

BOCCA DI BACCO BERLIN DINNER MENU FALL 2011

ANTIPASTI

Starters

INSALATA GIOVANE CON MELA VERDE E PARMIGIANO <i>Baby leaf salad with green apple and Parmesan cheese</i>	9,50
BURRATA PUGLIESE CON POMODORINI DATTERI E BASILICO <i>Burrata Mozzarella from Apulia with date-tomatoes and basil</i>	12,50
ROAST BEEF CON RUCOLA E PARMIGIANO <i>Roast beef with rucola and Parmesan cheese</i>	13,50
PROSCIUTTO DI PARMA E MELONE <i>Parma ham with melon</i>	13,00
CARPACCIO DI POLPO CON PEPE ROSA E CIPOLLOTTI <i>Carpaccio of octopus with red pepper and spring onions</i>	14,00
TONNO IN MANTO DI SESAMO CON RIDUZIONE DI ACETO E LAMPONI <i>Tuna fish covered with sesame, served with reduction of vinegar and raspberries</i>	14,50

ZUPPE

Soups

PAPPA AL POMODORO <i>Tuscan tomato soup</i>	8,50
ZUPPA DI PESCE CON CROSTINO <i>Fish-seafood soup with garlic crostino</i>	12,50

PASTA

Pasta

GNOCCHI AL RAGU DI QUAGLIA E PISTACCHIO <i>Potato-Gnocchi with ragout of quails and pistachio</i>	14,00
SPAGHETTINI ALLE VONGOLE VERACI <i>Spaghettini with fresh clams</i>	13,50
PACCHERI DI GRAGNANO AL RAGU DI POLPO <i>Paccheri Pasta from Gragnano with ragout of octopus</i>	15,50
RAVIOLI ALLO ZAFFERANO RIPIENI DI SPADA AFFUMICATO E PATATE <i>Saffron-Ravioli stuffed with smoked sword fish and potato</i>	16,50
TAGLIOLINI AL PEPERONCINO CON PESTO DI MELANZANE E BURRATA <i>Chilly-Tagliolini with aubergine Pesto and Burrata Mozzarella</i>	13,50
RISOTTO CON FRAGOLE E ACETO BALSAMICO <i>Risotto with strawberries and balsamic vinegar</i>	13,50

PESCE
F i s h

BRANZINO ALLA GRIGLIA CON ZABAIONE AL PROSECCO E LIMONE <i>Grilled fillet of sea bass with Prosecco-lemon Zabaione</i>	25,50
PESCATRICE LARDATA SU LETTO DI PESCHE E ZUCCHINI IN SCAPECE <i>Monkfish wrapped with Lardo bacon on peach-carpaccio and marinated zucchini</i>	24,50
TONNO IN CROSTA DI AMARETTI CON CAPPESANTE <i>Tuna fish breaded with Amaretti biscuits on scallops</i>	23,50
SPARNOCCHI AL FORNO CON INSALATA DI FRAGOLE, MANGO E TACCOLE <i>Baked giant prawns with salad of strawberries, mango and sugar peas</i>	26,50

CARNE
M e a t

PETTO D'ANATRA CON MIELE AL TIMO E SALSA DI UVASPINA <i>Baked duck breast with thyme-honey and gooseberry sauce</i>	21,50
COSTOLETTE D'AGNELLO ALLA GRIGLIA CON VERDURE DI STAGIONE <i>Grilled lamb chops with seasonal vegetables</i>	24,50
FILETTO DI MANZO AL PEPE NERO <i>Peppered beef fillet flambé</i>	29,50
NODINO DI VITELLO CON CANTARELLI <i>Cutlet of veal with chanterelle mushrooms</i>	26,50
FEGATO AL BURRO E SALVIA <i>Pan fried veal liver with sage-butter</i>	19,50

Fish and meat dishes are served garnished

Chef di Cucina: Lorian Mura

