

il Boccione

Ristorante, Caffè, Bar

SPECIALITÀ

BURRATA CON POMODORO STUFATO <i>vegetarisch</i>	19.50
cremige Burrata aus Büffelmilch geschmorte Kirschtomate Basilikum (2)	
TRIS DI BRUSCHETTE	23.50
geröstete Bratscheiben (italienisches Holzofenbrot) Geschnetzeltes vom Rinderfilet + Ricotta + Bruschetta-Tomaten + alter Balsamico Ziegencremekäse + gebackene Weintrauben + Rosmarin Forellenkaviar + gesalzene Butter + Schnittlauch (1,2,3)	
TARTARE DI SALMONE CON INSALATA DI AVOCADO E MANGO	24.50
Lachstatar Avocado-Mango-Salat Koriander Wasabi-Dip geröstete Bratscheibe (Biobäckerei Reginbrot) (1,1a,1b,3,8,9)	
MINISTRONE DI VERDURE CON PESTO <i>vegetarisch</i>	11.80
hausgemachte italienische Gemüsesuppe Basilikumpesto Grana Padano (2,4,5)	
CALAMARETTI	25.80
Calamaretti vom Grill Zitrone Rucola hausgemachte Pizzabrotstange (1,2,7)	
LASAGNE SCOMPOSTA CON FUNGHI <i>vegetarisch</i>	28.50
offene Lasagne Steinpilze Pfifferlinge Kräuterseitling Kirschtomate Burrata Parmesan (1,2,4,9)	
COZZE AL VINO BIANCO	26.80
frische Miesmuscheln Julienne Gemüse leichte Weißweinsauce Chili Knoblauch Kräuter hausgemachte Pizzabrotstange (1,4,7)	
COTOLETTA ALLA MILANESE	32.80
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken hausgemachter Kartoffel-Gurken-Salat Preiselbeeren Zitrone (1,2,4,9,10)	
	+ Riffle Fries 5.50
BRANZINO AL FORNO	34.80
ganzer Wolfsbarsch im Päckchen Fenchel Zitrone Kapern Kartoffel (2,3)	
GNOCCHI DI RICOTTA E ROSMARINO <i>vegetarisch</i>	24.80
hausgemachte Ricotta-Rosmarin-Knödel Spinatcreme Pinienkerne (1,2,4,5)	
COTOLETTE DI IBERICO CON FINOCCHIO	38.50
iberico-Kotelett vom Grill Fenchelcreme Hasselback-Kartoffeln Buschbohnen (2,4,15 * mit Schweinefleisch)	
PIZZA BIANCA CON TALEGGIO E PERA <i>vegetarisch</i>	22.80
hausgemachte Pizza Mascarpone Taleggio Birne Salbei Honig Haselnuss (1,2,13)	
PASTA SFOGLIA CON MELA CANNELLA ROSA	9.50
Apfel-Zimt-Rosen Blätterteig Sahne (1,2,9)	
	+ 1 Kugel Vanilleeis 2.50
TIRAMISU AL PISTACCHIO	12.50
hausgemachtes Pistazien-Tiramisu (1,2,9)	
PANNA COTTA	8.50
hausgemachte Panna Cotta Fruchtspiegel (2)	

Enthält (1) Weizenmehl; (1a) Dinkelmehl; (1b) Roggenmehl; (2) Milch / Milcherzeugnisse / Laktose; (3) Fisch; (4) Sellerie;
(5) Pinienkerne; (6) Krebstiere; (7) Weichtiere; (8) Soja; (9) Ei; (10) Senf; (11) Erdnuss; (12) Sesam; (13) Nuss divers;
(14) Cashew-Kerne; (15) Pökelsalz; (*) mit Schweinefleisch

ANTIPASTI

OLIVE CON PANE *vegetarisch*

eingelegte Oliven | hausgemachte
Pizzabroststangen ⁽¹⁾

8.80

BRUSCHETTA *vegetarisch*

geröstete Bratscheiben (Biobäckerei Reginbrot) |
marinierte Tomaten | Knoblauch | Chili ⁽¹⁾

9.80

ANTIPASTO MISTO DELLA CASA *

gemischter Vorspeisenteller für 2 Personen
mit Spezialitäten des Hauses ^(1,2,4,5,7,15)

24.80

CARPACCIO DI MANZO

dünn geschnittene Rinderfiletscheiben |
Zitronen-Olivenöl | Rucola | Grana Padano ⁽²⁾

19.80

POLPO GRIGLIATO

Polpo vom Grill | gehobelter Fenchel |
Orangenfilet | Zitrone ^(2,4,7)

17.80

VITELLO TONNATO

rosa gebratenes Kalbfleisch |
Thunfisch-Kapern-Crème | Rucola ^(2,3,4,9)

19.80

INSALATE

INSALATA MISTA PICCOLA *vegetarisch*

kleiner gemischter Salat der Saison | Hausdressing
^(4,9,10,11,13)

7.80

INSALATIERA DI BOCCONE *vegetarisch*

saisonale, gemischte Salatvariation |
Bulgur | Avocado | Granatapfel |
Hausdressing ^(4,9,10,11,13)

18.50

INSALATIERA DI BOCCONE CON MOZZARELLA DI BUFALA

vegetarisch
saisonale, gemischte Salatvariation |
Avocado | Granatapfel |
Hausdressing | Büffelmozzarella |
getrocknete Tomate | Artischocke ^(2,4,9,10,11,13)

24.50

INSALATIERA DI BOCCONE CON POLLO FINO

saisonale, gemischte Salatvariation |
Bulgur | Avocado | Granatapfel |
Hausdressing |
Pollo Fino im Körner-Knuspermantel
^(1,2,4,9,10,11,12,13,14)

25.50

INSALATIERA DI BOCCONE CON SALMONE

saisonale, gemischte Salatvariation |
Bulgur | Avocado | Granatapfel |
Hausdressing |
Lachsfilet (ca. 150g) vom Grill ^(2,3,4,9,10,11,13)

26.50

PASTA, GNOCCHI E RISOTTO DELLA CASA

GNOCCHI ALLA CAPRESE *vegetarisch*

16.80

hausgemachte Kartoffelgnocchi |
Kirschtomatensugo | Büffelmozzarella |
Basilikum (1,2,4,9)

GNOCCHI AL PESTO *vegetarisch*

18.80

hausgemachte Kartoffelgnocchi | Kirschtomaten |
Basilikumpesto | Grana Padano (1,2,4,5,9)
mit Ofengemüse

+ 3.50

LINGUINE A MODO MIO

17.80

hausgemachte Linguine |
Tomaten-Hackfleisch-Sugo (100% Rinderhackfleisch)
(1,4,9)

GNOCCHI CON FEGATO DI VITELLO

24.80

hausgemachte Kartoffelgnocchi | Kalbsleber |
rote Zwiebeln | Salbei | Jus (1,2,4,9)

RIGATONI ALLA BOSCAIOLA *

20.80

hausgemachte Rigatoni | Pancetta | Steinpilze |
Zwiebeln | Mascarpone | Grana Padano (1,2,4,9)

RAVIOLI AL LIMONE *vegetarisch*

19.80

hausgemachte Ravioli mit Ricotta-Limonen-Füllung |
Grana Padano (1,2,4,9)

PICCATA DI ZUCCHINE *vegetarisch*

18.80

Zucchini im Parmesan-Ei-Mantel | hausgemachte
Linguine | pikante Tomatensauce (1,2,4,9)

RISOTTO POLLO E BROCCOLI

19.80

cremiges Risotto | Broccoli |
Sot-l'y-laisse** (2,4)

LINGUINE AL SALMONE

21.80

hausgemachte Linguine | Lachswürfel |
Blattspinat | Kirschtomaten |
leichter Tomaten-Weißweinsud (1,2,3,4,6,7,9)

RISOTTO FRUTTI DI MARE

19.80

cremiges Risotto | Meeresfrüchte | Garnele |
Grünschalmuschel | Kirschtomaten | Erbsen |
Chili | Knoblauch (1,2,3,4,6,7)

PESCE

SALMONE CON VERDURE

29.50

Lachsfilet (ca. 180g) vom Grill | Kräuter-
Gremolata | Ofengemüse der Saison |
Drillinge (2,3)

GAMBERETTI CON PANE

29.50

Garnelen | Chili | Knoblauch | frische Kräuter |
hausgemachte Pizzabrotstangen (1,2,6)

CARNE

PETTO DI POLLO ALLA BOCCONE

26.50

gegrillte Freilandhähnchenbrust (Label Rouge)
gefüllt mit Spinat, getrockneten Tomaten, Oliven
und Büffelmozzarella | Kräuter-Gremolata |
Ofengemüse der Saison | Drillinge (2,3,4)

OSSOBUCCO ALLA BOCCONE

29.50

sous-vide-gegarte Kalbshaxenscheiben | marinierte
Tomaten | hausgemachte Gremolata | cremiges
Safranrisotto (2,3,4)

BISTECCA AL PEPE

35.50

gegrilltes Rumpsteak (ca. 200g) regionale Färsen |
Cognac-Pfeffersauce | Ofengemüse der Saison |
Drillinge (2,4)

FILETTO DI MANZO

42.50

Rinderfilet (ca. 200g) vom Grill | Kartoffelgratin | grüne
Buschbohnen (2,4)

* mit Schweinefleisch

** filetartiges Premium-Hühnerfleisch (Pfaffenstückchen)

PIZZA FORNO DI PIETRA

PIZZA SALMONE

16.80

hausgemachte Pizza | Tomate | Mozzarella |
Lachs | Rucola (1,2,3)

PIZZA SALAME PICCANTE *

15.80

hausgemachte Pizza | Tomate | Mozzarella |
scharfe Salami (1,2,15)

PIZZA TRICOLORE *vegetarisch*

16.80

hausgemachte Pizza | Tomate | Mozzarella |
Basilikumpesto | Kirschtomaten |
Büffelmozzarella (1,2,5)

PIZZA CON VERDURE *vegetarisch*

16.80

hausgemachte Pizza | Tomate | Mozzarella |
gegrilltes Gemüse | Rucola | Büffelmozzarella |
Chili | Knoblauch (1,2)

PIZZA TONNO

16.80

hausgemachte Pizza | Tomate | Mozzarella |
Thunfisch | rote Zwiebel | Ei | Rucola | Chili |
Knoblauch (1,2,3)

PIZZA PARMA *

16.80

hausgemachte Pizza | Tomate | Mozzarella |
italienischer Landschinken | Rucola |
Grana Padano (1,2,15)

PIZZA BRESAOLA E PORCINI

19.50

hausgemachte Pizza | Tomate | Mozzarella |
Bresaola | Steinpilze | Büffelmozzarella |
Basilikumpesto | Rucola (1,2,5,15)

PIZZA ROASTBEEF

19.50

hausgemachte Pizza | Tomate | Mozzarella |
rosa gebratenes Roastbeef, kalt aufgeschnitten |
Artischocken | Büffelmozzarella | Rucola (1,2)

PIZZA SALSICCIA *

16.80

hausgemachte Pizza | Tomate | Mozzarella |
italienische Fenchel-Bratwurst | Speck |
Grana Padano (1,2,15)

PIZZA MARGHERITA *vegetarisch*

13.80

hausgemachte Pizza | Tomate | Mozzarella (1,2)

**mit Schweinefleisch*

Enthält (1) Weizenmehl; (1a) Dinkelmehl; (1b) Roggenmehl (2) Milch / Milcherzeugnisse / Laktose; (3) Fisch; (4) Sellerie; (5) Pinienkerne; (6) Krebstiere; (7) Weichtiere; (8) Soja; (9) Ei; (10) Senf; (11) Erdnuss; (12) Sesam; (13) Nuss divers; (14) Cashew-Kerne; (15) Pökelsalz / * mit Schweinefleisch. Wenn Sie von Allergien betroffen sind, fragen Sie auch nach unserer regulären Allergiker-Karte
Alle Preise in EUR incl. der gesetzlichen Umsatzsteuer

il Boccione

Ristorante, Caffè, Bar

DOLCE DELLA CASA

TIRAMISU

Mascarpone-Ei-Crème | Löffelbiskuits |
kräftiger Kaffee (1,2,9)

9.50

CRÈME BRÛLÉE *laktosefrei*

Vanillecrème (Bio-Vanille) |
karamellierte Zuckerkruste (2,9)

9.50

TORTA AL CIOCCOLATO

halbflüssiger Schokoladenkuchen (1,2,9)
(Zubereitungszeit ca. 25 Minuten)
+ eine Kugel Vanilleeis

11.50

+ 2.50

