



BISBOCCIA

UN BISTROT DEL CAPITANO

MENÚ FOOD

BEVERAGE

ALLERGENI

CLICCA SUI TASTI O SCORRI PER NAVIGARE

BEVERAGE

Bevande

Acqua 75cl	2,50
Vino al calice	5,00
Coca cola 33cl	3,00
Coca cola zero 33cl	3,00
Fanta 33cl	3,00

Cocktail

Aperol Spritz	6,00
Campari Spritz	6,00
Hugo Spritz	6,00
Americano	7,00
Negroni	7,00
Gin Tonic	7,00
Gin Tonic premium	9,00
Moscow mule	7,00

Birra alla spina

0.3cl

0.4cl

HB Bionda 5,1°vol

4,50

5,50

Chiara, dorata, con schiuma fine e persistente.

Birra tradizionale di Monaco dal gusto morbido e bilanciato: Note di malto, pane e miele si uniscono a un finale secco e pulito. Fresca, leggera e irresistibile, è la compagna ideale dei nostri panini di pesce e delle serate in bisboccia.

MC CHOUFFE Rossa 8°vol

4,50

5,50

MC Chouffe avvolge i sensi con un aroma intenso e complesso, che ricorda il caramello, la liquirizia, il miele, la frutta secca e le spezie. Al palato, il gusto è caldo e corposo, con note di malto tostato, prugna, datteri e un leggero tocco di liquirizia. Il finale è lungo e persistente, con un piacevole amaro che bilancia la dolcezza del malto.

LA P.IPA Ipa 5,6°vol

4,50

5,50

La P'IPA di Menaresta è un American IPA dal carattere nitido ma avvolgente, ricca di profumi di agrumi e frutta tropicale, sfumature resinose e un amaro equilibrato che invita al sorso. Intensa ma scorrevole, è la compagna perfetta per chi ama le IPA senza eccessi.

HOME

MENÚ FOOD

LE SFIZIOSITÀ

IL MARE NEL PANE

IL LINGOTTO DI MARE

LE ZINGARE

DULCIS IN FUNDO

CLICCA SUI TASTI O SCORRI PER NAVIGARE

LE SFIZIOSITÀ

Piccoli assaggi, grandi tentazioni,
zero sensi di colpa.

LA BARCHETTA DEL CAPITANO

1 2 3 4 7 8 12

3 Perle di Mare

*Baccalà mantecato con le patate
panate con il Panko, servite
con una maionese
piccantina alla Sriracha*

3 Mazzancolle Croccanti*

*Mazzancolle panate e fritte
abbinate ad un
sorprendente gel agli agrumi*

7,00



RUSTIC ROASTI*

137812

*Roasti di patate dorati e croccanti
ripieni di speck affumicato e
formaggio fuso*

5,00

BISBOCCIA STICK*

1812

*Patatine taglio classico, anima ribelle,
perfette per essere rubate al vicino.*

5,00

LE MELANZELLE*

13812

*Medaglie di Melanzana
Piccole, fritte, irresistibili*

5,00



HOME



IL MARE NEL PANE

I Panini del Capitano

LO SGAMBETTO

1 2 3 4 8 11 12

La mazzancolla entra croccante,
ti distrae con la zucchini,
poi ti piazza
la salsa piccante dritta al cuore.
Panino o trappola ben riuscita?
Lo scoprirai solo mordendolo.

Pane ai cereali
Mazzancolle panate al panko
Zucchini
Salsa piccantina alla Sriracha

14,00



PANAMARÈ

1 3 4 8 11 12

Il panino di mare che parla chiaro.

La cotoletta di merluzzo
entra dorata e fiera, il cheddar
si scioglie senza fare domande,
mentre pomodoro e insalata
tengono il morso fresco.

Panamarè sa di mare profondo
e si fa ricordare
fino all'ultimo morso.

*Bun al sesamo, Cotoletta di Merluzzo
Cheddar, Pomodoro, insalata
Salsa tartara*

13,00



IL PINNA GIALLA

1 3 4 8 11 12

Ama le onde alte.
Fresco, saporito, deciso.
Un morso e sei in mare aperto.

Panino ai cereali, Guacamole

Tataki di tonno

Cipolla rossa in agrodolce

Salsa tonnata

15,00



IL POLPOSO

1 3 4 7 11 12 14

Morbido, saporito e...tentacolare.
È il panino che ti abbraccia
come un'amante del Sud
e ti lascia le labbra felici.

*Pane hamburger, Polpo alla piastra
Friarelli saltati, Stracciatella
Crema di datterini rossi
Pomodori confit*

15,00



HOME



LO SPADACCINO

1 2 3 4 7 11 12

Croccante, morbido e pieno:
un tuffo avvolgente
nelle profondità del Mediterraneo.
Gusto affilato e elegante
come una stoccata. Touchè.

*Bun al sesamo, Pesce Spada affumicato
Melanzane fritte, Peperoni grigliati
Stracciatella, Crema di datterini*

15,00



IL LINGOTTO DI MARE

Dorata Polenta grigliata con
i succulenti sughi del Capitano
Piccoli scrigni che traboccano di sugo
e tradizione marinara

LO SCUCCHIARÌ

4

Rustico verace e senza mezze misure
si mangia con la forchetta,
si finisce con la scarpetta.
Da intingere, da condividere,
da scucchiare senza vergogna.

*Polenta dorata grigliata
affogata in un sugo rosso
carico di Sgombro nostrano*

12,00

*Il Sugo:
Sgombro
Pomodoro
Aglio
Porro
Sedano
Pepe*



AMATRICIANA DI MARE

2 4 12

Un incontro tra costa
e trattoria romana

Il mare entra nel piatto con passo
deciso, il guanciale risponde
da romano verace, il tutto
appoggiato su una base
calda e rassicurante

*Polenta dorata grigliata
affogata in un sugo rosso
alla amatriciana di mare*

12,00

*Il Sugo:
Scampi
Mazzancolle
Pomodoro
Guanciale
Pecorino
Pepe*



CACIO PEPE E BACCALÀ

4 7 12

Un classico della cucina romana
che prende il largo.

Cremoso, intenso, con il pepe
che punge al punto giusto
e il baccalà che porta profondità
senza alzare la voce.

Un lingotto essenziale, elegante
nella sua forza, che scalda e convince
senza bisogno di spiegarsi.

*Polenta dorata grigliata
affogata in un sugo
cacio, pepe e baccalà*

12,00

*Il Sugo:
Baccalà
Pecorino
Aglio
Pepe*



HOME



LE ZINGARE

DI BISBOCCIA

UN MORSO CHE SA D'ISOLA.

*La Zingara
nasce a Ischia negli anni '70:*

*Due fette di pane cafone,
prosciutto crudo, fiordilatte,
pomodoro, lattuga, maionese
e un doppio passaggio sulla piastra.*

Semplice, croccante, geniale.

*Noi partiamo da lì...
ma ci mettiamo dentro
la fantasia di Bisboccia.*

*Zingare da gustare calde,
filanti, imbottite con amore
e fame vera.*



LA CLASSICA

13712

**Un tuffo negli anni '70
una ricetta originale che
ha fatto storia.**

*Pane Cafone, Prosciutto Crudo
Fiordilatte, Pomodoro
Lattuga, Maionese*

11,00



ZINGARA DEL FIORDO

147

Un panino che sa di Norvegia
ma balla come una zingara
al tramonto

*Pane Cafone, Salmone Norvegese
Guacamole, Rucola
Cipolla rossa caramellata*

13,00



ZINGARA VEGGHY

13 11 12

**Non urla “sono veg”,
lo capisci dopo il primo morso.
Una Zingara veg con carattere!**

*Pane Cafone, Hummus di ceci
Avocado, Insalata, Olive Leccino
Pomodorini semidry
Zucchine grigliate*

13,00



ZINGARA ANDALUSA

13712

Un panino con il ritmo nel sangue!
Un morso e sei in Andalusia, a ballare
flamenco con il sorriso sulle labbra
e un pò di piccante nel cuore

*Pane Cafone, Chorizo piccantino
Scamorza affumicata
Pomodoro a fette
Insalata, Salsa Andalusia*

12,00



ZINGARA DOLO-MITICA

13712

La Zingara tirolese che sa di montagna.
Un morso e ti ritrovi sulle Dolomiti.
Mitica, anzi... Dolo-mitica!

*Pane Cafone, Speck, Funghi
Scamorza filante, Mela a fette
Lattuga, Maionese*

12,00

HOME

DULCIS IN FUNDO

Quando la baldoria si addolcisce, arrivano loro:
i nostri dolci artigianali, preparati
con amore, un pizzico di nostalgia e tanta voglia di
fare “scarpetta” anche col cucchiaino.

IL SORBETTO DEL CAPITANO ⁷ **5,00**

*Fresco, agrumato, leggermente alcolico.
Un fine pasto che ripulisce la rotta,
come solo il Capitano Nerio sa fare.*

IL TIRAMISÚ DI ALFREDINA ¹³⁷ **6,00**

*Ricetta di famiglia, crema leggera,
caffè vero, biscotti secchi inzuppati
come si deve. Un classico intramontabile,
con la benedizione della zia Alfredina.*

LA ZUPPA INGLESE DI RICCARDO ¹³⁷ **6,00**

*Nella più antica tradizione marchigiana,
pan di spagna, strati di crema,
bagno all'alchermes, una spruzzata di caffè
e cacao come se piovesse. Vecchia scuola,
cuore tenero. Da mangiare a cucchiainate
senza rimorsi.*

'80 SPECIAL* ¹³⁵⁷⁸ **7,00**

*Tartufo bianco affogato al Borsci San Marzano
Un ritorno agli anni Ottanta con lo sprint di un
digestivo doc. Dolce, liquoroso,
un po' tamarro... ma irresistibile.*



HOME





LA COMPAGNIA DELLA BISBOCCIA

La Compagnia della Bisboccia è una comunità fondata
sul piacere del gusto pieno e della tavola allegra.

Crediamo nel valore dell'abbondanza, del brindisi e della gioia di stare insieme.

Il Decalogo della Bisboccia

I. Onorerai il Mare

Perché tutto comincia da lì: dal sale, dalla brezza, e da ciò che il Capitano porta a tavola.

II. Non temerai l'abbondanza

Alla Bisboccia la misura è per i timidi. Qui si celebra il gusto pieno.

III. Onorerai la Tavola e chi la condivide

Perché il vero piacere non si mangia da soli.

IV. Non rifiuterai mai una Zingara

Che sia classica o ribelle, la Zingara merita sempre rispetto... e un morso generoso.

V. Difenderai l'ultimo boccone con dignità

Ma se necessario, lo dividerai con la ciurma.

VI. Accoglierai con onore la Barchetta del Capitano

E le sue Perle di Mare, perché ogni confraternita ha il suo rito.

VII. Non berrai mai senza brindare

Ogni bicchiere ha diritto a una parola e a una risata.

VIII. Non avrai fretta alla tavola della Bisboccia

Il tempo qui non corre: naviga.

IX. Tornerai sempre dove hai mangiato felice

Perché certi porti non si dimenticano.

X. Amerai la Bisboccia sopra ogni dieta

Perché la gioia condivisa vale più di qualsiasi regola.



**Chi entra nella Compagnia
riceve subito
la Barchetta del Capitano con le Perle di Mare.
È il primo assaggio della vera Bisboccia.**

**CLICCA E UNISCITI
ALLA COMPAGNIA
DELLA BISBOCCIA**

UNISCITI

ALLERGENI

LEGENDA ALLERGENI

1 Cereali contenenti glutine

(grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)

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

(mandorle, nocciole, noci, noci agaciù, noci pecan, noci del brasile, pistacchi, noci del queensland)

9 Sedano e prodotti a base di sedano

10 Senape e prodotti a base di senape

11 Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo

12 Anidride solforosa e solfiti

13 Lupini e prodotti a base di lupini

14 Molluschi e prodotti a base di molluschi

**In assenza di prodotto fresco potrebbe essere utilizzato prodotto congelato all'origine*

Coperto 2,00

HOME

