


ANTIPASTI

- 01. TRIO DI HUMMUS**  **8,50€**
Hummus tradizionale, hummus di ceci e barbabietole e salsa di yogurt tipo tzatziki con cetrioli e cubetti di pomodoro, un tocco fresco di menta e tradizionale pane pita.
- 02. TAGLIERE DI INSACCATI IBERICI (Minimo 2 persone)** **19,80€**
Prosciutto serrano, chorizo, salsiccia, burrata, pane tostato, pomodori secchi. Accompagnati da olive nere, sottaceti, capperi e rucola.
- 03. COZZE ALLA MARINARA** **12,50€**
Cotte con pomodoro, peperoni e cognac, flambate con il succo delle cozze.
- 04. GAMBERI ALL'AGLIO** **14,70€**
Gamberi soffritti con aglio e peperoncino in olio d'oliva.
- 05. CROCCHETTE FATTE IN CASA** **9,50€**
Straccetti di pollo arrosto in stile Bondi, besciamella tradizionale con un tocco di noce moscata e una morbida maionese al peperoncino Piquillo.
- 06. GAMBERI IN TEMPURA** **15,70€**
Tempura di gamberi e verdure croccanti servite con la nostra salsa di peperoncino e soia fatta in casa.
- 07. FORMAGGIO CAMEMBERT FRITTO**  **9,50€**
Dadini di formaggio Camembert fritti, serviti con marmellata di riduzione di vino rosso e frutti di bosco.
- 08. CALAMARI ALL'ANDALUSA** **12,60€**
Calamari con delicata pastella di farina all'andalusa, con maionese di prosciutto iberico.
- 09. BRUSCHETTA**  **6,90€**
Ricetta originale con olio extravergine di oliva, erbe provenzali e pomodoro su pane croccante.
- 10. INVOLTINO PRIMAVERA**  **8,90€**
Ripieno di ragù di vitello fatto in casa, in tempura, con la nostra salsa al peperoncino dolce.

INSALATE

- 11. INSALATA BONDI** **12,10€**
Germogli di lattuga, rucola, pomodoro, avocado, gamberetti, salmone affumicato e aneto, conditi con vinaigrette al miele, senape di Digione e aneto.
- 12. INSALATA CAESAR** **10,00€**
Germogli di lattuga, pomodorini, cipolla rossa, scaglie di parmigiano, filetti di pollo alla griglia, conditi con la tradizionale salsa Caesar.
- 13. INSALATA DI FORMAGGIO DI CAPRA**  **10,00€**
Formaggio di capra al forno con miele su letto di germogli di lattuga, pomodorini, cipolle rosse e fragole.
- 14. INSALATA CAPRESE**  **10,00€**
Fette di pomodoro, mozzarella, avocado e basilico fresco, servite con salsa al pesto (a base di basilico, parmigiano e pinoli).
- 15. INSALATA DI QUINOA**  **10,50€**
Pomodoro, cipolla rossa, cetriolo, peperone rosso, peperone verde, olive nere, feta, con quinoa e un tocco di menta e pesto (a base di basilico, parmigiano e pinoli).

WOKS

- 16. WOK DI POLLO** **13,80€**
Pollo saltato con verdure tagliate stile thai e salsa teriyaki.
- 17. WOK DI GAMBERI** **16,40€**
Gamberi saltati con verdure tagliate stile thai e salsa di ostriche.
- 18. WOK DI VITELLO** **14,80€**
Vitello saltato con verdure tagliate stile thai, salsa teriyaki e soia.
- 19. WOK VEGETALE (Senza glutine)**  **12,80€**
Riso fritto saltato con verdure alla thailandese e salsa Tonkatsu.

NOTA: I piatti includono peperoni, zucchine, carote, cipolle, germogli di soia e cavolo cinese dolce.

PASTA

- | | |
|--|--------|
| 20. SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE
Ragù di vitello fatto in casa. | 10,10€ |
| 21. SPAGHETTI ALLA CARBONARA
Con panna e pancetta. | 11,20€ |
| 22. SPAGHETTI DI MARE
Pomodorini ciliegia e basilico, frutti di mare di stagione, salsa di pomodoro. | 13,50€ |
| 23. LASAGNE CLASSICHE
Lasagne al ragù di manzo con besciamella fatta in casa. | 9,10€ |
| 24. RAVIOLI DI STAGIONE
Chiedere al cameriere | 12,50€ |

NOTA: abbiamo opzioni per i vegetariani.

PIZZE

- | | |
|---|--------|
| 25. MARGHERITA
Pomodoro e mozzarella. | 10,60€ |
| 26. BONDI BEACH
Pomodoro, cubetti di mozzarella di bufala, basilico fresco. | 14,90€ |
| 27. CAPRICCIOSA
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi. | 12,10€ |
| 28. POLLO ALLA GRIGLIA
Pomodoro, mozzarella, pollo alla griglia, cipolla e peperoni. | 12,40€ |
| 29. TROPICALE
Pomodoro, mozzarella, ananas e prosciutto cotto. | 12,40€ |
| 30. PEPERONI
Pomodoro, mozzarella, salame e peperoni. | 12,60€ |
| 31. MEDITERRANEA
Pomodoro, mozzarella, con prosciutto serrano e rucola fresca. | 12,10€ |
| 32. 4 STAGIONI
Pomodoro, mozzarella, funghi, peperoni, carciofini, prosciutto cotto e olive nere. | 12,10€ |
| 33. VEGGIE BEACH
Pomodoro, mozzarella, funghi, peperoni e pomodorini ciliegia. | 11,80€ |

NOTA: la pasta per la pizza viene preparata ogni giorno.

PAELLAS

* Minimo 2 persone. Prezzo a persona.

- | | |
|--|--------|
| 34. PAELLA MISTA
Carne e pesce fresco. | 15,80€ |
| 35. PAELLA CON PESCE E FRUTTI DI MARE
Pesce fresco e frutti di mare. | 18,50€ |
| 36. PAELLA DI ARAGOSTA
Pesce fresco, frutti di mare e aragosta. | 26,20€ |
| 37. PAELLA CIECA
Carne, frutti di mare e pesce fresco. | 17,10€ |
| 38. PAELLA DI VERDURE
Verdure di stagione. | 14,80€ |

ALLERGENI

Non esiti a contattare il nostro personale per verificare gli ingredienti contenuti nei nostri piatti.



GRIGLIA

39. ENTRECÔTE SURF AND TURF (Terra e Mare) Con gamberi alla griglia.	23,50€
40. ENTRECÔTE DELUXE (Terra e Mare) Con aragosta alla griglia.	28,00€
41. FILETTO DI MANZO (250 gr)	24,60€
42. BISTECCHA DI MANZO (500 gr)	22,50€
43. ENTRECÔTE DI VITELLO (300 gr)	19,30€
44. COSTOLETTE DI AGNELLO ALLA GRIGLIA	17,70€
45. PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA	11,60€
46. SPIEDINO DI POLLO CON VERDURE Spiedino di pollo con peperoni, cipolla e zucchine.	14,80€
47. VEGANO HAMBURGER  Servito con pomodoro, cipolla croccante, accompagnato da germogli di lattuga.	11,90€
48. HAMBURGER DI ANGUS FATTO IN CASA (200 gr) Servito con formaggio cheddar, pomodoro, cipolla croccante, accompagnato da germogli di lattuga.	15,00€
49. HAMBURGER DI AGNELLO FATTO IN CASA (200 gr) Servito con pomodori, germogli di lattuga e anelli di cipolla.	13,40€

NOTA: Tutte le carni sono accompagnate da patatine fritte.
Accompagna il tuo piatto con una delle nostre squisiti salse e contorni.

SALSA EXTRA

50. PEPERONE VERDE (Speciale per la carne)	2,75€
51. FUNGHI (Speciale per la carne)	2,75€
52. ROQUEFORT (Speciale per la carne)	2,75€
53. ALIOLI	1,75€
54. BURRO AROMATIZZATO (Speciale per la carne)	1,75€
55. SALSA AL PEPERONCINO DOLCE	1,75€
56. SALSA CAESAR	1,75€
57. PESTO	1,75€
58. MAIONESE ALLE ERBE FINI	1,75€
59. SALSA BONDI (Senape e Miele) (Speciale per la carne)	1,75€
60. MAIONESE DOLCE A BASE DI PEPERONI PIQUILLO	1,75€
61. SALSA ALLA MENTA FRESCA (Speciale per la carne)	1,75€

CONTORNI

62. INSALATA VERDE  Germogli di lattuga, cipolla rossa, pomodoro e asparagi bianchi.	3,80€
63. RISO BASMATI CON VERDURE JULIENNE  Peperoni, funghi, carote e cipolle rosse.	3,80€
64. PATATINE FRITTE FATTE IN CASA 	3,80€
65. VERDURE SALTATE (Speciale per la carne)  Peperoni, funghi, carote e cipolle rosse.	3,30€
66. VERDURE ALLA PIASTRA (Speciale per la carne)  Peperoni rossi, peperoni verdi, cipolla, zucchine e patate al forno	5,50€
67. POMODORI ALLA GRIGLIA (Speciale per la carne) 	1,25€
68. PATATE AL FORNO (Speciale per la carne) 	1,25€
69. MAIS ALLA GRIGLIA (Speciale per la carne) 	1,25€
70. PATATE DOLCI FRITTE (Speciale per la carne) 	2,75€
71. COLESLAW (Speciale per la carne) 	3,00€
72. PANE 	1,75€
73. OLIVE 	1,25€

CARNI LAVORATE

- 74. CONTROFILETTO DI VITELLO AL TARTUFO** 26,70€
Controfiletto di vitello in salsa di porto e tartufo, saltato con verdure di stagione e condito con foie gras alla piastra.
- 75. CARRÉ DI AGNELLO CON ROSMARINO E SENAPE** 20,30€
Carré di agnello con senape croccante, verdure di stagione saltate e salsa delicata al rosmarino.
- 76. COSTATA DI VITELLO AL FORNO** 22,40€
Taglio di vitello cotto sottovuoto a temperatura controllata di 95°C/100°C. Dorato al forno e servito con tortino di patate e verdure saltate.
- 77. POLLO AL CURRY** 12,90€
Pollo marinato in una delicata salsa al curry di Madras con yogurt, riso Basmati saltato con verdure e tradizionale fiore di cipolla.
- 78. COSTOLETTE DI MAIALE CON SALSА BARBECUE** 15,00€
Costolette di maiale marinate nella nostra deliziosa salsa barbecue, cotte a bassa temperatura per 5 ore, servite con patatine e verdure.
- 79. MILANESE DI COSCIA DI POLLO** 11,30€
Pollo impanato con pane grattugiato, servito con patate e insalata.



ANGUS

I nostri fornitori di carne ci garantiscono con questo timbro CERTIFIED ANGUS BEEF la qualità e la tracciabilità della carne, una carne bovina originaria della Scozia; la razza risale al 1800 e il bovino numero 1 è del 1842 ed è stato registrato con il nome di GREY-BREADED JACK "OLD JACK". Secondo l'Istituto di Genealogia Scozzese le razze attuali hanno ancora oggi il DNA dell'originario "OLD JACK".



HALAL

I nostri fornitori di carne ci garantiscono con questo timbro che certifica la garanzia HALAL i processi mediante i quali vengono garantite la qualità e le caratteristiche di un prodotto finale che rispetta il regolamento in uso presso Halal.



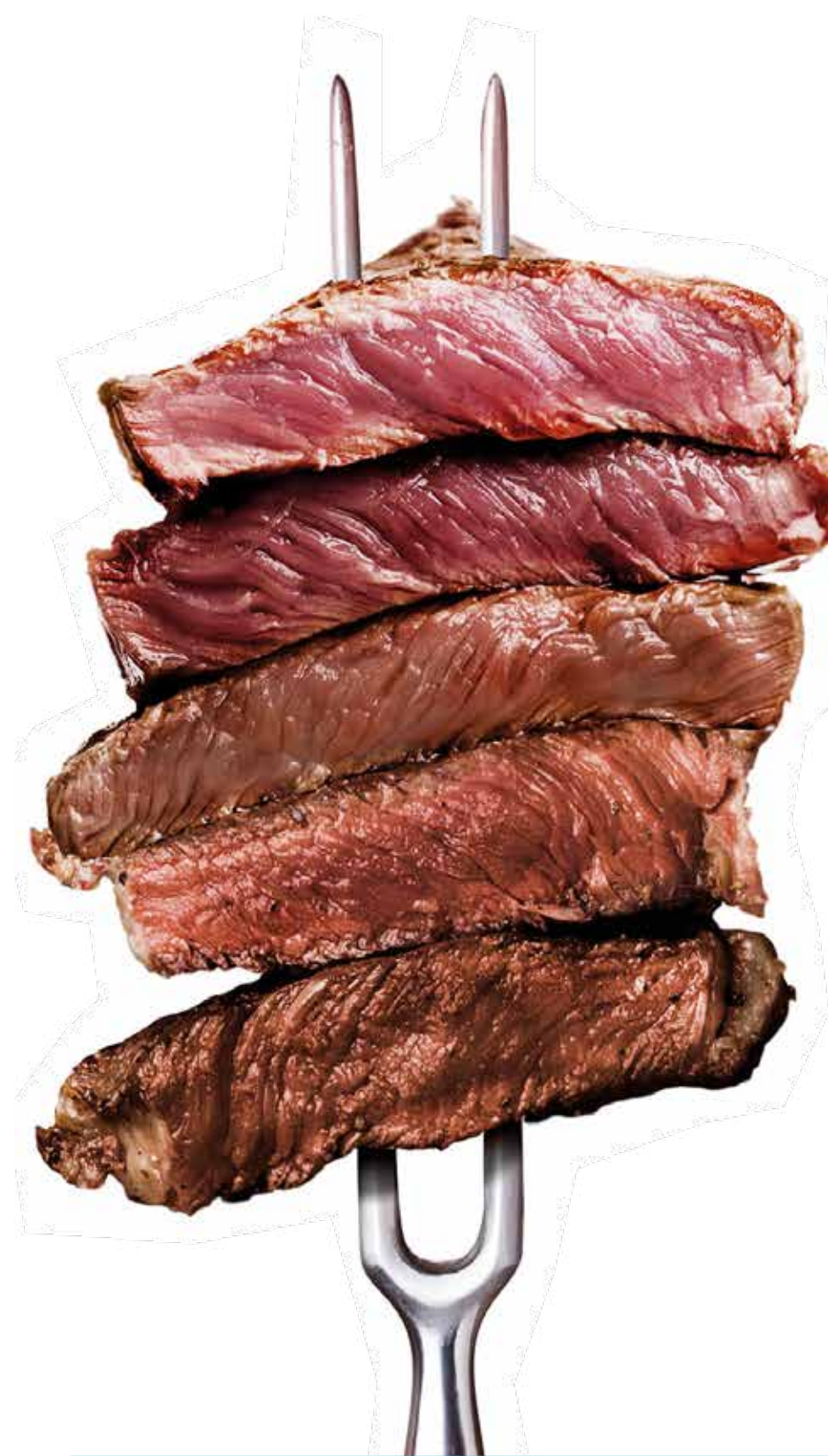
BLACK ANGUS

La carne di Black Angus degli Stati Uniti a causa della sua alimentazione con erbe naturali e la sua terminazione basata sul grano (mais e altri cereali), ha una tenerezza insuperabile e sapore con una venatura grassa succulenta.



BLACK ROCK GRILL

Tutte le nostre carni certificate da Certified Hereford Irish Beef sono servite su pietra vulcanica a 400 gradi in modo da poterle cuocere in base ai propri gusti.



AL SANGUE

Molto rossa, perfetta nel centro

MEDIA AL SANGUE

Rossa, media al sangue

MEDIA

Rosa al centro

MEDIA BEN COTTA

Leggermente rosa al centro

BEN COTTA

Marrone omogeneo

Cuanto la vuoi cotta?

SCEGLI IL PUNTO DI COTTURA CHE PREFERISCI
E GUSTATI LA TUA CARNE!!!

PESCE

- 80. ROMBO IN SALSА DI BURRO AL LIMONE** 18,50€
Finito con gamberi alla griglia, cozze al vapore, asparagi verdi e patate al forno.
- 81. SALMONE CON CHAMPAGNE** 19,80€
Cotto al forno a bassa temperatura, servito con una delicata salsa di champagne, porri e zafferano, accompagnato da patate lesse e verdure di stagione.
- 82. FILETTO DI TONNO ROSSO** 19,30€
Tonno alla piastra, servito con la nostra deliziosa insalata di patate, cipolla rossa, coriandolo e salsa all'arancia.
- 83. GAMBERI ALLA GRIGLIA** 23,50€
Su un letto di rucola e una deliziosa salsa di aglio e prezzemolo.
- 84. GRIGLIATA DI PESCE E FRUTTI DI MARE** 26,70€
Pesce e frutti di mare freschi di stagione.
Chiedere al cameriere
- 85. ARAGOSTA ALLA GRIGLIA** S/M
Chiedere al cameriere
- 86. PESCE DEL MERCATO** S/M
Chiedere al cameriere