

4 0 8 0

- 52 -

TASTE COMPANY

STAY HUNGRY,
STAY BOBO.



TARTARE E CARPACCI

Tartare Truffle52 16€

Tartare di Fassona, Tartufo Scorzone Nero, Tuorlo d'Uovo, Gel di Cipolla Rossa di Tropea, Fonduta di Parmigiano 24 mesi.

Tartare Green 13€

Tartare di Scottona, Mela Verde Granny Smith, Nocciole Caramellate, Fonduta di Erborinato.

Carpaccio52 14€

Carpaccio di Scottona, Carciofo Grigliato, Fonduta di Pecorino Buccianera, Pane Carasau

Carpaccio all'Italiana 13€

Carpaccio di Scottona, Pomodorino Ciliegino, Rucola Selvatica, Senape Gialla, Scaglie di Parmigiano Reggiano, Aceto Balsamico.





TACOS

#Chili 5€

Chili Homemade di Carne, Concassè di Pomodori, Prezzemolo, Cipolla Rossa, Panna Acida

#Pulled 5€

Pulled Pork Homemade, Cremoso al Cheddar, Patate Dolci

#Chicken 6€

Pepite di Pollo Croccanti, Bacon Crispy, Scaglie di Parmigiano, Insalata Iceberg, Salsa Caesar

#Revenant 6€

Salmone Gravlox, Finocchio Marinato, Stracciata di Vacca, Cipolla Rossa Pickled

#Octopus 6,50€

Polpo Fritto, Salmoriglio, Crema di Patate, Polvere di Olive, Pomodorino Semidry

#Tuna 6,50€

Salume di Tonno Pinna Gialla, Melanzane a Funghetto, Mayo del Bobo, Basilico Fresco



BAO

Pork 4€

Maiale CBT, Julienne di Verdure, Sesamo Tostato, Mayo alla Soia Homemade

Chicken 4,50€

Pepite di Pollo Croccanti Glassate, Carote, Burro d'Arachidi, Noci Croccanti, Mayo del Bobo

Mushroom 4€

Fungo Croccante, Cavolo Rosso, Zenzero sott'aceto, Mayo alla Cipolla Bruciata

Shrimp 4,50€

Gambero in Tempura, Insalata Iceberg, Salsa Teriyaki, Mayo del Bobo



FRITTI E SFIZI

**Patate a pasta gialla tagliate a mano e fritte esclusivamente in olio di semi di arachide*

Stick 4€

Patate Pulled Pork e Cheddar 5,50€

Patate Bacon e Cheddar 5,50€

Patate Salsiccia di Maialino, Provola Affumicata, Polvere di Rosmarino 6,50€

Patate Dolci USA 5,50€

Patate Dolci USA, Pulled Pork, Cheddar 7,50€

Patate Dolci USA, Bacon Croccante, Salsa Cheddar 7,50€

Pepite di Pollo Croccanti 7€

Polpette di Pulled Pork e Cheddar 7€

Alette di Pollo Affumicate 6€



BURGER

Smashed Bobo's CSB 8,50€

Doppio Hamburger Smashed di Macina Bobo52 100g, Gentilina, Cheddar, Pomodoro, Cetriolini pickled, Salsa Burger

Birra consigliata:

Karisma, IPA, Birrificio Karma, 6,2%

Crispy 10€

Doppio Hamburger Macina Bobo52 200g, Cheddar, Bacon artigianale, Cipolla Caramellata e affumicata, Salsa Crispy

Birra consigliata: Amberdoll, Birrficio Karma, 5,7%

Crispy XXL 14€

Doppio Hamburger 200g, Cheddar, Bacon artigianale, Cipolla Caramellata e affumicata, Salsa Crispy

Birra consigliata: Amberdoll, Birrficio Karma, 5,7%

Marilù 9,50€

Roastbeef di Maiale, Friarielli Spadellati, Patate al Forno, Provola Affumicata, Mayo al Peperoncino

Birra consigliata: Karisma, Birrificio Karma, 6,2%

MO-NY 15€

Pane in Cassetta Homemade, Pastrami di Angus, Provola Affumicata, Concassè di Cetriolini, Senape Gialla

Birra consigliata:

Marylin, Birrificio Karma, 5%

Kota 10€

Pollo alla Kentucky, Pomodoro Ramato, Julienne di Cavolo e Cipolla Rossa, Salsa Tzatziki Homemade

Birra consigliata:

Sumera, Triple, Birrificio Karma, 7,5%

Smoked 11€

Pulled Pork Homemade, Insalata Coleslaw, Smashed Potato

Birra consigliata:

Ambershok, Doppelbock, Birrificio Italiano 8%

**Per gustare al meglio le nostre specialità ti consigliamo una cottura media al sangue*



Padellaccia 11€

Pancia di Maiale CBT Glassata alla Sweet Chili Sauce, Peperone Crusco, Patate al Forno, Mayo alla Papaccella Sumera, Triple, Birrificio Karma, 7,5%

Truffle 52 13,50€

Hamburger Macina Bobo 200g, Rucola Selvatica, Caciocavallo del Monaco, Tartufo Scorzone Nero, Tuorlo d'Uovo Fritto, Mayo al Tartufo

Birra consigliata:

Cubulteria, Weisse, Birrificio Karma, 6,2%

M.E.A.T. 11€

Fungo Cardarella Fritto, Formaggio Briè, Spinacino alla Citronette, Carpaccio di Zucca Marinato, Salsa Tartara

Birra consigliata:

Sumera, Triple, Birrificio Karma, 7,5%

Chili Smashed 12,50€

Doppio Hamburger Smashed 200g, Chili di Manzo, Cheddar, Salsa Burger

Birra consigliata:

Ambershok, Doppelbock, Birrificio Italiano 8%

AL PIATTO

Entrecotte di Angus Extramarezzato 20€

Servita con Verdure Grigliate

Tagliata di Pollo CBT 15€

Servita con Patate al Prezzemolo

Polpo Grigliato 20€

Servito con Scarola ripassata

CONTORNI

Patate al Forno 4€**Verdure Grigliate 5€****Rucola, Pomodorini e Scaglie 5€****Scarola Ripassata 6€**



DOLCI

Babbà Napoletano 6€

Babbà Classico Napoletano con Bagna al Rum Giamaica.

Profitteroles 6€

Bigné di Pasta Choux ripieni di Crema alla Gianduia, ricoperti con glassa di Cioccolato Fondente e Biscotto al Cioccolato e Nocciole.

Ambra 6€

Frolla alla Vaniglia, Cremoso al Cioccolato al Caramello Gold, Mousse al Cioccolato Bianco, Mandorle Caramellate.

Queen Elizabeth 7€

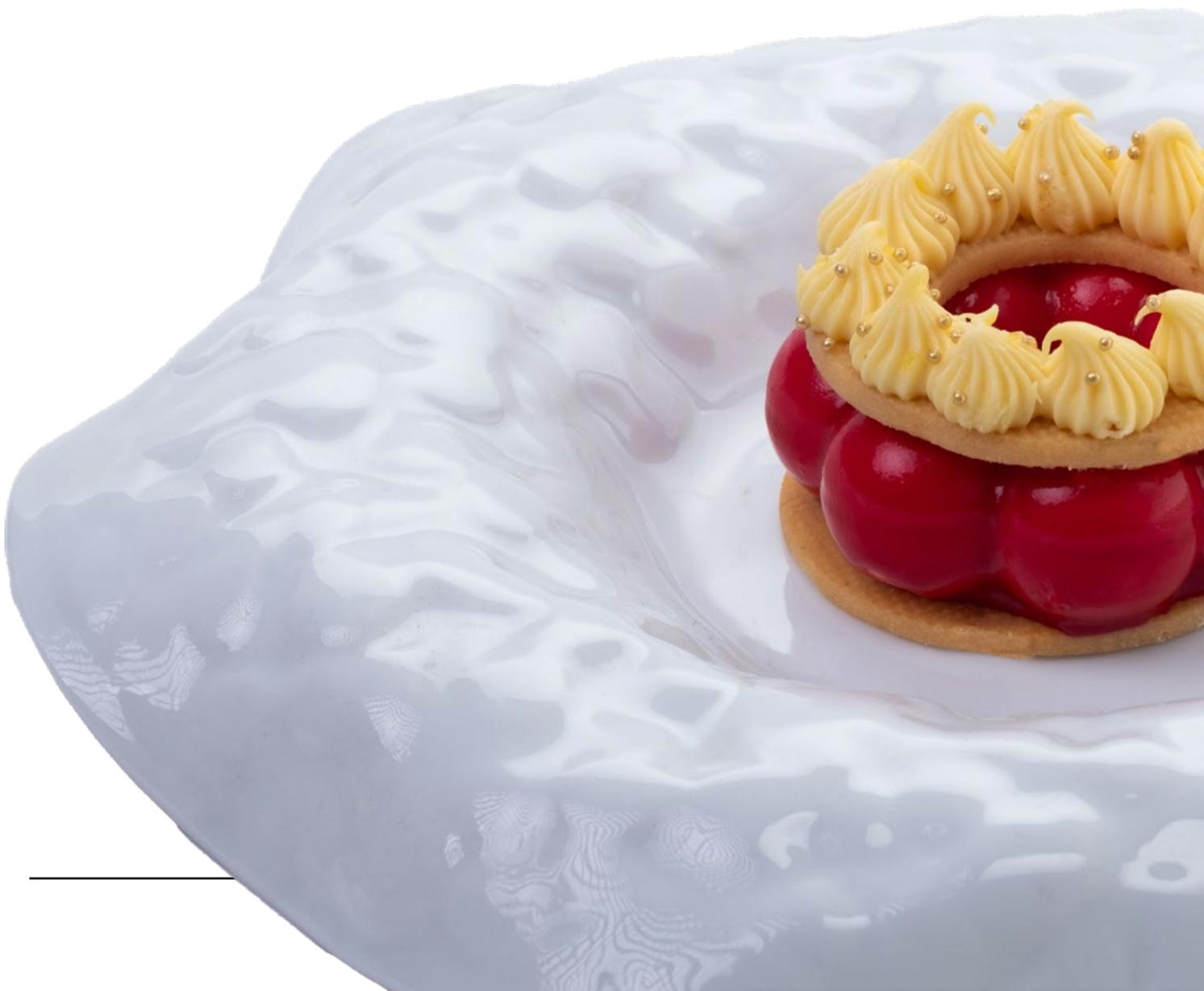
Mousse di Cioccolato Bianco e Fava di Tonka, Biscotto al Tè, Nocciola del Piemonte, Glassa a specchio.

Soufflè 5€

Soufflè al Cioccolato Fondente con Cuore Cremoso.

Tiramisù al Cioccolato e Caffè 6€

Tartelletta al Cacao, Morbido Pan di Spagna, Cremoso al Cioccolato e Caffè, Crema al Mascarpone e Cacao in polvere.



BIBITE

Acqua naturale/frizzante **2,00€**

Coca Cola **3€**

Coca Cola Zero **3€**

Fanta **3€**

BIRRE ALLA SPINA

Flötzinger Hell

20cl **3,50€** 40cl **5€**

Flötzinger, ILL, 5,2%

Ambershok 30cl 6€

Birrificio Italiano, Doppelbock vol 8%

Karisma 30cl 5€ 50cl 8€

IPA, Birrificio Karma, 6,2%

Cubulteria 30cl 5€ 50cl 8€

Birrificio Karma, Weisse, 6,2%

BIRRE IN BOTTIGLIA

Marylin 0,5cl 8€

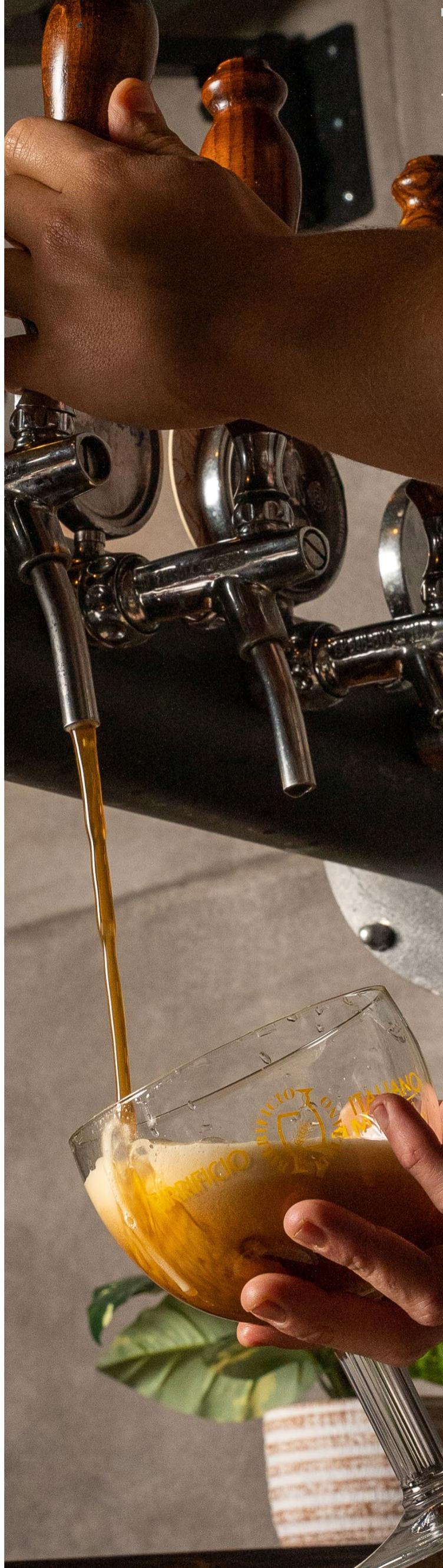
Italian Ale, Birrificio Karma, 5%

Amberdoll 0,3cl 6€

Honey Ale, Birrificio Karma, 5,7%

Sumera 0,33cl 7€

Triple, Birrificio Karma, 7,5%



VINI ROSSI

Valpolicella DOC 2022 19€

Begali, 12,5%

Schioppettino di Prepotto 2020 BIO 37€

Lenuzza, 13,5%

Barbera D'Alba Doc 2020 20€

Palladino, 14,5%

Rosso Montepulciano 2020 19€

Avignonesi, 13,5%

Etna Rosso 2021 BIO 35€

Masseria Sette Porte, 14%

Primitivo del Salento 2022 20€

Gritero, 13,5%

Gragnano 2022 Doc 23€

Ciro Scala

Aglianico DOCG 2022 20€

Masseria di Maria



VINI BIANCHI

Fiano di Avellino 2023 25€
Cantina Romano, 14%

Marie 2023 BIO 19€
Maison Ventenac, 12%

Bianco di Baal 2022 BIO 25€
Casa di Baal, 12%

Gewurztraminer 2023 22€
Damian, 13,5%

Tete d'Ange 2021 BIO 35€
Cantina Tete Rouge, 13,5%

BOLLICINE

Prosecco Fidora BIO 23€
Tenuta Civranetta, 11%

Spumante Falanghina Brut 20€
Santiquaranta, 11,5%

ROSATI

La Culottée 2023 20€
Maison Ventenac, 12,5%

Cremand d'Alsace 25€
Marcel Hug, 12,5%

A champagne bottle is shown from the bottom left, with its cork popping out. The cork is flying upwards, surrounded by a large splash of liquid and many small bubbles. The bottle neck is wrapped in gold foil. The background is white, and the bottom right corner of the page is black.

SE SEI ALLERGICO O INTOLLERANTE AD UNA O PIU' SOSTANZE, INFORMACI E TI INDICHEREMO I PIATTI E BEVANDE PRIVI DEGLI SPECIFICI ALLERGENI.

Se lo desideri potremo fornire maggiori informazioni

REGOLAMENTO UE RELATIVO ALL'INFORMAZIONE SUGLI ALIMENTI AI CONSUMATORI.

L'obiettivo principale del regolamento UE 1169/2011 relativo all'informazione sugli alimenti ai consumatori, è quello di garantire ai cittadini il diritto ad una informazione più approfondita sul contenuto degli alimenti introducendo una lista di sostanze considerate allergeniche. Gli allergeni sono ingredienti o sostanze che inseriti possono determinare allergie e/o intolleranze nei consumatori.



UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA
EGGS AND PRODUCTS THEREOF



LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI
LUPINE AND PRODUCTS THEREOF



CEREALI CONTENENTI GLUTINE
CEREALS CONTAINING GLUTEN



PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE
FISH AND PRODUCTS THEREOF



CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI
CRUSTACEANS AND PRODUCTS THEREOF



SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA
SOYBEANS AND PRODUCT THEREOF



ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI
PEANUTS AND PRODUCTS THEREOF



MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI
MOLLUSCS AND PRODUCTS THEREOF



SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO
CELERY AND PRODUCTS THEREOF



PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO
PRODUCTS MADE WITH SESAME SEEDS



FRUTTA A GUSCIO
NUTS



SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE
MUSTARD AND PRODUCTS THEREOF



LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE
MILK AND PRODUCTS THEREOF



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
SULPHURE DIOXIDE AND SULPHITES

Le nostre procedure HACCP tengono conto del rischio di contaminazione crociata ed il nostro personale è addestrato per occuparsi di tale rischio. Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili. Quindi, non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti alimentari, compresi altri allergeni. Tutte le portate del menu del nostro locale, contengono prodotti che possono essere SURGELATI, CONGELATI o ABBATTUTI. Per maggiori informazioni sulle modalità di conservazione e tracciabilità dei prodotti, consultare il nostro manuale dell'HACCP, quindi contattare il personale
