

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
CALAMARETTI ALLA GRIGLIA SU INSALATINA <i>Grilled young squid on salad</i>	11,50
CARPACCIO DI MANZO CON CANTARELLI <i>Beef Carpaccio with chanterelle mushrooms</i>	12,50
SALMONE GRIGLIATO CON FRAGOLE E FINOCCHIO <i>Grilled salmon with strawberries and fennel</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

SPAGHETTINI ALL'ARRABBIATA <i>Spaghettini with spicy tomato sauce and olives</i>	11,50
PENNETTE ALLA CARBONARA CON ZUCCHINE <i>Pennette Pasta with bacon, egg, parmesan and zucchinis</i>	12,50
RAVIOLI DI RICOTTA DI BUFALA E LIMONE <i>Ravioli stuffed with buffalo Ricotta cheese and lemon</i>	13,50
SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI <i>Spaghetti with fresh clams</i>	13,50
STRACCETTI CON SALSICCIA DI VITELLO E FINOCCHIETTO <i>Straccetti Pasta with ragout of fresh veal sausage and fennel seeds</i>	13,50
LASAGNA NERA AL RAGÙ DI GRANCHIO <i>Black Lasagna with crab meat ragout</i>	14,50

PESCE

Fish

FILETTO D'ORATA CON CALAMARETTI E CANTARELLI <i>Fillet of sea bream with young squid and chanterelle mushrooms</i>	19,50
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>	24,50

CARNE

Meat

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA <i>Medallions of veal with ham and sage</i>	20,50
PETTO DI FARAONA CON CANTARELLI <i>Breast of Guinea fowl stuffed with chanterelle mushrooms</i>	19,50
FILETTO DI MANZO AL PEPE NERO <i>Peppered beef fillet flambé</i>	27,50
FEGATO ALLA VENEZIANA <i>Veal liver with onions</i>	18,50

Fish and meat dishes are served garnished

DOLCI

Sweets

SEMIFREDDO AL CIOCCOLATO E MENTA <i>Parfait of chocolate and mint</i>	7,00
TIRAMISÚ	7,00
CREMA CAMELLATA ALLA CITRONELLA <i>Lemon grass Crème Brûlée</i>	7,00
GELATO ALLA VANIGLIA CON FRUTTI DI BOSCO <i>Vanilla ice cream with wild berries</i>	7,50
SORBETTO DEL GIORNO <i>Homemade sorbet of the season</i>	6,00