



*Lo chef Emanuele Esposito
ti dà il benvenuto al Borbonika Napulitan Restaurant
e ti offre una vasta scelta tra piatti
ottenuti dalla combinazione
di prodotti sempre freschi e di alta qualità.*

*Lasciati andare al piacere
di una esperienza gastronomica diversa
che si rinnova per te ogni giorno
con due Menù Degustazione*

*Borbonika Terra, 5 portate 40,00
con vini diversi abbinati a ogni portata 15,00*

*Borbonika Mare, 5 portate 45,00
con vini diversi abbinati a ogni portata 15,00*



Le proposte di oggi...



ANTIPASTI

Flan di topinambur	8
Flan di topinambur con fonduta di provolone del Monaco e julienne di porro croccante. (3,7)	
Bao di maiale	8
Bao ripieno di pancia di maiale cotta 24 ore a bassa temperatura in salsa barbecue e servito con cicoria saltata. (1)	
Polpo scottato	13
Tentacolo di polpo scottato e condito con la sua maionese, servito su un letto di peperoncini verdi.. (3,4,14)	
Capesanta menta e lime	13
Due capesante scottate su coulis di pomodoro, con chips di barbabietola e gel di mela verde, menta e lime. (14)	

PRIMI

Pappardella del bosco	15
Pappardelle al ragù bianco di cinghiale, cacao nero e crumble di nocciole. (1,8)	
Eliche granciporro e guanciale	18
Eliche cotte con sugo di granciporro e terminato con polvere di guanciale croccante (1,4)	

SECONDI

Anatra al pompelmo	20
Petto d'anatra scottato con cavolo nero in due consistenze e terminato con salsa al pompelmo.	
Secreto iberico	18
Secreto iberico cotto a bassa temperatura con salsa al miele e tabasco affumicato, accompagnati con spinaci saltati in padella.	
Trancio di Ricciola	17
Trancio di Ricciola scottato servito con scarole, olive e capperi. (4)	
Tataki	14
Tataki di tonno in crosta di semi di papavero, glassato in salsa teriyaki e servito con maionese alla curcuma e cime di friarielli. (1,3,4)	



Borbonika

NAPULITAN RESTAURANT



*The chef Emanuele Esposito
welcomes you to the Borbonika Napulitan Restaurant
and offers you a wide choice of dishes
obtained from the combination
of always fresh and high quality products.*

*Let yourself go to pleasure
of a different gastronomic experience
that is renewed for you every day
with two Tasting Menus*

*Borbonika Terra, 5 courses 40.00
with different wines paired with each course 15.00*

*Borbonika Mare, 5 courses 45.00
with different wines paired with each course 15.00*



Today's proposals ...



APPETIZERS

Jerusalem artichoke flan	8
Jerusalem artichoke flan with provolone del Monaco fondue and crispy leek julienne. (3,7)	
Pork Bao	8
Bao stuffed with pork belly cooked 24 hours at low temperature in barbecue sauce and served with sautéed chicory. (1)	
Seared Octopus	13
Seared octopus tentacle seasoned with his mayonnaise, served on a bed of green chili peppers..(3,14)	
Scallops with mint and lime	13
Seared scallops on tomato coulis, with beetroots chips and green apple gel, mint and lime.	

FIRST COURSES

Pappardella with wild boar	15
Pappardella with white wild boar ragù, black cocoa and hazelnut crumble.(1,8)	
Eliche with granciporro and cheek	18
Eliche cooked with crab sauce and finished with crunchy bacon powder.(1,4)	

SECOND COURSES

Grilled Duck	20
Seared duck breast with black cabbage in two consistencies and finished with grapefruit sauce.	
Secreto Iberico	18
Iberico secreto cooked at low temperature with honey sauce and smoked Tabasco, accompanied with sautéed spinach.	
Seared Amberjack	17
Seared Amberjack steak, served with escarole, olives and capers. (4)	
Tataki	14
Poppy seed crusted tuna tataki, glazed in teriyaki sauce and served with turmeric mayonnaise and friarielli rabe tops. (1,3,4)	

