

Le pietanze e prezzi indicati sono aggiornati al 20/11/2019, potrebbero subire modifiche o variazioni. Per il menu aggiornato, i prezzi attuali e l'elenco degli ingredienti vai alla pagina: <https://milano.mymenu.it/ristoranti/boul-co>

LE NOSTRE BOULS

FASSONA GINGER € 11,90

Straccetti di Fassona, saltati con lemongrass zenzero e soia, rucola, uova di quaglia, scorzetta di limone candito, granella di pistacchio, salsa tzatziki

GAMBERI SRIRACHA € 13,90

Gamberi rossi di Mazara Del Vallo crudi, pomodorini gialli, cipollotto fresco, finocchietto, arancia, erba cipollina, alga nori, salsa piccante alla sriracha, affummicatura al melo

LA MEDITERRANEA € 13,90

Pesce spada, pomodorini, capperi cucunci, origano fresco, bottarga, zucchine marinate, edamame, olive taggiasche, salsa tzatziki

LA SICILY € 12,90

Tartare di tonno rosso crudo, granella di pistacchio, pomodorini gialli, capperi cucunci, edamame, caviale di salmone, alga nori, salsa al limone

LA TONNÈ € 12,90

Tonno rosso crudo, burrata pugliese, datterini rossi, pinoli, cipollotto fresco, origano fresco, salsa tonnata.

LET'S AMALFI € 11,90

Tartare al salmone, olio sale pepe, rucola, uova di quaglia marinate, pomodori secchi, olive taggiasche, scorzetta di limone candito, aneto, panna acida

MARE & MONTI € 12,90

Gamberi al vapore, funghi saltati in padella, edamame, pomodorini gialli, zest di limone candito, avocado, semi di sesamo, salsa piccante alla sriracha

POLPO YUZU € 12,90

Polpo cotto a bassa temperatura, datterini rossi, zucchine marinate, katsuobushi, scorzetta di limone candito, prezzemolo, vinagrette di yuzu e olio evo

TOFU ALL'ITALIANA € 10,90

Tofu affumicato, zucchine marinate, funghi saltati in padella, edamame, pomodori secchi, cipollotto fresco, salsa verde al dragoncello, datterini rossi, scaglie di mandorle

LE SWEET BOULS

LA TARTELLA € 4,00

Tortino scomposto con crema allo zenzero, mango e lamponi

TIRAMISÙ & CO. € 4,00
 Crema classica al mascarpone con uova scelte pastorizzate, savoiardi, caffè al ginseng e cicoria, cacao amaro, scorzetta d'arancia- senza caffeina

ESTRATTI NATURALI DI FRUTTA FRESCA

CURCUMA & CO. € 4,00
 Ananas, arancia, curcuma

LEMONGRASS & CO. € 4,00
 Carota originaria, Mela, lemongrass

MANDARINO & CO. € 4,00
 Pera, zuccina, mandarino cinese

MELOGRANO & CO. € 4,00
 Barbabietola, pompelmo rosa, melograno

ZENZERO & CO. € 4,00
 Mela, carota, zenzero

ESTRATTI MONOFRUTTO

ARANCIA € 3,50
 Arancia

POMPELMO ROSA € 3,50
 Pompelmo rosa

SOFT DRINKS

Acqua panna Naturale (pet 0,5 l) € 1,50

Acqua Sanpellegrino frizzante (pet 0,5L) € 1,50

Acqua tonica cortese in bottiglietta di vetro € 3,00

Coca cola in bottiglietta di vetro € 2,50

Coca cola zero in bottiglietta di vetro € 2,50

BIRRA

BIRRA ARTIGIANALE

€ 6,00

Birra in bottiglia artigianale " La veloce", Birrificio Milano, alc 4,5% vol

SAKE

DAIGINJO - bottiglia da 72 cl

€ 25,00

Kyoto, Gekkekan, kyo-no Kagayaki, alc. 15,5% Sakè servito freddo, aroma speziato e fruttato, delicato ed elegante al palato.

VINI E SPUMANTI

IL BIANCO - 75 cl - Grillo D.O.C. Biologico

€ 18,00

Sicilia- Sensale- Grillo- alc 12,5° - Bianco fermo proveniente dal territorio d'origine del grillo dal gusto equilibrato, sapido e fruttato.

IL ROSSO - 75 cl - Chianti colli senesi, D.O.C.G. Biologico

€ 17,00

Toscana -Fattoria Casa Bianca - Sangiovese 80 %, Merlot, Cabernet Sauvignon, Canaiolo e Colorino 20 % - Vino rosso Vegano dal gusto Morbido, ben strutturato e corposo, con sentori di frutti di bosco.

LA BOUL-LICINA - 75 cl - Prosecco Biologico D.O.C

€ 19,00

VENETO – Perlage - Glera 11,5° Alc - Spumante Vegano delicato, aroma fruttato, gusto fresco.