

BOCCA DI BACCO BERLIN

ANTIPASTI

Vorspeisen

INSALATINA GIOVANE CON SALSA DI ACETO DI MELE E PARMIGIANO Junger Salat mit Apfel-Vinaigrette und Parmesan	9,50
PROSCIUTTO DI PARMA E MELONE Parmaschinken mit Honigmelone	11,50
BURRATA PUGLIESE CON POMODORI DATTERI E BASILICO Burrata Mozzarella aus Apulien mit Datteltomaten und Basilikum	12,50
VITELLO TONNATO Dünn tranchierter Kalbsbraten mit Thunfisch-Kapernsauce	12,00
GAMBERONE AL VAPORE CON CREMA DI PATATE E CITRONELLA Gedämpfte Riesengarnele mit Kartoffel-Zitronengras Creme	13,50
CARPACCIO DI POLPO CON PEPE ROSA E SPINACINO CRUDO Carpaccio von der Krake mit rosa Pfeffer und jungem Spinat	13,00

ZUPPE

Suppen

CREMA FREDDA DI MELONE CON PROSCIUTTO CROCCANTE Kalte Honigmelonensuppe mit knusprigem Schinken	8,50
ZUPPA DI PESCE CON CROSTINO Fischsuppe mit Meeresfrüchten und Crostino	11,50

PASTA

Pasta

STRACCETTI CON SALSICCIA DI VITELLO E FINOCCHIETTO Straccetti Pasta mit Ragout von frischer Kalbs-Fenchel Salsiccia	14,50
SPAGHETTINI ALLE VONGOLE VERACI Spaghettini mit frischen Venusmuscheln	13,50
LASAGNA NERA AL RAGÚ DI GRANCHIO Schwarze Lasagne mit Taschenkrebsragout	15,50
RAVIOLI DI RICOTTA DI BUFALA E LIMONE AL TIMO Ravioli gefüllt mit Büffel-Ricottakäse und Zitrone an Thymian Sauce	14,50
TAGLIATELLE CON BRANZINO E PESTO DI PISTACCHIO Tagliatelle mit Loup de Mer und Pistazien Pesto	15,00
RISOTTO ALLA SCAMORZA AFFUMICATA E BASILICO Risotto mit geräuchertem Scamorza Käse und Basilikum	13,50

P E S C E

F i s c h

FILETTO DI BRANZINO CON CALAMARETTI E CANTARELLI Filet vom Loup de Mer mit jungen Tintenfischen und Pfifferlingen	23,50
MEDAGLIONI DI PESCATRICE ALLA MEDITERRANEA Medaillons vom Seeteufel mit Oliven, Kapern und Kirschtomaten	24,50
PESCE SPADA AL SESAMO NERO CON MELONE Schwertfischfilet in schwarzer Sesamkruste an Honigmelone	21,50
SPARNOCCHI GRATINATI CON POMODORO E MOZZARELLA Gratinierte Riesengarnelen mit Tomate und Mozzarella	25,50

C A R N E

F l e i s c h

PETTO DI FARAONA CON CANTARELLI Perlhuhnbrust gefüllt mit Pfifferlingen	19,50
FILETTI DI AGNELLO GRIGLIATI CON AGLIO E ROSMARINO Gegrillte Lammfilets mit Knoblauch und Rosmarin	22,50
FILETTO DI MANZO AL PEPE NERO Flambiertes Pfefferfilet vom Rind	28,50
TAGLIATA DI VITELLO IN CROSTA DI SENAPE E TIMO Tranchierter Kalbsrücken mit Senf-Thymian Kruste	24,50
FEGATO AL BURRO E SALVIA Kalbsleber in Salbeibutter gebraten	18,50

Fisch- und Fleischgerichte werden mit Beilage serviert