

## BOCCA DI BACCO BERLIN LUNCH MENU FALL 2011

### ANTIPASTI

#### *Starters*

INSALATA DI RUCOLA CON POMODORINI, PINOLI E PARMIGIANO <i>Arugula salad with cherry-tomatoes, pine nuts and Parmesan cheese</i>	9,50
VITELLO TONNATO <i>Sliced roast of veal with tuna-caper cream</i>	11,50
BURRATA CON POMODORINI DATTERI E BASILICO <i>Burrata Mozzarella with date-tomatoes and basil</i>	11,50
CALAMARETTI ALLA GRIGLIA SU INSALATINA <i>Grilled baby squid on mixed salad</i>	12,50
BRESAOLA DELLA VALTELLINA CON PORCINI SALTATI <i>Bresaola (air dried beef) with porcini mushrooms</i>	13,50
CARPACCIO DI BRANZINO CON PANE NERO E NOCCIOLE <i>Carpaccio of sea bass with roasted hazelnuts and crumbs of brown bread</i>	13,50

### ZUPPE

#### *Soups*

CREMA DI CECI CON BIETOLA SALTATA <i>Chickpea cream soup with Swiss chard</i>	8,50
ZUPPA DI PESCE CON CROSTINO <i>Fish - seafood soup with garlic crostino</i>	12,50

### PASTA

#### *Pasta*

PENNETTE ALL'ARRABBIATA <i>Pennette Pasta with spicy tomato sauce and olives</i>	11,50
CREPELLE CON RADICCHIO, RICOTTA E NOCI <i>Crêpes au gratin with radicchio, ricotta cheese and walnuts</i>	12,50
PACCHERI DI GRAGNANO CON CALAMARETTI E BOTTARGA <i>Paccheri Pasta from Gragnano with baby squid and dried roe</i>	14,50
RAVIOLI DI CACIOTTA E MAGGIORANA <i>Ravioli with Caciotta cheese and marjoram</i>	13,50
SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI <i>Spaghetti with fresh clams</i>	13,50
TAGLIATELLE CON PUNTE DI FILETTO E PORCINI <i>Tagliatelle pasta with points of beef fillet and porcini mushrooms</i>	13,50

**PESCE**  
*Fish*

FILETTO D'ORATA ALLA GRIGLIA CON ZABAIONE AL PROSECCO E LIMONE <i>Grilled fillet of sea bream with Prosecco-lemon zabaione</i>	20,50
PESCATRICE LARDATA SU MELE E PINOLI <i>Monkfish in "Lardo" bacon on apple and pine nuts</i>	23,50
SPARNOCCHI CON SCAMORZA AFFUMICATA SU CREMA DI ZUCCA <i>Giant prawns au gratin with smoked Scamorza cheese on pumpkin cream</i>	25,50

**CARNE**  
*Meat*

PETTO DI FARAONA RIPIENO DI PISTACCHI <i>Breast of Guinea fowl stuffed with pistachios</i>	20,50
COSTOLETTE D'AGNELLO ALLE ERBE CON PESTO DI OLIVE <i>Grilled lamb chops with herbs and olive pesto</i>	22,50
FILETTO DI MANZO AL PEPE NERO <i>Peppered beef fillet flambé</i>	28,50
FEGATO ALLA VENEZIANA <i>Veal liver with onions</i>	18,50

*Fish and meat dishes are served garnished*

**DOLCI**  
*Sweets*

SEMIFREDDO AL CROCCANTE DI MANDORLE <i>Crunchy almond Parfait</i>	7,00
TIRAMISÚ	7,00
CREMA CAMELLATA AL CIOCCOLATO BIANCO E ZENZERO <i>Crème Brûlée of white chocolate and ginger</i>	6,50
BUDINO DI CASTAGNE CON SALSIA DI PERE <i>Chestnut Crème Caramel with pear puree</i>	7,00
SORBETTO DEL GIORNO <i>Homemade sorbet of the season</i>	6,00

