROSSO , CARCIOFI SALTATI CON OLIO, LIMONE E SALE MALDON

ALLERGENI: 4

€ 21.00

TAGLIATA DI STRUZZO DEL TRENTINO CON SALSA DI CHIMICHURRI AI LAMPONI, BROCCOLETTI
SPADELLATI E MANDORLE TOSTATE

ALLERGENI: 5

€ 27.00

TARTARE DI CHIANINA BIO BIANCA TERRA, FRAGOLE GLASSATE , GINEPRO ,FRUTTO DEL
CAPPERO ,RIDUZIONE DI MOSTO COTTO E CROSTINO DI PANE

ALLERGENI: 4,10

€ 19.00

CONIGLIO ALLA GRIGLIA IN MARINATURA SATAI, CON INSALATA DI SEDANO RAPA, SALSA
AGRADOLCE E SEMI DI PAPAVERO

ALLERGENI: 3,11

€ 19.00

COSTATA DI TOMAHAWK (IRELAND PLATINUM PRIME) MARINATO CON
ERBETTE, SALE MALDON NEL SUO FONDO, CON CONTORNO DI VERDURE

GRIGLIATE X DUE PERSONE, AL PESO

€ 8.00 ALL'ETTO

ALLERGENI: 13,14

BOHO
PADOVA

ALLA CARTA

BOHO CLASSICS

CARPACCIO DI MANZO CON RUCOLA FRITTA, SCAGLIE DI FORMAGGIO MONTE VERONESE E

GLASSA DI BALSAMICO

€ 19.00

ALLERGENI: 3,4,10

GAZPACHO DI POMODORO, TABASCO, SCAMPO GRIGLIATO, OLIO DI PREZZEMOLO E

CORIANDOLO

€ 15.00

ALLERGENI: 2,6,12,14

VELLUTATA DI VERDURE DI STAGIONE CON OLIO DI RUCOLA E ANETO

ALLERGENI: 4,5,14

BOHO

PADOVA

ALLA CARTA

BOHO CLASSICS

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

€ 19.00

ALLERGENI: 3,4,6,9,14

CAPPASANTE SCOTTATE CON CORALLO AL NERO DI SEPPIA ,UOVA DI LOMPO, CHIPS DI GUANCIALE E SCORZA DI LIMONE

€ 21.00

ALLERGENI: 2,4,6

CARPACCIO DI CAPPASANTA IN SALSA DI ARANCIA, LIMONE, GRANELLA DI PISTACCHIO E ERBA CIPOLLINA

€ 21.00

ALLERGENI: 1,5,11

TRANCIO DI POLPO COTTO A BASSA TEMPERATURA, PASSATO ALLA GRIGLIA, CON SALSA DI ARANCIA ROSSA, SENAPE, TERRA DI CAPPERI E INSALATINA DI SEDANO RAPA

€ 24.00

ALLERGENI: 1,3,4,14

FRITTURA MISTA DI PESCE CON PEPERONE CRUSCO

1 PORZIONE 300GR € 21.00

DOPPIA PORZIONE 500GR € 36.00

ALLERGENI 1,2,4,6

BOHO
PADOVA



DESSERT



NIDO DI KATAIFI CON CREMA DIPLOMATICA ALLA FAVA TONKA E SALSA

GUAVA ALLA MENTA

€9.00

ALLERGENI: 3,4,5,9



MALVA PUDDING BURRO E ALBICOCCHES CON GELATO ALLA VANIGLIA

ALLERGENI: 3,4,9

€9.00



TIRAMISÙ CON POLVERE DI CACAO AMARO E CRUMBLE DI CAFFÈ

ALLERGENI: 3,4,9

€9.00



CREMA PASTICCIERA AL LIMONE, CON FROLLA AL CACAO, FRUTTI DI
BOSCO E MERINGA

ALLERGENI: 3,4,9

€9.00



TORTINO DI CIOCCOLATO FONDENTE CON CUORE MORBIDO, SALSA AL
CARAMELLO SALATO E FRUTTI DI BOSCO

ALLERGENI: 3,4,9

€9.00



BOHO

PADOVA





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



BOHO
PADOVA




GRAZIE MILLE!






BOHO
PADOVA
