


The background features a repeating pattern of tropical palm leaves. The leaves are rendered in a dark, muted green color, while the stems and some leaf edges are highlighted in a warm, golden-brown hue. The overall aesthetic is sophisticated and tropical.

BONONIA CLUB

COCKTAIL BAR & CUCINA

The background features a dark, textured surface with a repeating pattern of palm fronds in a muted, olive-green color. A central rectangular area is defined by thin, vertical lines, containing the text. Two small white circles are positioned above and below the text block.

Il Bononia Club

sorge dalle ceneri del mitico "Oliviero".
Dal 2006 prende il posto della storica
'baracca dei gelati' e, da allora,
inizia un percorso di innovazione
e ristrutturazione che lo porta a
diventare un **ristorante e cocktail bar** ideale
per aperitivo, cena e dopocena.

Appetizer

CHIPS

di patata Novella con maionese al rosmarino

4 €

BIS DI PIZZA FRITTA

ristretto di pomodoro, parmigiano di Vacche Rosse 24 mesi e basilico mortadella Felsineo Carta Blu, stracciatella e pesto di pistacchio

8 €

TARTARE

di branzino affumicata con aceto di lampone e ravanelli

8 €

ROASTBEEF BBQ

burrata, cipolla in agrodolce e nocciole

7 €

FRITTURA

di gamberi e calamari con maionese di lime e menta

10 €

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI

Prosciutto Crudo di Parma, Mortadella Felsineo Carta Blu, Coppa di Testa, Salsiccia Passita, Salame Felino, Pecorino Toscano, Caciotta Mista e Squaquerone. Servito con crescentine artigianali

24 €

*Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni di regolamento (CE) 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3

** Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

*** Alcuni prodotti potrebbero venire abbattuti nella nostra cucina per mantenere le qualità organolettiche

Le Nostre Proposte

Bononia Mule

*con vodka al fieno, nettare d'agave homemade, succo di lime fresco e
Ginger Beer Lurisia con il suo retrogusto di peperoncino*

10 €

Spirito Giusto

*con Triple Sec, liquore artigianale Grazie e Graziella, Mezcal,
succo di limone fresco e sciroppo di zenzero homemade*

10 €

Fregnacolada

*con Vagin, succo di limone, honey mix, passion fruit, bacche di pepe rosa,
latte di cocco*

10 €

Lavandula

*con London Dry gin, sciroppo homemade di lavanda, succo di limone fresco
ed acqua tonica.*

10 €

22/04

*Barcelò Organic Limited Production, lime siciliano biologico,
zucchero integrale di canna biologico, menta fresca, Organics Tonic
e liquore al carciofo o liquore al finocchietto artigianali*

12 €

Chartreuse Martini

con Beefeater, liquore alle erbe, Martini Dry Vermouth

10 €

Le Nostre Proposte

Età Moderna

con tequila affumicata al peperone dolce, succo di lime fresco e sciroppo di zucchero homemade

10 €

Esoterico

con Vermouth Rosso Gamondi, zucchero liquido homemade, albume e aceto di lamponi

10 €

Dolce e Salato

con caffè espresso, Khalua, Baileys, e caramello salato

10 €

Cocktails

Cocktail Analcolici

6 €

Detox Smoothies

7 €

Sparklings (Spritz Aperol, Spritz Campari, Spritz Select, Hugo ecc.)

7 €

Americano

8 €

I Grandi Classici (Long Island, Moscow Mule, Sex On The Beach ecc.)

10 €

Cocktail Pestati

10 €

Detox Smoothies 100% frutta e verdura crioessiccata 7 €

Red Smoothie (70 kcal)

rapa rossa, mela, limone e zenzero

Proprietà: antifatica. Ad alto contenuto di Potassio, Vitamina B1, Vitamina C

Orange Smoothie (78,8 kcal)

carota, mela, finocchio, limone e zenzero

Proprietà: depurativa e antinfiammatoria. Fonte di Calcio, Fosforo e Ferro

Green Smoothie (85,6 kcal)

mela, banana, spinaci, limone e zenzero

Proprietà: antiossidanti e antinfiammatoria. Fonte di Calcio e Fosforo

Pink Smoothie (76,4 kcal)

pesca, pera, banana e fragola

Proprietà: multivitaminico. Fonte di Fosforo e Ferro

Brown Smoothie (82 kcal)

kiwi, ananas e amarena crioessiccate

Proprietà: infusione di Vitamina C. Fonte di Calcio, Ferro, Fosforo, e Vitamina B1

La Nostra Selezione Di Gin (1,5 oz - 4,5 cl)

| | | | |
|---------------------|------|-------------------------|------|
| Hendrick's | 10 € | Vagin | 12 € |
| Ionico | 10 € | Geranium | 14 € |
| Beefeater 24 | 10 € | Martin Miller's | 14 € |
| Mare | 12 € | Del Professore Monsieur | 14 € |
| Tanqueray N° 10 | 12 € | Del Professore Madame | 14 € |
| Muma | 12 € | Monkey 47 | 14 € |
| Primo | 12 € | The London N1 | 14 € |
| Roku | 12 € | Generous Organic | 14 € |
| G'Vine Floraison | 12 € | London Dry N3 | 14 € |
| Malphy Pompelmo | 12 € | Ameurte Coca Leaf Black | 14 € |
| Malphy Arancia | 12 € | Elephant | 15 € |
| Malphy Limone | 12 € | Engine | 15 € |
| Marconi 46 | 12 € | Truffle | 15 € |
| Jinzu | 12 € | Anty | 30 € |
| Sea Gin all'acciuga | 12 € | | |

**Il prezzo comprende il distillato accompagnato da Tonica Premium, Lemon Premium e Redbull*

La Nostra Selezione Di Vodka (1,5 oz - 4,5 cl)

| | | | |
|----------------------------|------|-----------------------------|------|
| <i>Beluga</i> | 10 € | <i>Krystal Head Nectar</i> | 15 € |
| <i>Belvedere</i> | 10 € | <i>Krystal Head Rainbow</i> | 15 € |
| <i>Stolichnaya Elit</i> | 10 € | <i>Mamont</i> | 15 € |
| <i>Kauffman</i> | 12 € | <i>Squadron</i> | 15 € |
| <i>Krystal Head Aurora</i> | 15 € | | |

**Il prezzo comprende il distillato accompagnato da Tonica Premium, Lemon Premium e Redbull*

La Nostra Selezione Di Rum (1,5 oz - 4,5 cl)

| | | | |
|--|------|---------------------------------------|------|
| <i>Santa Teresa Gran reserva ron anejo</i> | 10 € | <i>El Dorado 12yo</i> | 12 € |
| <i>Baron Samedi</i> | 10 € | <i>Diplomatico Reserva Exclusiva</i> | 12 € |
| <i>Kraken Black Spice</i> | 10 € | <i>Don Papa Baroko</i> | 13 € |
| <i>Pampero Aniversario</i> | 10 € | <i>Gold Of Mauritius Dark</i> | 15 € |
| <i>Brugal Extra Viejo</i> | 10 € | <i>Cane Island Trinidad 8yo</i> | 15 € |
| <i>Matusalem Gran Reserva 15yo</i> | 12 € | <i>Cane Island delle Barbados 8yo</i> | 15 € |

La Nostra Selezione Di Tequila e Mezcal

(1,5 oz - 4,5 cl)

| | | | |
|-----------------------------------|------|---------------------|------|
| <i>Corralejo Blanco</i> | 10 € | <i>Kah Blanco</i> | 14 € |
| <i>Mezcal Burrito Fiestero</i> | 10 € | <i>Kah Reposado</i> | 14 € |
| <i>Corralejo Reposado</i> | 12 € | <i>Kah Anejo</i> | 15 € |
| <i>Mezcal Quiquiriqui Espadin</i> | 12 € | | |

La Nostra Selezione Di Whiskey (1,5 oz - 4,5 cl)

| | | | |
|--|------|---|------|
| <i>Jack Daniel's Tennessee Whiskey Old</i> | 6 € | <i>The Glen Grant Single Malt Scotch Whisky</i> | 10 € |
| <i>Ballantines Blended Scotch Whisky</i> | 8 € | <i>The Glenlivet Single Malt Scotch Whisky</i> | 12 € |
| <i>Jameson Irish Whiskey</i> | 8 € | <i>Laphroaig 10 Y Islay Single Malt Scotch Whisky</i> | 12 € |
| <i>Bulleit Bourbon Kentucky Straight Bourbon Whiskey</i> | 10 € | <i>Nikka Days Smooth&Delicate Blended Whisky</i> | 12 € |
| <i>Bulleit 95 Rye Straight 95% Rye Mash Whiskey</i> | 10 € | | |

Amari

5 €

Indigeno il bacio amaro del Vulcano

Maliquo l'amaro di tante erbe

Errante l'amaro del ciociaro biondo

N'Amaro liquore amaro naturale

Sabbenerica amaro con carciofo siciliano

Liquori

5 €

Caru di Orgosolo liquore al mirto bianco

Vossia liquore artigianale di lime siciliano

Grazia E Graziella liquore artigianale all'arancia

Nizurin liquore amaro naturale

Bastiano amaro con carciofo siciliano

Grappe

5 €

La Gentile grappa di Arneis

L'allegria grappa di Moscato

La Magica grappa di nebbiolo invecchiata in botti di Rovere

Le Crode monovitigno di Prosecco

Le Crode monovitigno di Pura Vinaccia

**I prezzi indicati per Amari, Liquori e Grappe si intendono per SPIRITO GIUSTO*

Birre Alla Spina

Ichnusa non filtrata 5%

Messina cristalli di sale 5%

0,25 - 0,40 cl

3 € 5 €

3 € 5 €

Birre In Bottiglia

Daura Lager Gluten Free 5,4% (33cl)

Slalom Strong Lager 9% (33cl)

Weisse 5,5% (50 cl)

Salinae Sale Di Cervia 4,9% (33 cl)

La Birrina "La biondina di Bologna" 5% (33 cl)

5 €

5 €

6 €

5 €

5 €

Bar

| | | | |
|--------------------------------|--------|--------------|-----|
| ACQUA | 2 € | TASSONI | 5 € |
| ACQUA 0,75 CL | 3 € | CAMPARI SODA | 5 € |
| CAFFÈ NORMALE/DECA | 1,10 € | CRODINO | 5 € |
| CAPPUCCINO | 3 € | SAN BITTER | 5 € |
| CAFFÈ SHAKERATO | 3 € | TONICA | 5 € |
| BRODIES ICED TEA LEMON / PEACH | 5 € | LEMON | 5 € |
| SUCCHI DI FRUTTA | 4 € | GINGER BEER | 5 € |
| COCA COLA | 5 € | REDBULL | 5 € |
| COCA COLA ZERO | 5 € | | |



CARTA DEI VINI



Vini Bianchi

SCHIOPETTO PINOT GRIGIO COLLIO DOC 6 / 28 €

MARCO SARA RIBOLLA GIALLA COLLI ORIENTALI 6 / 30 €

FRIULANO DOC FRIULI COLLI ORIENTALI 6 / 30 €

RIELINGER VALLE ISARCO RIESLING BIO 40 €

ALBERTO OGGERO ARNEIS DOCG 6 / 25 €

CÀ DEI FRATI LUGANA DOC 7 / 30 €

SIMONE CAPECCI CIPREA PECORINO DOCG BIO 28 €

SIMONE CAPECCI TUFILLA PASSERINA IGP 28 €

FRIULI VENEZIA GIULIA

FRIULI VENEZIA GIULIA

FRIULI VENEZIA GIULIA

TRENTINO ALTO ADIGE

PIEMONTE

LOMBARDIA

MARCHE

MARCHE

Vini Bianchi

| | | |
|--|----------|----------|
| FAVATI FIANO DI AVELLINO DOCG PIETRAMARA BIO | 35 € | CAMPANIA |
| ANTONELLA CORDA VERMENTINO DI SARDEGNA | 30 € | SARDEGNA |
| VIGNA DI MANDRANOVA GRILLO BIO A. DI CAMPOREALE | 7 / 35 € | SICILIA |
| ETNA BIANCO TRAINARA | 35 € | SICILIA |
| KAID SAUVIGNON 2021 A. DI CAMPOREALE | 7 / 35 € | SICILIA |
| GARNIER ET FILS CHABLIS | 45 € | FRANCIA |

Vini Rossi

| | | |
|--|----------|---------------------|
| PINOT NOIR BOURGOGNE EPINEUIL 2018 | 8 / 40 € | FRANCIA |
| SCHIAVA VERNATSCH 2018 WEINBER | 35 € | TRENTINO ALTO ADIGE |
| LAGREIN DOC ELENA WALCH | 6 / 25 € | TRENTINO ALTO ADIGE |
| NEBBIOLO ALBERTO OGGERO DOCG | 6 / 30 € | PIEMONTE |
| SANGIOVESE RISERVA VIGNA DEL GENERALE | 40 € | EMILIA ROMAGNA |
| SANGIOVESE COSTA ARCHI ASSIOLO 2018 | 6 / 25 € | EMILIA ROMAGNA |
| LAMBRUSCO OTELLO CECI | 6 / 25 € | EMILIA ROMAGNA |
| CERASUOLO ROSÉ BIO AMORE | 6 / 25 € | ABRUZZO |
| NEGROAMARO PIETRE GIOVANI | 6 / 28 € | PUGLIA |
| NERO D'AVOLA DOC DONNATÀ A. DI CAMPOREALE | 5 / 25 € | SICILIA |

Le Bollicine

| | | |
|---|----------|----------------|
| SOLIGO CUVÉE SPUMANTE | 5 / 25 € | VENETO |
| PROSECCO DOCG VALDOBBIADENE EXTRA DRY SOLIGO COL DE MEZ | 6 / 28 € | VENETO |
| FOSS MARAI ROÖS SPUMANTE ROSÉ BRUT | 6 / 28 € | VENETO |
| FOSS MARAI PROSECCO SUPERIORE DOCG VALDOBBIADENE BRUT | 7 / 35 € | VENETO |
| TORRE DEGLI ALBERI CRUASÉ ROSÉ BIO OLTRE PO' PAVESE | 30 € | LOMBARDIA |
| FERGHETTINA FRANCIACORTA BRUT | 7 / 35 € | LOMBARDIA |
| FERGHETTINA FRANCIACORTA SATÈN | 40 € | LOMBARDIA |
| LE VEDUTE FRANCIACORTA | 7 / 35 € | LOMBARDIA |
| CÁ DEL BOSCO FRANCIACORTA PRESTIGE | 45 € | LOMBARDIA |
| GAUDIUM ORO DI DIAMANTI PIGNOLETTO METODO CLASSICO BIO | 6 / 35 € | EMILIA ROMAGNA |
| CAVALIERA PAS DOSÉ TREBBIANO METODO CLASSICO | 30 € | EMILIA ROMAGNA |
| GRILLO BIO METODO CLASSICO A. DI CAMPOREALE | 7 / 35 € | SICILIA |

Champagne

PERRIER JOUËT GRAN BRUT

70 €

FRANCIA

MARCOULT CHAMPAGNE BRUT RESERVE

70 €

FRANCIA

CORDEUIL CHAMPAGNE BRUT

70 €

FRANCIA

PASCAL MAZET CHAMPAGNE BRUT

70 €

FRANCIA

MOËT & CHANDON IMPERIAL BRUT

80 €

FRANCIA

PERRIER JOUËT BLANC DE BLANCS

100 €

FRANCIA

DOM PÉRIGNON VINTAGE 2009

250 €

FRANCIA





PLASTICFREE

Il Bononia Club

a partire dal suo giardino è da sempre attento alla natura e al verde. Per questo ci impegnamo per la promozione di una ristorazione sostenibile, senza l'utilizzo di monodose o plastica di qualunque tipo. Supportate i nostri Partner per un mondo più pulito!



Canù[®]
as easy as pasta

The
 **ORGANICS**
by Red Bull



B



www.bononiacub.it



[bononiacub](https://www.instagram.com/bononiacub)



[Bononia Club](https://www.facebook.com/BononiaClub)