



#### ANTIPASTI

- ✓ Sauté di cozze con gazpacho al profumo di sedano €12
- ✓ Acciughe fritte €10
- ✓ Focaccina al formaggio con fiocco di culatello (podere Cadassa) €10
- ✓ Bruschetta con straciatella, acciughe del Cantabrico, pomodorini confit e gel di basilico €13
- ✓ Tartare di pesce del giorno con insalata, ravanelli e gel al bergamotto €15

#### PRIMI

- ✓ Taglierini neri con pesce del giorno, pomodorini e pinoli tostati €14
- ✓ Tagliatelle con melanzane, polpo e pistacchi €14
- ✓ Ravioli alla menta ripieni di ricotta con guanciale e crema di zucchini €12
- ✓ Spaghettoni Felicetti(monograno Senatore Cappelli) con crema di patate allo zafferano, vongole, cozze e bottarga €14

Nella nostra cucina tutti i giorni **Gloria** impasta, prepara dolci, sforna pane e focaccia e crea ogni piatto con materie freschissime e di prima qualità'.

Per la scelta del vino giusto vi potete affidare al nostro sommelier **Gabriele** che troverà l'abbinamento adatto al vostro piatto


#### SECONDI


- ✓ Pesce del giorno con bietole saltate, crema di zucchini e maionese di carote €24
- ✓ Polpo con melanzane grigliate, maionese di peperoni e crema di carote €23
- ✓ Tonno in crosta di mandorle con cipolla di tropea in agrodolce e friggirelli in padella €20
- ✓ Filetto di fassona piemontese con crema di fagiolini, pomodorini confit e porri saltati €24

#### DOLCI

- ✓ Tortino al pistacchio €7
- ✓ Semifreddo alla vaniglia e ribes nero su biscotto €7
- ✓ Crostatina al cacao con mousse al cioccolato fondente (Valrhona Guanaja 70%) e lamponi €8
- ✓ Cheesecake all'albicocca €7

Enoteca con cucina  
Via della repubblica 124

 la bossa di mario, enoteca  
con cucina

 labossaenoteca  
www.labossa

la bossa





### STARTERS

- ✓ Mussel sauté with celery-scented gazpacho €12
- ✓ Fried anchovies €10
- ✓ Focaccina with soft cheese and culatello (podere Cadassa) €10
- ✓ Bruschetta with stracciatella, Cantabrico anchovies, confit tomatoes and basil gel €13
- ✓ Fish tartare of the day with salad, radishes and bergamot gel €15

### FIRST DISH

- ✓ Black cutters with fish of the day, cherry tomatoes and toasted pine nuts €14
- ✓ Tagliatelle with eggplant, octopus and pistachios €14
- ✓ Mint ravioli filled with ricotta, bacon and zucchini cream €12
- ✓ Spaghettoni Felicetti(monograno Senatore Cappelli) with saffron potato cream, clams, mussels and bottarga €14

In our kitchen every day **Gloria** kneads, prepares cakes, bakes bread and focaccia and creates each dish with fresh ingredients of the highest quality.

For the choice of the right wine you can rely on our sommelier **Gabriele** who will find the right match for your dish.

### MAIN COURSE

- ✓ Fish of the day with sautéenard, zucchini cream and carrot mayonnaise €24
- ✓ Octopus with grilled eggplant, pepper mayonnaise and carrot cream €23
- ✓ Tuna in almond crust with sweet and sour tropea onion and friggiteli pepper in a pan €20
- ✓ Fillet of Fassona piemontese with green beans cream, confit tomatoes and sautéed leeks €24

### SWEETS

- ✓ Pistachio pie €7
- ✓ Vanilla parfait and black currant on biscuit €7
- ✓ Cocoa tart with dark chocolate mousse (Valrhona Guanaja 70%) and raspberries €8
- ✓ Apricot cheesecake €7

Enoteca con cucina  
Via della repubblica 124  
f: la bossa di mario, enoteca  
con cucina  
i: labossaenoteca  
www.labossa

la bossa

