

Informazioni ristorante

Orari apertura

Lunedì	chiuso	11:00	11:45	11:45
		-	-	Domenica
		14:30	14:30	14:30
Martedì		14:30	14:30	14:30
		18:00	18:00	18:00
		-	-	-
		22:30	22:30	22:30

Informazioni menù

Le pietanze e prezzi indicati sono aggiornati al 28/03/2023, potrebbero subire modifiche o variazioni. Per il menu aggiornato, i prezzi attuali e l'elenco degli ingredienti vai alla pagina:

<https://padova.mymenu.it/ristoranti/boho-padova>

Antipasti

Miss Tartare	€ 18,00
Tartare di chianina BIO "Fattoria Bianca Terra" (120g) con chips di pane e caviale di limone di Amalfi	
Victoria & Albert	€ 15,00
Capesante e chips di guanciale con caviale rosso e zest di lime, su corallo di nero di seppia	
The Cod Father	€ 14,00
Baccalà su Midori pasta kataifi con radicchio marinato e terra di olive	
The Donald	€ 14,00
Oca in insalata di valeriana, bacche di goji con mandorle tostate, crostini di pane e dressing di yogurt.	

Primi Piatti

Oscar Wilde	€ 19,00
Gnocchi di castagna, colatura di provola, tartufo nero e croccante di Parma	
Moonlight Shadow	€ 15,00
Tagliolino al prosecco Grappoli di Luna "La vigna di Sarah" con pesto di pistacchio, crudo di tonno e scorza di arancia	

Vanity Fair € 18,00
Risotto allo zafferano con polvere di porcini, nocciole tostate e crema di Asiago stravecchio

The Beagle € 15,00
Bigoli in salsa di acciughe con pinoli, uvetta, dressing di bufala e panfritto.

Secondi Piatti

Shady Manioca € 22,00
Filetto di ombrina ai profumi di aneto con batata e olio al passion fruit

Nautilus € 20,00
Polpo in olio cottura con la sua maionese, terra di acciughe e capperi su fondo di crema di carciofi

South Africa € 24,00
Filetto di struzzo alla Wellington avvolto nel guanciale, con senape, funghi, servito su crema di patata viola e zenzero

BohoBurger € 14,00
Hamburger di manzo 200gr su pane al carbone ed insalata iceberg, con guanciale, crema di uovo e pecorino patate e verdure dello chef

The Anglo-Boer War € 22,00
Black Angus marinato al pepe rosa e lime con more e bietole

Contorni

Patate al Forno con Buccia € 5,00

Verdure dello Chef € 6,00

Patate Fritte € 5,00

Dessert

Down the Rabbit Hole € 7,00
Sbriciolata di meringa, crema pasticcera e frutti di bosco

Boho Lemon Meringue € 7,00
Tortino di frolla, un ripieno di crema pasticcera al limone con topping di meringa italiana soffice

Bevande

Coca Cola 33 cl	€ 3,50
Coca Cola Zero 33 cl	€ 3,50
Fanta 33 cl	€ 3,50

Vini bianchi

Chablis AOC 2018 - Sebastien Dampt	€ 34,00
Sancerre 2017 - Paul Prierre	€ 34,00
Grain Sauvage 2017 - Juraçon	€ 24,00
Soave Classico DOC 2018 - Rocca Sveva	€ 22,00
Ribolla DOC 2018 - La Viarte	€ 24,00
Friulano DOC 2018 - La Viarte	€ 24,00
Pinot Bianco DOC 2018 - La Viarte	€ 24,00
Sauvignon 2018 - Alessandro Fanti	€ 22,00
Muller Thurgau DOC 2018 - Kupelwieser	€ 22,00

Vini rossi

Valpolicella Classico Superiore 2016 - Rocca Sveva	€ 23,00
Ripasso Valpolicella Superiore 2015 - Rocca Sveva	€ 26,00
Amarone DOC 2013 - Rocca Sveva	€ 63,00
Merlot Riserva 2013 - La Viarte	€ 28,00
Pinot Nero Alto adige DOC 2018 - Kupelwieser	€ 24,00

Brunello di Montalcino DOCG 2013 - Madonna Nera	€ 48,00
--	---------

Chianti DOCG Riserva La Madonnina 2015 - Tenute Triacca	€ 28,00
--	---------

Arraditz Tannat Rouge AOC 2012 - Bearn Juraçon	€ 25,00
---	---------

Bollicine

Trento doc ville Aroni	€ 30,00
-------------------------------	---------

Superiore Valdobbiadene Prosecco DOCG	€ 20,00
--	---------

Prosecco DOC Treviso Mill Extra Dry 2018	€ 19,00
---	---------