

LA BOULANGERIE GAUCHE

Per i nostri prodotti utilizziamo solo farine di altissima qualità adottando processi di lavorazione che prevedono lunghe lievitazioni.

For our products, we use only the highest quality flours, adopting production processes that involve long fermentation times.

Mini Baguette calda con burro, Peperoni in agrodolce e Acciughe del Cantabrico € 12

Bruschette of warm baguette, butter, sweet and sour pepper and Cantabrian anchovy

Toast classico con prosciutto cotto e cheddar € 12

Classic toast with cooked ham and Cheddar

Toast integrale con salmone, avocado e crema di formaggio € 18

Whole wheat Toast with salmon, avocado, lettuce and cream cheese

Baguette con Burro Beillevaire e cuore di prosciutto crudo San Daniele Alberti € 16

Crisp French Baguette with Beillevaire butter and cured raw ham San Daniele Alberti

Pan de Cristal con Mortadella Palmieri La Favola, stracciatella e granella di pistacchio € 20

Pan de Cristal with Palmieri La Favola Mortadella, stracciatella and pistachio crumble

Pan de Cristal con Praga fatto in casa, pomodorini sott'olio e senape delicata € 22

Pan de Cristal with homemade Praga ham, sun-dried cherry tomatoes, and delicate mustard

Pan de Cristal servito a parte, accompagnato da un piatto di Jamón Ibérico Blázquez e pomodoro fresco € 25

Pan de Cristal served separately, accompanied by a plate of Jamón Ibérico Blázquez and fresh tomato.



SAPORE DI MARE

Selezione di Ostriche

Selection of Oysters

5€ - 7€ al pz.

Branzino al vapore tonnato

Steamed sea bass with tuna sauce

€ 18

Acciughe del Cantabrico "Nardín" con burro e crostini

Cantabrian anchovies "Nardín", croutons and butter

€ 19

Carpaccio di Pesce Spada

Swordfish Carpaccio

€ 20

Selezione di Sardine Galiziane "Los Peperetes", in olio, piccanti o stufate

Selection of Galician Sardines "Los Peperetes", in olive oil, spicy or cooked

€ 24

Bocconcini di merluzzo fritti con verdure

Crispy Fried Cod Bites with Vegetables

€ 24

Carpaccio di Gambero Rosso di Mazara del Vallo

Mazara del Vallo Red shrimp Carpaccio

€ 24

Tartare di Gambero Rosso di Mazara del Vallo, pompelmo, mela verde e olio extra vergine d'oliva

Mazara del Vallo Red shrimp tartare, grapefruit, green apple and extra virgin olive oil

€ 25

Sashimi di Ricciola

Amberjack Sashimi

€ 25

Filetti di sogliola e salsa della Chef

Sole fillets and Chef's sauce

€ 25

Tartare di tonno, olio extra vergine d'oliva, origano e limone

Tuna tartare, extra virgin olive oil, oregano and lemon

€ 26

Crudo di mare pesci, crostacei e ostrica

Raw Seafood, selection of fish, selfish and oyster

€ 45

Zuppa di Pesce al pomodoro

Fish Soup in Tomato Broth

€ 45

Pesce Fresco del Giorno per min 2 persone

Fresh Fish of the Day for a minimum of 2 people

€ 10 l'etto



BOULEVARD DES ITALIENS

Mezzemaniche al sugo di pomodoro fresco e basilico € 18
Rigatoni with fresh tomato and basil

Pasta Fresca del giorno € 20
Fresh Pasta of the day

Gnocchi di patate cremose agli Scampi € 22
Creamy potato gnocchi with scampi

Capellini con Gamberi di Mazara del Vallo e Zucchine € 24
Capellini with Mazara del Vallo Shrimp and Zucchini

Spaghetti alle Vongole con Bottarga € 26
Spaghetti with Clams and Bottarga

LA CARNE È DEBOLE

Vitello Tonnato <i>Veal with Tuna Sauce</i>	€ 18
Scaloppine di Foie Gras servito con Pan Brioche e Verdura di Stagione <i>Seared Foie gras escalopes served with brioche bread and Seasonal vegetables</i>	€ 20
Selezione di Salumi <i>Selection of Cold Cuts</i>	€ 22
Arrosti di Reale di Vitello al forno, lenta cottura, profumi di erbe e vino bianco <i>Roasted Veal Chuck, slow oven-cooking, cented with herbs and touch of white wine</i>	€ 22
Tartare di Fassona battuta al coltello con Tuorlo di Quaglia <i>Hand-chopped premium Fassona beef tartare with Quail egg yolk</i>	€ 23
Filetto ai Tre Pepi <i>Fillet with Three Peppers</i>	€ 26
Ribeye Wagyu A5 Giappone - 120g <i>Japanese A5 Wagyu Ribeye</i>	€ 42
Entrecôte di Premium Black Angus americano <i>Premium American Black Angus Entrecôte, from Creekstone Farms Kansas</i>	€ 45

VERDURE

Fagiolini dell'Agro Pontino al vapore <i>Steamed green beans from Agro Pontino</i>	€ 8
Purea di patate "Ratte Mignon de Lyon" <i>Mashed Potatoes "Ratte Mignon de Lyon"</i>	€ 10
Mix di verdure saltate in padella <i>Sautéed Mixed Vegetables</i>	€ 10
Peperoni di Carmagnola grigliati in agrodolce <i>Sweet and sour grilled peppers</i>	€ 14
Baby Lattuga Romana con Acciughe del Cantabrico, senape delicata, formaggio e nocciole <i>Baby Romaine Lettuce with Cantabrian Anchovies, Delicate Mustard Dressing, Cheese and Hazelnuts</i>	€ 18

DESSERT

Frutta Mista <i>Mixed Fruit</i>	€ 8
Gelato fatto al momento per min 2 persone <i>Freshly made Ice Cream for a minimum of 2 people</i>	€ 8 +€ 2 con topping
Torta del giorno <i>Cake of the day</i>	€ 10
Millefoglie con Crema Pasticcera <i>Millefeuille with custard</i>	€ 8
Tiramisù <i>Tiramisù</i>	€ 10
Crème Brûlée con stecca di Vaniglia del Madagascar <i>Crème Brûlée with Madagascar Vanilla Bean</i>	€ 12
Tortino al cioccolato dal cuore morbido al caramello, servito con gelato fiordilatte <i>Chocolate fondant cake with a soft caramel center, served with fiordilatte ice cream</i>	€ 15
Selezione di Formaggi <i>Selection of Cheese</i>	€ 16

ACQUA

Acqua dell'acquedotto di Bergamo <i>Purificata e Filtrata con sistemi di Ultima Generazione</i>	€ 3
---	-----

COPERTO

Pranzo <i>Lunch</i>	€ 3
Cena <i>Dinner</i>	€ 5