

4 0 4 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€

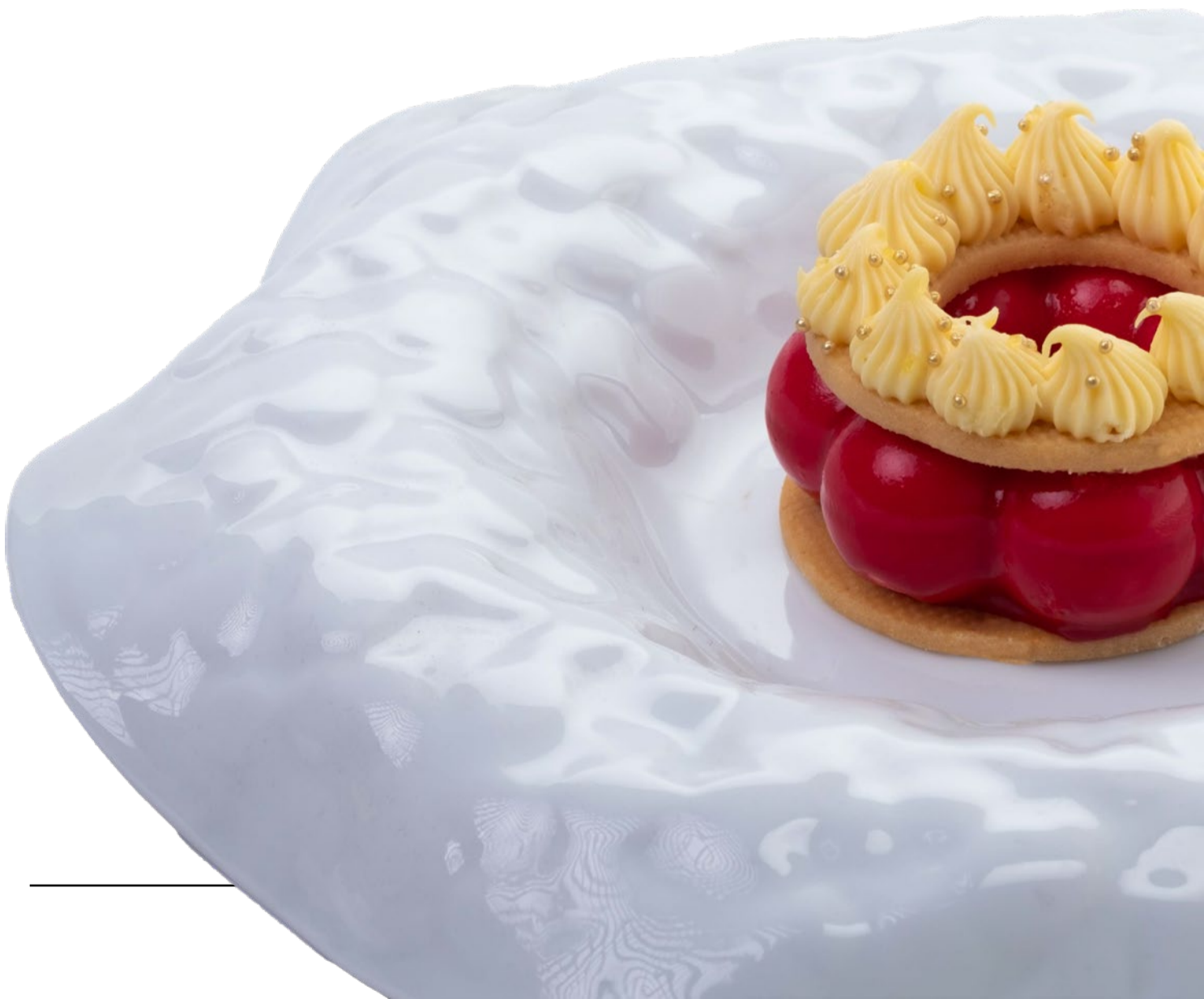
Mousse di Cioccolato Bianco e Fava di Tonka, Biscotto al Tè, Nocciola del Piemonte, Glassa a specchio.

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€

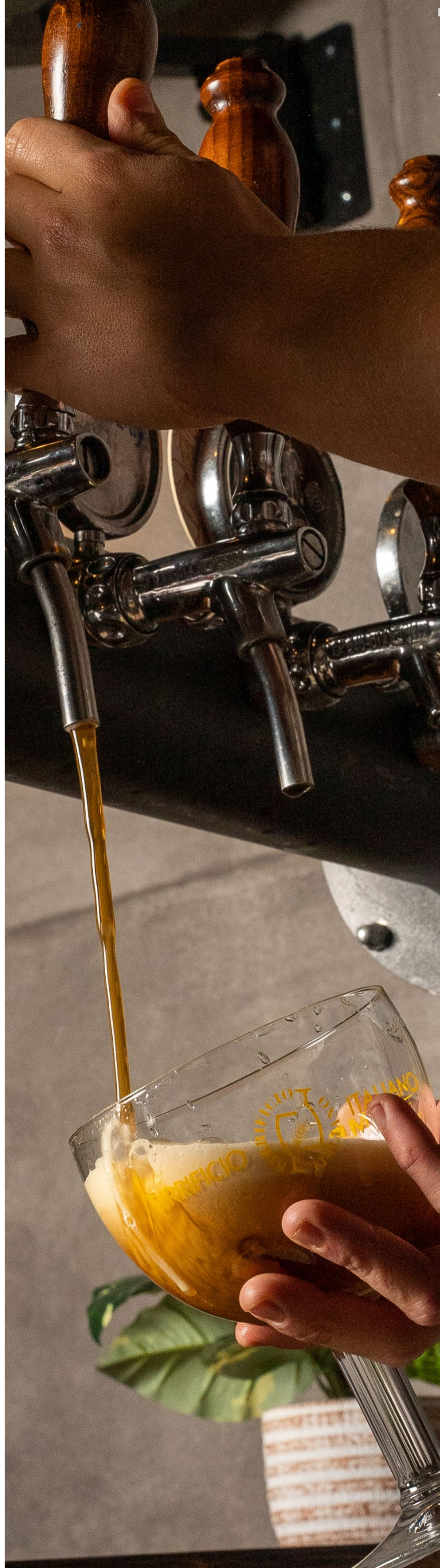
Italian Ale, Birrificio Karma, 5%

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%



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'obbiettivo 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
