

# il Boccone

Ristorante, Caffè, Bar

## ANTIPASTI

<b>OLIVE CON PANE</b> <i>vegetarisch</i> eingelegte Oliven   Pizzabrotstangen <sup>(1)</sup>	<b>7.80</b>	<b>BRUSCHETTA</b> <i>vegetarisch</i> geröstete Brotscheiben ( <i>Biobäckerei Reginbrot</i> )   marinierte Tomaten   Knoblauch   Chili <sup>(1)</sup>	<b>8.80</b>
<b>ANTIPASTO MISTO DELLA CASA *</b> gemischter Vorspeiseteller für 2 Personen Spezialitäten des Hauses <sup>(1,2,4,5,7,15)</sup>	<b>20.80</b>	<b>CARPACCIO DI MANZO</b> dünn geschnittene Rinderfiletscheiben   alter Balsamico   Rucola   Grana Padano <sup>(2)</sup>	<b>16,80</b>
<b>POLPO GRIGLIATO</b> Polpo vom Grill   Caponata (sizilianisches Gemüsegericht)   Pinienkerne   Rosinen <sup>(2,4,5,7)</sup>	<b>15,80</b>	<b>VITELLO TONNATO</b> rosa gebratenes Kalbfleisch   Thunfisch-Kapern-Crème   Rucola <sup>(2,3,4)</sup>	<b>16.80</b>

## INSALATE

<b>INSALATA MISTA PICCOLA</b> <i>vegetarisch</i> kleiner gemischter Salat der Saison   Hausdressing <sup>(9,10,11,13)</sup>	<b>6.80</b>		
<b>INSALATIERA DI BOCCONE</b> <i>vegetarisch</i> saisonale, gemischte Salatvariation   Bulgur   Avocado   Granatapfel   Hausdressing <sup>(4,9,10,11,13,14)</sup>	<b>15.80</b>	<b>INSALATIERA DI BOCCONE CON MOZZARELLA DI BUFALA</b> <i>vegetarisch</i> saisonale, gemischte Salatvariation   Bulgur   Avocado   Granatapfel   Hausdressing   Büffelmozzarella   getrocknete Tomate   Artischocke <sup>(2,4,9,10,11,13,14)</sup>	<b>21.50</b>
<b>INSALATIERA DI BOCCONE CON POLLO FINO</b> saisonale, gemischte Salatvariation   Bulgur   Avocado   Granatapfel   Hausdressing   Pollo Fino im Körner-Knuspermantel <sup>(1,2,4,9,10,11,12,13,14,15)</sup>	<b>23.50</b>	<b>INSALATIERA DI BOCCONE CON SALMONE</b> saisonale, gemischte Salatvariation   Bulgur   Avocado   Granatapfel   Hausdressing   isländisches Lachsfilet (ca. 150g) vom Grill <sup>(2,3,4,9,10,11,13,14)</sup>	<b>26.50</b>

\* mit Schweinefleisch

# il Bocccone

Ristorante, Caffè, Bar

## PASTA, GNOCCHI E RISOTTO DELLA CASA

<b>GNOCCHI ALLA CAPRESE</b> <i>vegetarisch</i> <b>14.80</b> hausgemachte Kartoffelgnocchi   Kirschtomatensugo   Büffelmozzarella   Basilikum (1,2,4,9)	<b>GNOCCHI AL PESTO</b> <i>vegetarisch</i> <b>16.80</b> hausgemachte Kartoffelgnocchi   Kirschtomaten   Basilikumpesto   Grana Padano (1,2,4,5,9)
<b>LINGUINE A MODO MIO</b> <b>16.80</b> hausgemachte Linguine   Tomaten-Hackfleisch-Sugo (100% Rinderhackfleisch) (1,2,4,9)	<b>RAVIOLI AL LIMONE</b> <i>vegetarisch</i> <b>15.80</b> hausgemachte Ravioli mit Ricotta-Limonen-Füllung   Grana Padano (1,2,4,9)
<b>RIGATONI ALLA BOSCAIOLA *</b> <b>17.80</b> hausgemachte Rigatoni   Pancetta   Steinpilze   Mascarpone   Grana Padano (1,2,4,9)	<b>RISOTTO POLLO E BROCCOLI</b> <b>17.80</b> cremigies Risotto   Broccoli   Sot-l'y-laisse** (2,4)

## PESCE

<b>SALMONE CON VERDURE</b> <b>27,80</b> isländisches Lachsfilet (ca. 180g) vom Grill   Kräuter-Gremolata   Ofengemüse der Saison   Drillinge (2,3,4)
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## CARNE

<b>PETTO DI POLLO ALLA BOCCONE</b> <b>24.80</b> gegrillte Freilandhähnchenbrust (Label Rouge) gefüllt mit Spinat, getrockneten Tomaten, Oliven und Büffelmozzarella   Kräuter-Gremolata   Ofengemüse der Saison   Drillinge (1,2,3,4)	<b>BISTECCA AL PEPE</b> <b>32.80</b> gegrilltes Rumpsteak (ca. 200g) regionale Färse   Cognac-Pfeffersauce   Ofengemüse der Saison   Drillinge (2,4)
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

\* mit Schweinefleisch

\*\* filetartiges Premium-Hühnerfleisch (Pfaffenschnittchen)

# il Boccione

Ristorante, Caffè, Bar

## PIZZA FORNO DI PIETRA

<b>PIZZA SALMONE</b>	<b>14.80</b>	<b>PIZZA SALAME PICCANTE *</b>	<b>13.80</b>
hausgemachte Pizza   Tomate   Mozzarella   Lachs   Rucola (1,2,3)		hausgemachte Pizza   Tomate   Mozzarella   scharfe Salami (1,2,15)	
<b>PIZZA TRICOLORE <i>vegetarisch</i></b>	<b>14.80</b>	<b>PIZZA CON VERDURE <i>vegetarisch</i></b>	<b>13.80</b>
hausgemachte Pizza   Tomate   Mozzarella   Basilikumpesto   Kirschtomaten   Büffelmozzarella (1,2,5)		hausgemachte Pizza   Tomate   Mozzarella   gegrilltes Gemüse   Rucola   Büffelmozzarella   Chili   Knoblauch (1,2)	
<b>PIZZA TONNO</b>	<b>14.80</b>	<b>PIZZA PARMA *</b>	<b>14.80</b>
hausgemachte Pizza   Tomate   Mozzarella   Thunfisch   rote Zwiebel   Ei   Rucola   Chili   Knoblauch (1,2,3)		hausgemachte Pizza   Tomate   Mozzarella   italienischer Landschinken   Rucola   Grana Padano (1,2,15)	
<b>PIZZA BRESAOLA E PORCINI</b>	<b>18.50</b>	<b>PIZZA ROASTBEEF</b>	<b>18.50</b>
hausgemachte Pizza   Tomate   Mozzarella   Bresaola   Steinpilze   Büffelmozzarella   Basilikumpesto   Rucola (1,2,5,15)		hausgemachte Pizza   Tomate   Mozzarella   rosa gebratenes Roastbeef, kalt aufgeschnitten   Artischocken   Büffelmozzarella   Rucola (1,2)	
<b>PIZZA MARGHERITA <i>vegetarisch</i></b>	<b>10.80</b>		
hausgemachte Pizza   Tomate   Mozzarella (1,2)			

## DOLCE DELLA CASA

<b>TIRAMISU</b>	<b>8.50</b>	<b>CRÈME BRÛLÉE <i>laktosefrei</i></b>	<b>8.50</b>
Mascarpone-Ei-Crème   Löffelbiskuits   kräftiger Kaffee (1,2,9)		Vanillecrème (Bio-Vanille)   karamellisierte Zuckerkruste (2,9)	
<b>TORTA AL CIOCCOLATO</b>	<b>9.80</b>		
halbflüssiger Schokoladenkuchen (1,2,9) (Zubereitungszeit ca. 25 Minuten)			

\* 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