

LA BOIOLA

R I S T O R A N T E

Benvenuti,

Nel cuore dell'Umbria, La Boiola nasce dall'incontro tra tradizione e ricerca gastronomica, con l'obiettivo di valorizzare le materie prime del territorio attraverso una cucina autentica e contemporanea. Ogni piatto è il risultato di una selezione attenta degli ingredienti, privilegiando stagionalità, qualità e ingredienti locali.

Grazie.



ANTIPASTI - STARTERS

“La Caprese della Boiola” ⁷ burrata con pomodori e basilico “La Caprese della Boiola” burrata with tomatoes and basil	€12
Spaghetti di tonno rosso con agrumi ^{7, 4, 12} su salsa di bagna cauda Spaghetti with red tuna and citrus fruits served on a bed of bagna cauda sauce	€16
Tartare di manzo al coltello con chips di polenta allo zafferano e sfere di tartufo Knife-cut beef tartare with saffron polenta chips and truffle spheres	€16
Uovo in Camicia alla Umbria, vellutata di potate e porri, spuma di Parmigiano Reggiano Umbrian Style Poached Egg, potato and leek velute, Parmesan foam, croutons	€17
Scaloppa di foie gras all’arancia servita con polenta e demi-glace Seared foie gras escalope with orange, served with polenta and demi-glace	€23

PRIMI PIATTI - FIRST COURSES

Taglierini fatti in casa al tartufo nero estivo ^{1, 3, 7} Homemade taglierini with black summer truffles	€27
Mezze maniche “Mancini” al ragù bianco di chianina ^{1, 3, 7, 9, 12} profumate al timo “Mancini” mezze maniche pasta with white Chianina beef ragù, flavored with thyme	€14
Tortelli ripieni d’anatra con coulis di datterino ^{1, 3, 7, 9, 12} giallo e burrata Duck-filled tortelli with yellow datterino tomato coulis and burrata	€17
Risotto Carnaroli “Acquerello” al polline ^{7,9,12} con ragù di piccione Carnaroli “Acquerello” risotto with pollen served with pigeon ragù	€20
Chitarrini fatti in casa ^{1, 2, 3, 4, 7, 9, 12} con tartare di gambero rosso e bisque Homemade chitarrini with red prawn tartare and bisque	€20

SECONDI PIATTI - MAIN COURSES

Petto e coscia di piccione al cru di cioccolato ^{3, 7, 9, 12} con spinacino fresco saltato all’aglio Pigeon breast and leg with chocolate cru with fresh spinach sautéed with garlic	€30
Polpette di zucchine, ricotta e vellutata di piselli Zucchini, ricotta polpettine, pea veloute	€16
Rollè di coniglio alla perugina ^{1, 3, 7, 9, 12} con patate Hasselback Perugian-style rabbit roulade with Hasselback potatoes.	€24
Pesce del giorno al forno ^{1, 3, 7, 9, 12} Oven-baked catch of the day with aromatic herbs	€35

CARNE ALLA GRIGLIA STEAK SELECTION

Wagyu ribeye Australia ⁷ Australian Wagyu ribeye	€47/HG
Tagliata Argentina ⁷ Argentine sliced steak	€22/HG

CONTORNI - SIDE DISHES

Purè ⁷ Mashed potatoes	€8
Insalata mista di stagione ⁷ Seasonal mixed salad	€8
Patate al profumo di rosmarino ⁷ Rosemary potatoes	€8
Asparagi saltati al burro ⁷ Butter-sautéed asparagus	€8
Mini verdure alla griglia ⁷ Grilled baby vegetables	€9



DOLCI - DESSERTS

Gelato artigianale, vari gusti ^{1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 12}
Homemade ice cream, assorted flavors

€8

Tortino al cioccolato fondente dal cuore caldo con amarena ^{1, 3, 7}
Warm dark chocolate fondant with amarena cherries

€10

Millefoglie scomposta con crema diplomatica e lamponi ^{1, 3, 7}
Deconstructed mille-feuille with diplomat cream and raspberries

€10

Tagliata di frutta di stagione
Seasonal fruit selection

€8

Tiramisù della tradizione ^{1, 3, 7, 12}
Traditional tiramisu

€9

ALLERGENI - ALLERGENS

Alcuni dei nostri piatti possono contenere allergeni; si prega di consultare la tabella sottostante. Esiste un piccolo rischio che tracce di tali allergeni possano essere presenti in diversi prodotti serviti. Comprendiamo i rischi per chi soffre di allergie: per qualsiasi domanda o dubbio, vi invitiamo a rivolgervi al nostro personale, che sarà lieto di assistervi.

Utilizziamo prodotti freschi ove possibile. Tuttavia, qualora non fossero disponibili, verranno sostituiti con prodotti surgelati. In tal caso, il nostro personale vi informerà al momento dell'ordine.

ALLERGENI:

1 - Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano: segale, orzo, avena, farro, grano khorasan). 2 - Crostacei e prodotti a base di crostacei. 3 - Uova e prodotti a base di uova. 4 - Pesce e prodotti a base di pesce. 5 - Arachidi e prodotti a base di arachidi. 6 - Soia e prodotti a base di soia. 7 - Latte e prodotti a base di latte. 8 - Frutta a guscio e prodotti derivati (mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia). 9 - Sedano e prodotti a base di sedano. 10 - Senape e prodotti a base di senape. 11 - Semi di sesamo e prodotti derivati. 12 - Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg. 13 - Lupini e prodotti a base di lupini. 14 - Molluschi e prodotti a base di molluschi.

-

Some of our menu items contain allergens, please see table below. There is a small risk that traces of these may be found in a number of products served. We understand the dangers to those with allergies, so if you have any questions or concerns please speak to a member of staff who will be happy to help you.

We use fresh products where possible. However, if unavailable, it will be replaced with a frozen product. Should this be the case, our staff will inform you when ordering.

ALLERGENS: 1 - Cereal containing gluten and derivative products (wheat from: rye, barley, oat, emmer, khorasan wheat). 2 - Crustaceans and derivative products. 3 - Eggs and egg-based products. 4 - Fish and fish-based products. 5 - Peanuts and peanut-based products. 6 - Soy and soy-based products. 7 - Milk and dairy products. 8 - Nuts and derivative products (almonds, hazelnuts, wholenuts, cashew nuts, pecan nuts, Brasil nuts, pistachios, macadamia nuts). 9 - Celery and celery-based products. 10 - Mustard and mustard based products. 11 - Sesame seeds and derivative products. 12 - Sulphites in concentration higher than 10 mg/kg. 13 - Lupines and derivative products. 14 - Mollusc and Mollusc based products.

