

BOCCA DI BACCO BERLIN

ANTIPASTI

Starters

INSALATINA GIOVANE CON SALSA DI ACETO DI MELE E PARMIGIANO <i>Baby leaf salad with apple-vinaigrette and Parmesan cheese</i>	9,50
PROSCIUTTO DI PARMA E MELONE <i>Parma ham with honey melon</i>	11,50
BURRATA PUGLIESE CON POMODORI DATTERI E BASILICO <i>Burrata Mozzarella from Apulia with cherry tomatoes and basil</i>	12,50
VITELLO TONNATO <i>Thin sliced roast of veal with tuna-caper sauce</i>	12,00
GAMBERONE AL VAPORE CON CREMA DI PATATE E CITRONELLA <i>Steamed giant prawn with potato-lemon grass cream</i>	13,50
CARPACCIO DI POLPO CON PEPE ROSA E SPINACINO CRUDO <i>Carpaccio of octopus with pink pepper and young spinach</i>	13,00

ZUPPE

Soups

CREMA FREDDA DI MELONE CON PROSCIUTTO CROCCANTE <i>Cold honey melon soup with crunchy ham</i>	8,50
ZUPPA DI PESCE CON CROSTINO <i>Fish-seafood soup with garlic crouton</i>	11,50

PASTA

Pasta

STRACCETTI CON SALSICCIA DI VITELLO E FINOCCHIETTO <i>Straccetti pasta with ragout of fresh veal-fennel sausage</i>	14,50
SPAGHETTINI ALLE VONGOLE VERACI <i>Spaghettoni with fresh clams</i>	13,50
LASAGNA NERA AL RAGÙ DI GRANCHIO <i>Black Lasagna with crab meat ragout</i>	15,50
RAVIOLI DI RICOTTA DI BUFALA E LIMONE AL TIMO <i>Ravioli stuffed with buffalo Ricotta cheese and lemon on thyme sauce</i>	14,50
TAGLIATELLE CON BRANZINO E PESTO DI PISTACCHIO <i>Tagliatelle with sea bass and pesto of pistachio nuts</i>	15,00
RISOTTO ALLA SCAMORZA AFFUMICATA E BASILICO <i>Risotto with smoked Scamorza cheese and basil</i>	13,50

P E S C E

F i s h

FILETTO DI BRANZINO CON CALAMARETTI E CANTARELLI <i>Fillet of sea bass with baby squid and chanterelle mushrooms</i>	23,50
MEDAGLIONI DI PESCATRICE ALLA MEDITERRANEA <i>Medallions of monk fish with olives, capers and cherry tomatoes</i>	24,50
PESCE SPADA AL SESAMO NERO CON MELONE <i>Fillet of sword fish in crust of black sesame with honey melon</i>	21,50
SPARNOCCHI GRATINATI CON POMODORO E MOZZARELLA <i>Giant prawns au gratin with tomato and Mozzarella</i>	25,50

C A R N E

M e a t

PETTO DI FARAONA CON CANTARELLI <i>Breast of Guinea fowl stuffed with chanterelle mushrooms</i>	19,50
FILETTI D'AGNELLO GRIGLIATI CON AGLIO E ROSMARINO <i>Grilled fillets of lamb with garlic and rosemary</i>	22,50
FILETTO DI MANZO AL PEPE NERO <i>Peppered beef fillet flambé</i>	28,50
TAGLIATA DI VITELLO IN CROSTA DI SENAPE E TIMO <i>Sliced saddle of veal with mustard-thyme crust</i>	24,50
FEGATO AL BURRO E SALVIA <i>Veal liver with butter and sage</i>	18,50

Fish and meat dishes are served garnished