

BOLLICINE&Co.
CHAMPAGNE BAR

OUTLETCITY
METZINGEN



ESSEN &
TRINKENERLEBNISSE

bollicineandco.com | [@bollicineandco](https://www.instagram.com/bollicineandco)

Bollicine&Co. Champagne Bar, in Zusammenarbeit mit Poldo Dog Couture, ist ein haustierfreundlicher Ort.

LASSEN SIE UNS EINE GESCHICHTE ERZÄHLEN

Die Taglière Group Hospitality wurde in 2018 aus dem Wunsch heraus geboren, die Schönheit und Güte des italienischen Geschmacks zu teilen. Zu den Mitgliedern der Gruppe gehören Bollicine&Co., die Kollektion italienischer Champagner-Bars in den exklusivsten Einkaufszentren der Welt, die sich all jenen widmet, die in den italienischen Geschmack eintauchen und Schönheit, Wellness und Lebensfreude erleben möchten.

Lassen Sie uns gemeinsam anstoßen!

PAARUNGEN

FOCACCIA GOURMET & ITALIENISCHE SPRITZ 22

Focaccia Gourmet & Italienische Spritz

AUSTERN & ROSÉ AUS DER PROVENCE 25

Austern Fine de Claire (3 Stück)
& Glas Whispering Angel Rosé

CULATELLO & ROSÉ CHAMPAGNER 38

Culatello di Zibello G.U. 18-22 Monate
& Glas Champagner Veuve Clicquot Rosé

MACARONS & CHAMPAGNER 20

Macarons (3 Stück) & Glas Champagner
Moët & Chandon Impérial Brut

KAVIAR, ZARTBITTERSCHOKOLADE & COCKTAIL 45

Volzhenka Oscietra Kaviar,
Zartbitterschokolade & Cocktail

PARTNER

FRANCE  1743
MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE

Veuve Clicquot



COCKTAIL

Italian Spritz 12

Chandon Garden Spritz 12

Original Bellini 12

Gin Tonic 12

Negroni 12

Americano 12

SPIRITUOSEN

Belvedere Vodka 8

Hennessy V.S Cognac 10

Ardbeg An Oa Whisky 10

DESSERTS

Tiramisù*	8
Beeren-Käsekuchen	8
Sachertorte*	8

KLEINE PATISSERIE

Macarons (auswahl an geschmacksrichtungen)*	2
Fior di Pistacchio*	2
Sahne Krapfen*	2

SOFT DRINKS



Stilles/Sprudelndes Wasser 0,75 l	7
Coca Cola Regular/Zero 0,33 l	4,5
Tonic Water	4,5
Orangina Original/Rouge 0,25 l	4,5

KAFFEE

Illy Espresso	3
Illy Entkoffeinierter Kaffee	3
Illy Amerikanischer Kaffee	3,5
Illy Cappuccino	4
Cova Heiße Schokolade	7
Tee-Auswahl	5,5

In Übereinstimmung mit der Verordnung 1169/11 besuchen Sie unsere Website bollicineandco.com, um die in unseren Gerichten enthaltenen Allergene unter der Rubrik Menü einzusehen. Die mit "*" gekennzeichneten Gerichte oder Zutaten werden vom Hersteller tiefgefroren oder am Ursprungsort eingefroren.

CHAMPAGNER AUSWAHL

	 100 ml	 750 ml
Moët & Chandon Impérial Brut	14	84
Moët & Chandon Impérial Rosé	18	108
Moët & Chandon Ice Impérial Brut	18	108
Veuve Clicquot Rosé	20	120
Laurent-Perrier La Cuvée Brut	16	96
Louis Roederer Brut Premier	18	108
Bollinger Rosé	20	120
Veuve Clicquot La Grande Dame 2015		220
Dom Pérignon Vintage 2013		295
Krug Grand Cuvée		295
Armand de Brignac Brut Gold		350

WEINE

Château d'Esclans Côtes de Provence Rosé Whispering Angel	10
Cloudy Bay Sauvignon Blanc	12
Cloudy Bay Chardonnay	12
Cloudy Bay Pinot Noir	12

PROSECCO

Cipriani Prosecco Doc Brut	9
----------------------------	---

BIER

Schimpf Hell (Lager) 0,5 l	6
----------------------------	---

FINGERS

PERFEKT ZUM TEILEN

CANAPÉS

SERVIERT IN DREI STÜCKEN

- Avocadocreame, Garnelen und Limette 6
Gorgonzolacreame, Walnüsse und Birnen 6
Parmesancreme, Erdbeeren und
Balsamico-Essigand Balsamic Vinegar 6

SAY CHEESE!

- Parmesankäse, Balsamico-Essig und Walnüsse 10
Rauchkäse, Haselnüsse und Honig 8
Allgäuer Emmentaler, Trockenfrüchte
und Feigenkonfitüre 8

MINI SANDWICHES

IN ZWEI STÜCKEN SERVIERT

- Spirulina-Brot mit Garnelen, Basilikumfrischkäse,
Salat und Kirschtomaten 10
Rote-Bete-Brot mit Parmaschinken G.U., Gorgonzola
und Rosa Mayonnaise 10
Kürbisbrot mit Rindercarpaccio, Senfmayonnaise,
Parmesan und Rucola 10

ITALIENISCHE EXZELLENZ

PASTA

- Tagliolini mit Bolognese-Ragout 18
Tagliolini mit Pesto 18
Tagliolini mit Zitrus-Garnelen 22

RISOTTO & CO.

- Champagner und Schwarzer Trüffel 28
Champagner, Grüner Tee und Austern 24
Champagner, Rote Bete und Tapioka-Perlen 18

TARTAR

- Rindfleisch mit Parmesankäse und Haselnüssen* 20
Lachs, Avocado und Rote Bete* 19
Thunfisch mit konfierten Tomaten und Zitronat* 19

FOCACCIA & CO.

- Burrata, Kirschtomaten und Anchovis 10
Burrata und Culatello di Zibello G.U. 12
Burrata und Garnelen 12

GOLD SELECTION

FISCH

- Feine De Claire-Austern, Mignonette-Sauce,
Erdbeeren und Zitrone
3/6/9 stücke 15/30/45
Volzhenka Oscietra Kaviar serviert mit
warmem Brot und Dill-Sauerrahm 120

FLEISCH

- Jamón ibérico, eingelegtes Gemüse
und Tomatenbrot 25
Culatello di Zibello G.U., Butter und Giardiniera 18
Großer Italienischer Antipasto
EMPFOHLEN FÜR ZWEI PERSONEN 28

TRÜFFEL

- Spiegeleier mit schwarzem Trüffel 18
Carpaccio vom Rind mit schwarzem Trüffel 25

TRÜFFELVERKOSTUNG

IN DREI GÄNGEN 65

- Spiegeleier mit schwarzem Trüffel
Risotto, Champagner und schwarzer Trüffel
Carpaccio vom Rind mit schwarzem Trüffel

SALATE

BOLLICINE&CO. SALAT 12

- Misticanza, Birnen, Walnüsse, Fenchel
und Balsamico-Vinaigrette

GREAT CAESAR 15

- Misticanza, Hähnchen, Culatello di Zibello G.U.,
Parmesan, Joghurtdressing

REGENBOGEN-QUINOA 15

- Quinoa-Salat, Räucherlachs, Tomaten,
Rucola und Avocadocreame