



BOCCONI

Cucina e Drink

MENÙ



FORNO A LEGNA E CUCIULARIE

I tegamini "arruscati" per due persone



- Pasta e patate con provola - 12€
- Pasta e fagioli - 12€
- Pasta e ceci con baccalà - 14€
- Parmigiana di patate con strato di pane raffermo, carne tritata di bovino, olive, capperi, aglio, prezzemolo, pepe, besciamella, fiordilatte, prosciutto cotto, parmigiano e pecorino - 10€



- Parmigiana di melanzane classica con aggiunta di ricotta e salame - 10€
- Patate fresche condite con crema cacio e pepe - 5€



- Patate fresche condite con crema alla carbonara - 5€
- Cicoria ripassata - 5€
- Scarola con uva passa, pinoli, pane raffermo su crema di patate - 6€
- Zuppa di cipolle: con fondo di pane rustico, cipolla stracotta con semola tostata, formaggio groviera e brodo di carne - 10€



BOCCONI

Cucina e Drink



ANTIPASTI



- Il cuoppo nel piatto: bocconi fritti selezionati dallo chef - 8€



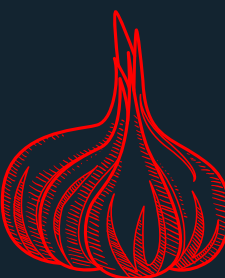
- Il nostro tagliere: 3 tipologie di salumi e 3 di formaggi accompagnati da 5 bocconi caldi. Per due persone - 25€



- La tartare: filetto di bovino affumicato servito con salsa al gorgonzola e tuorlo pastorizzato - 13€



- Il carpaccio di baccalà marinato alla barbabietola rossa con riduzione all'arancia - 15€



- La polpetta di baccalà in crosta di pane panko servita su hummus di ceci e lime - 12€
- La zuppa toscana di cavolo nero, fagioli cannellini e trito di verdure - 10€

BOCCONI

Cucina e Drink



PRIMI PIATTI



- La candela alla genovese e colatura di provolone, servita a richiesta su una montanara fritta a mo' di piatto - 13€ (con montanara 15€)



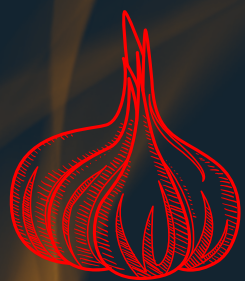
- Il pacchero al ragù napoletano - 12€
- Servito con tegamino di tracchia, pancia e salsiccia - 15€



- Lo spaghetti alle vongole con bottarga e zest di limone - 18€



- Il fagottino alla Nerano ripieno di ricotta di bufala e zucchine in doppia consistenza - 14€



- Il risotto al blu di bufala, nocciole tostate, polvere di speck e salsa agrodolce dello chef - 14€

BOCCONI

Cucina e Drink



SECONDI PIATTI



- Lo spezzatino dei ricordi con pancia di maiale e muscolo di bovino, piselli, carote, patate e pancetta - 12€



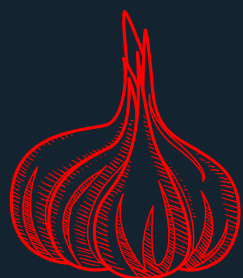
- La pancia di maiale brasata al forno servita con pelle croccante su cremoso di patate e funghi cardoncelli saltati - 14€



- Il filetto di baccalà in doppia cottura, a bassa temperatura e poi scottato, servito con fonduta di provola, olive taggiasche in doppia consistenza e salsa alla marinara - 18€



- Il polpo al barbecue, arrostito in crosta di pane panko servito con millefoglie di patate e zucca arrosto - 18€



- Pollenzo: polletto cotto a bassa temperatura e ripassato al forno a legna, ripieno di pane raffermo, carne tritata di bovino, olive, capperi, aglio, prezzemolo, pepe, parmigiano e pecorino - 16€

BOCCONI

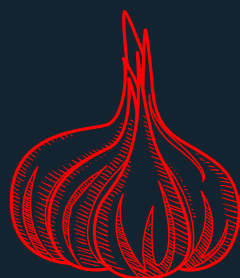
Cucina e Drink



DOLCI



- Scomposta crema e amarena 6€
- Tiramisù al bicchiere 6€
- Cannolo di sfoglia fritto ripieno di ricotta alla siciliana 6€
- Cheesecake con crumble alla nocciola 6€
- A scelta tra frutti rossi, Nutella o caramello salato 6€



BOCCONI

Cucina e Drink

BUON APPETITO



BOCCONI

Cucina e Drink