

Menù

bouga



PESCE



PIATTO LOCALE



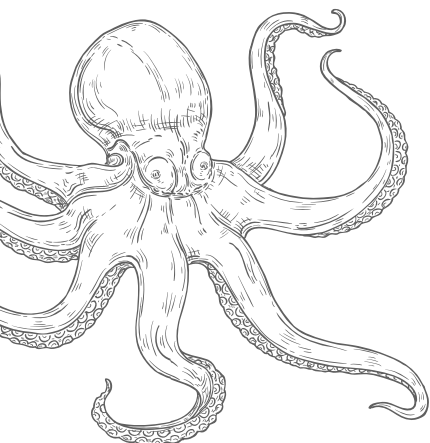
FATTO A MANO



SENZA GLUTINE



TAGLIERINO
TRENTINO



Antipasti

Per iniziare

INSALATINA DI POLPO 18€
con pomodoro ciliegino, patate e olive

(4)


**BEST
SELLER**

IL CARPACCIO 16€
carpaccio di carne salada con scaglie
di grana e foglie di rucola

(7)



IL RE TORTÈL 18€ (MEDIO) | 25€ (GRANDE)
tortel* con affettati misti, formaggio e capussi

(7)

 ANCHE PER
PIÙ PERSONE



TAGLIERINO TRENINO 17€
Speck riserva Trentino, tortel* di patate e rafano

(-)

NOVITÀ

 ANCHE PER
PIÙ PERSONE

Si consiglia

**AGGIUNTA TORTEL*
DI PATATE +5€**



*In caso di mancato reperimento di prodotto fresco viene utilizzato prodotto surgelato.

Per garantire la qualità dei nostri prodotti, alcuni alimenti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido in loco, nel rispetto delle normative CE 852/04 e 853/04. I clienti sono invitati a informare il personale di sala su esigenze alimentari specifiche. È disponibile, su richiesta, il libro degli allergeni, ma non si esclude il rischio di contaminazioni crociate.

bouganville
Ristorante | Pizzeria



RISOTTINO AL
TEROLDEGO

Da gustare Primi piatti



RISOTTINO 15€
al teroldego in cialda croccante al grana
(7)



SPAGHETTI ALLO SCOGLIO 18€
Spaghettone con cozze, gamberoni, vongole veraci, calamari
(1, 2, 4)



 **STRANGOLAPRETI 14€**
al burro e salvia con scaglie di grana
(1,3,7)



 **I NOSTRI GNOCCHI 15€**
di patate al pomodoro e scaglie di grana
oppure al pesto di pistacchio e gamberetti
(1,3,4,7)



 **TAGLIATELLE 15€**
fatte in casa con porcini* al sapore di bosco
(1,3)

**BEST
SELLER



NOVITÀ

 **CANEDERLI 15€**
alla trentina con finferli, speck,
formaggio, pan grattato e spezie
(1,3,7)



NOVITÀ



**CANEDERLOTTI AL
MIRTILLO 16€**

Pasta al mirtillo ripiena di ragù di cervo e selvaggina, serviti su burro fuso e
e riduzione ai frutti di bosco
(1,3,7)

Si consiglia

**AGGIUNTA
FOCACCIA +6€**



*In caso di mancato reperimento di prodotto fresco viene utilizzato prodotto surgelato.

Per garantire la qualità dei nostri prodotti, alcuni alimenti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido in loco, nel rispetto delle normative CE 852/04 e 853/04. I clienti sono invitati a informare il personale di sala su esigenze alimentari specifiche. È disponibile, su richiesta, il libro degli allergeni, ma non si esclude il rischio di contaminazioni crociate.

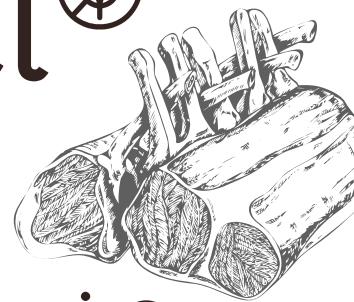
bouganville
Ristorante | Pizzeria



TAGLIATA DI
MANZO

Secondi piatti

da Tradizione



LA TAGLIATA 24€

di manzo al sale maldon e rosmarino
con contorno a scelta

**BEST
SELLER**

(-)

LA MILANESE 17€

cotoletta di pollo alla milanese con
patatine fritte

(3)

IL FILETTINO 29€

filetto di manzo alla griglia con contorno a
scelta

(-)

BRANZINO 22€

sfilettato ai ferri con contorno a scelta



(4)

TAGLIATA DI POLLO 17€

con contorno a scelta

(-)

BACCALÀ 19€

mantecato alla trentina con contorno
a scelta

(4, 7)



NOVITÀ

IL BRASATO 20€

di manzo al teroldego con contorno a scelta

(-)

NOVITÀ

Contorni

PATATE FRITTE* 5€

(-)

**PATATE SALTATE
AL TIMO** 6€

(-)

SPINACI AL BURRO 5€

(7)

**VERDURE
GRIGLIATE** 7€

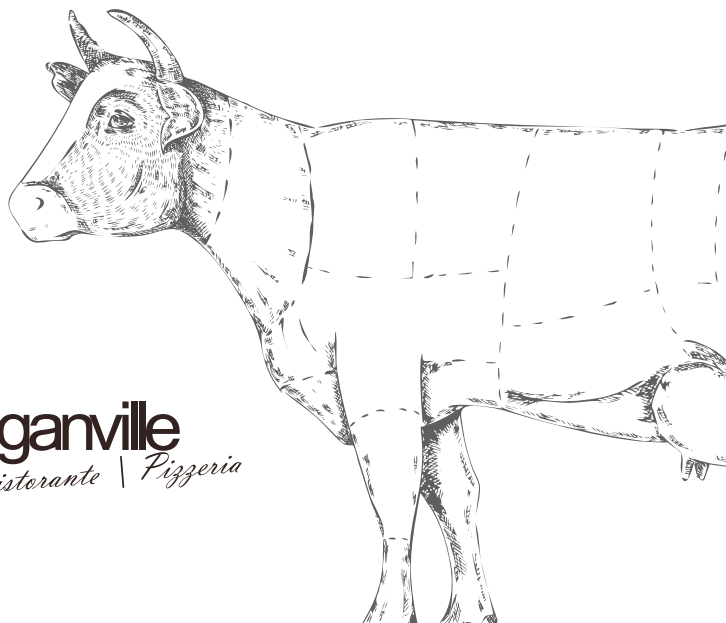
(-)

**TORTEL DI
PATATE*** 5€

(7)

**INSALATA
MISTA** 5€

**POLENTA DI
STORO** 5€



*In caso di mancato reperimento di prodotto fresco viene utilizzato prodotto surgelato.

Per garantire la qualità dei nostri prodotti, alcuni alimenti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido in loco, nel rispetto delle normative CE 852/04 e 853/04. I clienti sono invitati a informare il personale di sala su esigenze alimentari specifiche. È disponibile, su richiesta, il libro degli allergeni, ma non si esclude il rischio di contaminazioni crociate.

bouganville
Ristorante | Pizzeria



INSALATONA
POLLO

Insalatone[®]

Fresche

POLLO 15€

Fantasia di insalata, pomodoro, carciofi,
petto di pollo, noci e scaglie di grana

(7, 8)



TONNO 15€

 Fantasia di insalata, filetti di tonno, uova, mozzarella di
bufala

(3,4,7)

BRESAOLA 16€

Fantasia di insalata, bresaola, noci, scaglie di grana,
pomodorini freschi e gocce di miele

(7, 8)

NOVITÀ

NATURA 15€

Fantasia di insalata, mele Val di non, ceci,
noci, scaglie di grana e finocchio

(7, 8)

WURSTEL 14€ CON PATATINE E OVETTO KINDER

(-)

MILANESE CON 15€ FRITTE E OVETTO KINDER

(3)

PASTA AL POMODORO 10€

(-)

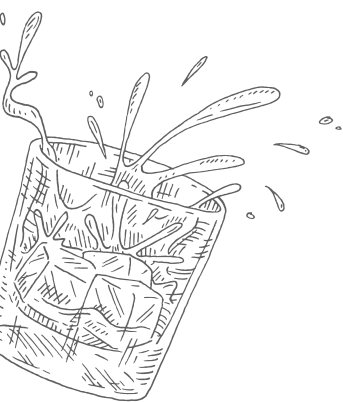


Per i più
piccoli[®]

*In caso di mancato reperimento di prodotto fresco viene utilizzato prodotto surgelato.

Per garantire la qualità dei nostri prodotti, alcuni alimenti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido in loco, nel rispetto delle normative CE 852/04 e 853/04. I clienti sono invitati a informare il personale di sala su esigenze alimentari specifiche. È disponibile, su richiesta, il libro degli allergeni, ma non si esclude il rischio di contaminazioni crociate.

bouganville
Ristorante | Pizzeria



Bibite

BIRRE

Birra piccola spina Bischofsof cl 0.30	3,5€
Birra media spina Bischofsof cl 0.50	5,5€
Birra piccola spina IPA Super8 cl 0.25	4€
Birra media spina IPA Super8 cl 0.50	6€
Birra analcolica cl 0,33	5€
Birra senza glutine cl 0,33	5€
Birra Weissen Bott. cl 0.50	6€
Birra Ambrata Bott. cl 0.50	6€
Radler piccolo cl 0.30	3,5€
Radler medio cl 0.50	5,5€

BIBITE

Coca/Zero/Fanta/Sprite (vetro)	4,5€
Lattine varie	3,5€
Analcolico	4€
Fever-Tree Mediterranean Tonic Water	4€
Fever-Tree Dry Tonic Water	4€
1724 Premium Tonic Water	5€
Succo di mela piccolo cl 0.30	3€
Succo di mela medio cl 0.50	5€

DRINKS

Spritz Aperol/Campari/Select	5€
Gin tonic	10/15€
(PER LA TIPOLOGIA DI GIN RIVOLGERSI AL PERSONALE)	
Vini al calice	5/10€
(PER LA TIPOLOGIA DI VINI RIVOLGERSI AL PERSONALE)	
Spezi piccola cl 0.30	3€
Spezi media cl 0.50	5€
Acqua minerale 0,75 litro	3€

Vino della casa rosso, bianco

¼ litro	5€
½ litro	8€
1 litro	14€

Prosecco della casa

¼ litro	6€
½ litro	10€
1 litro	16€

CAFFETTERIA

Caffè	1,5€
Orzo piccolo	1,5€
Orzo grande	2€
Ginseng piccolo	2€
Ginseng grande	2,5€
Deca	2€
Cappuccino	2,5€
Corretto	3€

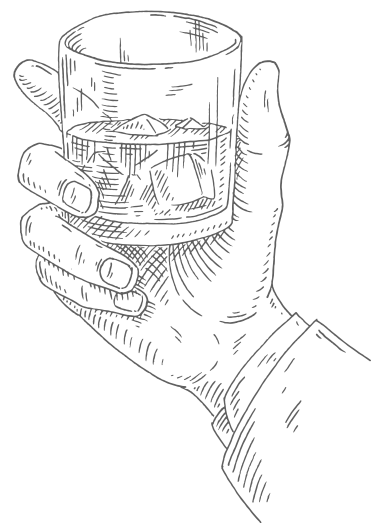
AMARI E GRAPPE

Amari	5€
(PER LA TIPOLOGIA DI AMARI RIVOLGERSI AL PERSONALE)	
Amaro Jefferson	6€
Grappa	5€
(PER LA TIPOLOGIA DI GRAPPE RIVOLGERSI AL PERSONALE)	
Grappa barricata 18 Lune	6€

LIQUORI

Limoncello, mirtillo, liquirizia	4€
Sambuca	4€

COPERTO 2,5€
(COMPRENDE CESTO DI PANE)





PIZZA
BRUSCHETTA

Pizze Classiche

AFRODISIACA 10€

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, funghi, aglio, peperoncino
(1, 7)

BRUSCHETTA 9,5€

Pomodoro, mozzarella, pomodori freschi a cubetti, aglio, basilico, origano
(1, 7)

CALZONE 11€

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, ricotta
(1, 7)

CAPRICCIOSA 10,5€

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi
(1, 7)

TONNO & CIPOLLE 9,5€

Pomodoro, mozzarella, tonno e cipolle
(1, 7)

MARGHERITA 8€

Pomodoro, mozzarella
(1, 7)

NAPOLETANA 9€

Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano
(1, 4, 7)

SALAMINO 9,5€

Pomodoro, mozzarella, salamino piccante
(1, 7)

TIROLESE 11€

Pomodoro, mozzarella, speck, funghi
(1, 7)

ROMANA 10€

Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi e origano
(1, 4, 7)

FORMAGGI 10€

Mozzarella, Asiago, gorgonzola e provola affumicata
(1, 7)

Variazioni/aggiunte da
2. a 3,5.



Le nostre pizze sono disponibili anche senza glutine, con un supplemento di 4.

PROSCIUTTO 10€ E FUNGHI

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, e funghi
(1, 7)

PROSCIUTTO 9,5€

Pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto
(1)

VIENNESE 10€

tomodoro, mozzarella e wurstel
(1, 7)

CALABRESE 8,5€

Mozzarella, peperoncino, aglio, origano
(1, 7)

ZUCCHINE BRIE 10€

Mozzarella, zucchine, brie
(1, 7)

GIORGIA 10€

Mozzarella, patate, rosmarino, pancetta
(1, 7)

VEGETARIANE

CONTADINA 11€

Pomodoro, mozzarella, radicchio, asparagi, gorgonzola
(1, 7)

MELANZANE 10€

Pomodoro, mozzarella, melanzane, grana
(1, 7)

TREVIGIANA 9,5€

Pomodoro, mozzarella, radicchio
(1, 7)

*In caso di mancato reperimento di prodotto fresco viene utilizzato prodotto surgelato.

Per garantire la qualità dei nostri prodotti, alcuni alimenti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido in loco, nel rispetto delle normative CE 852/04 e 853/04. I clienti sono invitati a informare il personale di sala su esigenze alimentari specifiche. È disponibile, su richiesta, il libro degli allergeni, ma non si esclude il rischio di contaminazioni crociate.



PIZZA
MORTAZZA

Pizze Speciali

Variazioni/aggiunte da
2. a 3,5.



Le nostre pizze sono disponibili anche
senza glutine, con un supplemento di 4.

BOUGANVILLE 13€

Pomodoro, mozzarella, porcini, speck,
zucchine
(1, 7)

PRIMAVERA 13€

Pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe,
pesto, pomodorini freschi, mozzarella di
bufala
(1, 4, 7)

GHIOTTONA 12€

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola,
melanzane, crudo
(1, 7)

PRINCIPESSA 13€

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, prosciutto
crudo
(1, 7)

SPECK E BRIE 12€

Pomodoro, mozzarella, speck, brie
(1, 7)

VIANDANTE 11€

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, lucanica
(1, 7)

FOCACCIA 6€

Rosmarino, origano, olio, extravergine
(1)

CRUDO E BURRATA 15€

Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo e
burrata
(1, 7)

BUFALA E RUCOLA 12€

Mozzarella, pomodorini, rucola, scaglie di
grana, bufala [BUFALA DOPO COTTURA]
(1, 7)

PORCINI 11,5€

Mozzarella, aglio, porcini
(1, 7)

TRENTINA 12€

Pomodoro, mozzarella, porcini, lucanica,
vezzena
(1, 7)

VALDOSTANA 12€

Pomodoro, mozzarella, scamorza, funghi,
prosciutto
(1, 7)

4 STAGIONI 11€

Pomodoro, mozzarella, carciofi, olive, pro-
sciutto e funghi
(1, 7)

LA VEGETARIANA 12€

Pomodoro, mozzarella, zucchine, asparagi,
melanzane, peperoni, grana
(1, 7)

MORTAZZA 15€

Mozzarella, mortadella, fiocchi di pomo-
doro, mozzarella di bufala e granella
di pistacchio
(1, 7, 8)

'NDUJA E CIPOLLA 15€

Pomodoro, mozzarella di bufala, cipolla
croccante, 'nduja calabrese e basilico
(1, 7)

bouganville
Ristorante | Pizzeria



*In caso di mancato reperimento di prodotto fresco viene utilizzato prodotto surgelato.

Per garantire la qualità dei nostri prodotti, alcuni alimenti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido in loco, nel rispetto delle normative CE 852/04 e 853/04. I clienti sono invitati a informare il personale di sala su esigenze alimentari specifiche. È disponibile, su richiesta, il libro degli allergeni, ma non si esclude il rischio di contaminazioni crociate.



PIZZA
VERACE

Pizze Gourmet

SOLO LA SERA

VERACE 15€

Pomodoro, pomodori semi dry, chips di grana, basilico e bufala dopo cottura
(1, 7)

PICCA AFFUMICATA 16€

Mozzarella, crema di patate, 'nduja, provola affumicata, cipolla croccante e miele
(1, 7)

BOLOGNA 17€

Mozzarella, crema al pistacchio, mortadella, stracciata di burrata e granel-
la di pistacchio
(1, 7, 8)

ROSSO D'INVERNO 16€

Pomodoro, mozzarella, radicchio, gorgonzola, pancetta croccante e noci.
(1, 7, 8)

MELA DI MONTAGNA 17€

Mozzarella, vezzena, lucanica, speck chips di mela e rosmarino
(1, 7)

Variazioni/aggiunte da
2. a 3,5.



Le nostre pizze sono disponibili anche senza glutine, con un supplemento di 4.

*In caso di mancato reperimento di prodotto fresco viene utilizzato prodotto surgelato.

Per garantire la qualità dei nostri prodotti, alcuni alimenti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido in loco, nel rispetto delle normative CE 852/04 e 853/04. I clienti sono invitati a informare il personale di sala su esigenze alimentari specifiche. È disponibile, su richiesta, il libro degli allergeni, ma non si esclude il rischio di contaminazioni crociate.

bouganville
Ristorante | Pizzeria



PIZZA PALA
“CREA LA TUA”

Pizze Pala^{1/2 METRO}

SOLO LA SERA - PER DUE PERSONE

.....

CLASSICHE

MARGHERITA 19€

Pomodoro, mozzarella
(1, 7)

BRUSCHETTA 20€

Pomodoro, mozzarella, pomodorini
freschi, aglio, basilico e origano
(1, 7)

SALAMINO 22€

Pomodoro, mozzarella,
salamino piccante
(1, 7)

TRENTINA 24€

pomodoro, mozzarella, porcini,
lucanica e vezzena
(1, 7)

➤ Preparata con impasto ad alta idratazione e farina macinata a pietra, lievitata per 40 ore.

Crea la tua



Scegli i tuoi gusti preferiti tra quelli presenti nel nostro menù e crea la tua pizza alla pala su misura per te! Da 30€ per due persone.

Variazioni/aggiunte da
2. a 3,5.

*In caso di mancato reperimento di prodotto fresco viene utilizzato prodotto surgelato.

Per garantire la qualità dei nostri prodotti, alcuni alimenti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido in loco, nel rispetto delle normative CE 852/04 e 853/04. I clienti sono invitati a informare il personale di sala su esigenze alimentari specifiche. È disponibile, su richiesta, il libro degli allergeni, ma non si esclude il rischio di contaminazioni crociate.

VEGETARIANE

VEGETARIANA 24€

Pomodoro, mozzarella, spinaci, zucchine,
asparagi, melanzane, peperoni e grana
(1, 7)

CONTADINA 23€

Pomodoro, mozzarella, radicchio, asparagi
e gorgonzola
(1, 7)

BUFALA E RUCOLA 25€

Mozzarella, pomodorini freschi, rucola
scaglie di grana e bufala
(1, 7)

ZUCCHINE E BRIE 22€

Mozzarella, zucchine e brie
(1, 7)

SPECIALI

MONTANARA 27€

Mozzarella, lucanica, Vezzena, patate,
speck croccante e rosmarino
(1, 7)

ROSSA D'INVERNO 26€

Pomodoro, mozzarella, radicchio,
gorgonzola, pancetta croccante e noci
(1, 7, 8)

PICCA AFFUMICATA 27€

Crema di patate, mozzarella, 'nduja, provola affumicata, cipolla croccante e gocce di miele
(1, 7)

TARDIVA 26€

Mozzarella, radicchio, brie, noci, chips di Grana e miele
(1, 7, 8)

bouganville
Ristorante | Pizzeria

ALLEGATO II Regolamento (UE) n. 1169/2011

Sostanze o prodotti che provocano allergie/ intolleranze

1. **Cereali contenenti glutine:** grano, segale, orzo, avena farro, Kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.
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 (incluso lattosio).
8. **Frutta a guscio:** mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti.
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 semi di sesamo.
12. **Anidride solforosa e solfiti.**
13. **Lupini** e prodotti a base di lupini
14. **Molluschi** e prodotti a base di molluschi.

Substances or products that cause allergies/intolerances

1. **Cereals containing gluten:** wheat, rye, barley, spelled oats, Kamut or their hybridized strains and derived products.
2. **Shellfish** and shellfish products.
3. **Eggs** and egg products.
4. **Fish** and fish products.
5. **Peanuts** and peanut products.
6. **Soy** and soy products.
7. **Milk** and milk-based products (including lactose).
8. **Nuts:** almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their products.
9. **Celery** and celery-based products.
10. **Mustard** and mustard products.
11. **Sesame seeds** and sesame seed products.
12. **Sulfur dioxide and sulphites.**
13. **Lupines** and lupine products
14. **Shellfish** and shellfish products.

Stoffe oder Produkte, die Allergien/Unverträglichkeiten auslösen

1. **Glutenhaltiges Getreide:** Weizen, Roggen, Gerste, Dinkelhafer, Kamut oder deren Hybridstämme und Folgeprodukte.
2. **Schalentiere** und Schalentierprodukte.
3. **Eier** und Eiprodukte.
4. **Fisch** und Fischprodukte.
5. **Erdnüsse** und Erdnussprodukte.
6. **Soja** und Sojaprodukte.
7. **Milch** und Produkte auf Milchbasis (einschließlich Laktose).
8. **Nüsse:** Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse oder Queenslandnüsse und deren Produkte.
9. **Sellerie** und Sellerieprodukte.
10. **Senf** und Senfprodukte.
11. **Sesamsamen** und Sesamprodukte.
12. **Schwefeldioxid und Sulfite.**
13. **Lupinen** und Lupinenprodukte
14. **Schalentiere** und Schalentierprodukte.