



# MENÙ AUTUNNO INVERNO

COPERTO 3,00 €P.P.





**DEGUSTAZIONE  
VEGETARIANA**

**MINIMO DUE PERSONE**

**CARPACCIO DI PERA MARINATO IN OLIO EVO CON UVETTA, NOCI, MOUSSE DI  
GORGONZOLA E RUCOLA**

**ALLERGENI: 3,5,10**

**BABAGANOUSH CON CREMA DI TOPINAMBUR, TOFU ALLA GRIGLIA, OLIO DI SESAMO**

**ALLERGENI: 1,3,12**

**TAGLIOLINI CON CREMA DI FORMAGGIO, NOCCIOLE TOSTATE, MIRTILLI FRESCHI**

**ALLERGENI: 3,4,5,9,10**

**SFOGLIA DI VERDURINE MISTE CON FORMAGGIO, OLIO DI BASILICO, SALSA AL PECORINO  
E SEMI DI PAPAVERO**

**ALLERGENI: 3,4,9**

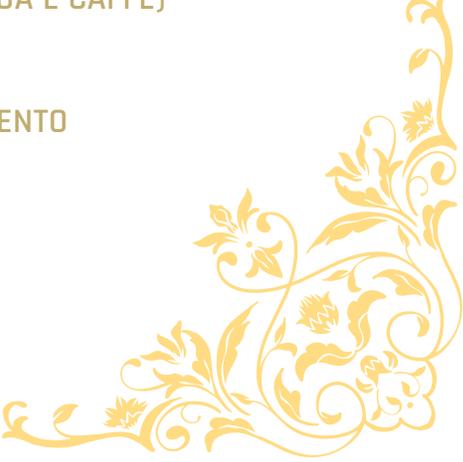
**DESSERT A SCELTA DALLA LISTA DEL MENÙ A LA CARTE**

**MENÙ DEGUSTAZIONE (INCLUSI COPERTO, ACQUA E CAFFÈ)**

**€45 A PERSONA**

**DEGUSTAZIONE VINI IN ACCOMPAGNAMENTO**

**€35 A PERSONA**





# DEGUSTAZIONE TERRA ROSSA



MINIMO DUE PERSONE

**TARTARE DI CHIANINA BIO 'BIANCA TERRA', CAPPERI, CREMA DI NOCCIOLA, FICHI  
GLASSATI E PANE CARASAU**

ALLERGENI: 3,4,5

**CULATTA DI MANZO "ALLA BOHO", MOUSSE DI BURRATINA AFFUMICATA, CROSTINI DI  
PANE CON RIDUZIONE DI BALSAMICO**

ALLERGENI: 3,4,10

**GNOCCHI DI CASTAGNA CON FONDENTE DI COLATURA DI PROVOLA AFFUMICATA,  
CROCCANTE DI CRUDO PARMA 24 MESI E OLIO DI TARTUFO**

ALLERGENI: 3,4,9

**TAGLIATA DI STRUZZO DELLE DOLOMITI CON CREMA DI AGLIO NERO, CIME DI RAPA  
SPADELLATE E MANDORLE TOSTATE**

ALLERGENI: 3,5

**DESSERT A SCELTA DALLA LISTA DEL MENÙ A LA CARTE**

**MENÙ DEGUSTAZIONE (INCLUSI COPERTO, ACQUA E CAFFÈ)**

€60 A PERSONA

**DEGUSTAZIONE VINI IN ACCOMPAGNAMENTO**

€35 A PERSONA





# DEGUSTAZIONE TERRA COTTA



MINIMO DUE PERSONE

**QUAGLIA COTTA A BASSA TEMPERATURA E IN FRITTURA, PEPERONI E CIPOLLA ROSSA  
SALTATI CON SALSA AGRODOLCE E PUREA DI KUMQUAT**

ALLERGENI: 1,4,6,14

**LUMACHE IN UMIDO CON PUREA DI TOPINAMBUR E TARTUFO, RIDUZIONE DI MOSTO  
COTTO E PREZZEMOLO FRITTO**

ALLERGENI: 10,4,14

**RISOTTO ALLA ZUCCA, GUANCIALE, POLVERE DI LIQUIRIZIA E CREMA DI PIAVE  
STRAVECCHIO CON AMARETTI**

ALLERGENI: 3,5,14

**GUANCIA DI MANZO, POLENTA BIANCA MORBIDA CON CHIPS DI TOPINAMBUR**

ALLERGENI: 3,4,14

**DESSERT A SCELTA DALLA LISTA DEL MENÙ A LA CARTE**

**MENÙ DEGUSTAZIONE (INCLUSI COPERTO, ACQUA E CAFFÈ)**

€60 A PERSONA

**DEGUSTAZIONE VINI IN ACCOMPAGNAMENTO**

€35 A PERSONA





# DEGUSTAZIONE MARE CRUDO



MINIMO DUE PERSONE

**TARTARE DI GAMBERI ROSSI CONDITI CON OLIO DI MENTA E ZENZERO, CHIPS DI PATATA  
VIOLA E ACQUA DI LAMPONI**

ALLERGENI: 2,4,6

**CUBETTI DI TONNO CON SALSA TERIYAKI E WORCHESTER, GRANELLA DI PISTACCHIO E  
BRICIOLE DI KATIFI**

ALLERGENI: 1,4,5,11

**TORTELLI RIPIENI DI TARTUFO ALLA CACIO E PEPE CON CRUDO DI CAPELANTE E  
CONDIMENTO DI OLIO AL BASILICO**

ALLERGENI: 1,2,3,4,6,9

**TATAKI DI TONNO IN CROSTA DI SESAMO BIANCO E NERO, INSALATA DI MELE E  
RAVANELLI, MAIONESE ALLA SOIA**

ALLERGENI: 1,3,9,11,12

**DESSERT A SCELTA DALLA LISTA DEL MENÙ A LA CARTE**

**MENÙ DEGUSTAZIONE (INCLUSI COPERTO, ACQUA E CAFFÈ)**

€60 A PERSONA

**DEGUSTAZIONE VINI IN ACCOMPAGNAMENTO**

€35 A PERSONA





**DEGUSTAZIONE  
MARE**



**MINIMO DUE PERSONE**

**CAPASANTE GRIGLIATE ALLA CACIO E PEPE ROSA, FICHI GLASSATI, ZEST DI LIME E  
CORALLO AL NERO DI SEPPIA**

**ALLERGENI: 2,3,4,6**

**POLPO GRIGLIATO CON PEPERONI, CIPOLLA ROSSA AGRODOLCE, POLVERE DI CAPPERI E  
ACCIUGHE, SALSA DI CURRY AL COCCO**

**ALLERGENI: 2,3,6,12,14**

**PASTA FAGIOLI E LENTICCHIE CON GAMBERI GRIGLIATI, BOTTARGA DI TONNO, TIMO E  
CUBETTI DI PANE**

**ALLERGENI: 1,2,4,6,9,14**

**ROLL DI BRANZINO CON PUREA DI LENTICCHIE GIALLE, POMODORI SECCHI E SPUGNA DI  
BASILICO**

**ALLERGENI: 1,3,4,9,14**

**DESSERT A SCELTA DALLA LISTA DEL MENÙ A LA CARTE**

**MENÙ DEGUSTAZIONE (INCLUSI COPERTO, ACQUA E CAFFÈ)**

**€60 A PERSONA**

**DEGUSTAZIONE VINI IN ACCOMPAGNAMENTO**

**€35 A PERSONA**



ALLA CARTA

# BOHO CLASSICS

SFOGLIA DI VERDURINE MISTE CON FORMAGGIO, OLIO DI BASILICO, SALSA AL PECORINO E SEMI DI PAPAVERO € 12.00

ALLERGENI: 3,4,9

PASTA FAGIOLI E LENTICCHIE CON GAMBERI GRIGLIATI, BOTTARGA DI TONNO, TIMO E CUBETTI DI PANE € 19.00

ALLERGENI: 1,2,4,6,9,14

GNOCCHI DI CASTAGNA CON FONDENTE DI COLATURA DI PROVOLA AFFUMICATA, CROCCANTE DI CRUDO DI PARMA 24 MESI E OLIO DI TARTUFO € 19.00

ALLERGENI: 3,4,9

SPAGHETTINI ALL'AGLIO NERO, OLIO, PEPERONCINO, LIME E TARTARE DI GAMBERO ROSA € 24.00

ALLERGENI: 4,,6,14

RISOTTO ALLA ZUCCA, GUANCIALE, POLVERE DI LIQUIRIZIA E CREMA DI PIAVE STRAVECCHIO CON AMARETTI € 22.00

ALLERGENI: 3,5,14

BOHO  
PADOVA

ALLA CARTA

# BOHO CLASSICS

GUANCIA DI MANZO SU POLENTA BIANCA MORBIDA CON CHIPS DI TOPINAMBUR

ALLERGENI: 3,4,1

€ 18.00

TAGLIATA DI FILETTO DI STRUZZO CON CREMA DI AGLIO NERO, CIME DI RAPA E MANDORLE  
TOSTATE

ALLERGENI: 3,5

€ 27.00

TARTARE DI CHIANINA BIO 'BIANCA TERRA', CAPPERI, CREMA DI NOCCIOLA, FICHI GLASSATI E  
PANE CARASAU

ALLERGENI: 3,4,5

€ 19.00

LUMACHE IN UMIDO CON PUREA DI TOPINAMBUR E TARTUFO, RIDUZIONE DI MOSTO COTTO E  
PREZZEMOLO FRITTO

ALLERGENI: 10,4,14

€ 19.00

COSTATA DI TOMAHAWK 1 KG (IRELAND PLATINUM PRIME) MARINATO CON  
ERBETTE, SALE MALDON NEL SUO FONDO, CON CONTORNO DI VERDURE

GRIGLIATE **X DUE PERSONE**

ALLERGENI: 13,14

€ 60.00

BOHO  
PADOVA

ALLA CARTA

# BOHO CLASSICS

MAZZANCOLLE IN TEMPURA, QUINOA SOFFIATA, VERDURINE AGRODOLCI, MANGO, MOUSSE DI AVOCADO E MAIONESE LEGGERA ALLO ZAFFERANO CON YOGURT € 18.00

ALLERGENI: 3,4,6,9,14

CAPASANTE GRIGLIATE ALLA CACIO E PEPE ROSA, FICHI GLASSATI, ZEST DI LIME E CORALLO AL NERO DI SEPPIA € 21.00

ALLERGENI: 2,3,4,6

TARTARE DI GAMBERI ROSSI CONDITI CON OLIO DI MENTA E ZENZERO, CHIPS DI PATATA VIOLA E ACQUA DI LAMPONI € 19.00

ALLERGENI: 2,4,6

TATAKI DI TONNO IN CROSTA DI SESAMO BIANCO E NERO, INSALATA DI MELE E RAVANELLI, MAIONESE ALLA SOIA € 24.00

ALLERGENI: 1,3,9,11,12

POLPO GRIGLIATO CON PEPERONI, CIPOLLA ROSSA AGRODOLCE, POLVERE DI CAPPERI E ACCIUGHE, SALSA DI CURRY AL COCCO € 22.00

ALLERGENI: 2,3,6

FRITTURA MISTA DI PESCE CON PEPERONE CRUSCO

1 PORZIONE 300 GR € 21.00

DOPPIA PORZIONE 500 GR € 36.00

ALLERGENI 1,2,4,6

BOHO  
PADOVA



# DESSERT



**NIDO DI KATAIFI CON CREMA DIPLOMATICA ALLA FAVA TONKA E SALSA**

**GUAVA ALLA MENTA**

**€9.00**

ALLERGENI: 3,4,5,9



**MALVA PUDDING BURRO E ALBICOCCHES CON SALSA ALLA VANIGLIA E**

**CREMA DIPLOMATICA**

**€9.00**

ALLERGENI: 3,4,9



**TIRAMISÙ CON POLVERE DI CACAO AMARO E CRUMBLE DI CAFFÈ**

ALLERGENI: 3,4,9

**€9.00**



**CREMA PASTICCIERA CON FROLLA AL CACAO, FRUTTI DI BOSCO E**

**MERINGA**

**€9.00**

ALLERGENI: 3,4,9



**FRITTELLA DI UVA PASSITA CON CREMA ALLA VANIGLIA, ZUCCHERO A**

**VELO E MERINGA ITALIANA**

**€9.00**

ALLERGENI: 3,4,9



# BOHO

## PADOVA



# STREET FOOD & LUNCH

## STREET FOOD

BABAGANOUSH CON CREMA DI  
MELANZANE, TOFU GRIGLIATO E SEMI DI  
SESAMO €7

ROLL DI CRUDO DI PARMA CON MOUSSE  
DI MANGO E BASILICO, CREMA DI  
RICOTTA, PISTACCHIO E RIDUZIONE DI  
ACETO BALSAMO €7

POLPETTE DI MANZO HOME-MADE  
CON CIPOLLA CARAMELLATA, CROSTINI  
DI PANE E SALSA BBQ €7

CECI SPADELLATI CON OLIO PICCANTE  
PREZZEMOLO E COCCO ESSICCATO €7

MINI HAMBURGER CON VERDURINE  
GRIGLIATE, CREMA DI GORGONZOLA,  
CIPOLLA FRITTA €8

## FRITTO

ANELLI DI CALAMARI  
CON MAIONESE AGRODOLCE E MENTA €14

PATATE FRITTE CON PAPRIKA DOLCE E SALE  
MALDON  
(SERVITE CON MAIONESE AL TARTUFO E  
KETCHUP) €8

FRITTURA DI PESCE MISTO (125G)  
CON PEPERONE CRUSCO €15

VERDURE PASTELLATE MISTE €7

## TAGLIERE

FORMAGGI MISTI  
CON FRUTTA SECCA  
MARMELLATA, MIELE  
ACCOMPAGNATI DA CROSTINI BOHO €14

SALUMI MISTI  
CON VERDURINE IN AGRODOLCE  
ACCOMPAGNATI DA CROSTINI BOHO €14

## INSALATE

CLASSIC CAESAR SALAD €15

INSALATA MISTA CON POMODORINI  
GIALLI, CETRIOLI E SALMONE  
AFFUMICATO €15

## BOHO BAO

VERDURE SPADELLATE CON GAMBERI IN  
TEMPURA, MAIONESE SRIRACHA, SALSA TERIYAKI,  
ARACHIDI TOSTATE E SESAMO €8

VERDURE SPADELLATE CON MAIALE FRITTO,  
MAIONESE AGRODOLCE, SALSA TERIYAKI,  
ARACHIDI TOSTATI E SESAMO €8

PULL PORK CON CHUTNEY DI MANGO, ARACHIDI  
E SALSA BBQ €8

## PINSA

PINSA CON STRACCIATELLA, MORTADELLA,  
RUCOLA, PISTACCHI TOSTATI E  
OLIO AL TARTUFO €12

PINSA CON STRACCIATELLA, SALMONE AFFUMICATO,  
RUCOLA €14

PINSA CON VERDURE GRIGLIATE, STRACCIATELLA,  
OLIO DI BASILICO E CIPOLLA CROCCANTE €12

BOHO  
PADOVA



# ALLERGENI

- 1) PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE
  - 2) MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI
  - 3) LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO)
  - 4) CEREALI CONTENENTI GLUTINE COME GRANO, SEGALE, ORZO AVENA, FARRO, KAMUT E I LORO CEPPI DERIVATI E I PRODOTTI DERIVATI
  - 5) FRUTTA A GUSCIO COME MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHI E I LORO PRODOTTI
  - 6) CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI
  - 7) ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI
  - 8) LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI
  - 9) UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA
  - 10) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG O 10 MG/LITRO IN TERMINI DI ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE
  - 11) SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA
  - 12) SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO
  - 13) SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE
  - 14) SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO
- 
- 



**BOHO**  
PADOVA