

ZEIT FÜR EINE LIEBESGESCHICHTE

Italienischer Genuss und gemütliches Beisammensein gehen bei **BOCUCI** Hand in Hand. Unsere Küche entführt Sie auf einen genussvollen und romantischen Streifzug durch Italien. Neben verführerischen, neuzeitlich interpretierten, natürlichen Gerichten mit regionalen und saisonalen Zutaten dürfen Sie sich auf edelste Tropfen, vor allem aus unserer Heimat, freuen.

Abgesehen vom authentischen Genuss geht es im **BOCUCI** aber vor allem um eins: das Beisammensein. Es geht darum, sich zu begegnen, sich gegenseitig zuzuhören und sich, endlich mal wieder, die nötige Zeit dafür zu nehmen.

Bei uns treffen Tradition auf Moderne; Lieblingsprodukte aus der Kindheit auf kosmopolitische Neuinterpretationen; Herzlichkeit auf Authentizität; lautes Lachen auf schöne Musik; Prosecco auf Amaro und Passione auf Amore. Denn more Amore geht immer!

BUON APPETITO!

ANTIPASTI

PANZANELLA

20 | 26

Asparagi · Pomodori · Pane · Burratina affumicata
Spargeln · Tomaten · Brot · geräucherte Burratina
Asparagus · Tomatoes · Bred · smoked burratina

TATAR

26 | 32

Manzo · Tuorlo · Focaccia fatta in casa
Rind · Eigelb · hausgemachte Focaccia
Beef · Egg Yolk · homemade Focaccia

VITELLO

28 | 34

Tonno · Capperi
Kalb · Thunfisch · Kapern
Veal · Thuna · Capers

RICCIOLA

25 | 31

„in saor“ · Zafferano · Aioli
Gelbschwanzmakrele gebeizt · Safran · Aioli
Kingfish pickled · Saffron · Aioli

PRIMI PIATTI

RISOTTO

23 | 29

Piselli freschi · Caprino · Pepe nero marinato
Frische Erbsen · Ziegenfrischkäse · mariniertes schwarzer Pfeffer
Fresh Peas · Goat Cheese · marinated black Pepper

RONDELLI

24 | 30

Asparagi · Parmigiano · Pepe rosa
Spargeln · Parmesan · roter Pfeffer
Asparagus · Parmesan · red Pepper

CACIO E PEPE

26 | 32

Paccheri · Pecorino · Pepe · Gambero Rosso
Paccheri · Pecorino · Pfeffer · Gambero Rosso
Paccheri · Pecorino · Pepper · Gambero Rosso

GNOCCHI

24 | 30

Gnocchi fatti in casa · Polpo · 'Nduja · Olive
Hausgemachte Gnocchi · Pulpo · 'Nduja · Oliven
Homemade Gnocchi · Octopus · 'Nduja · Olives

IL MARE – SPAGHETTI FRESCI

25 | 31

Pescato del giorno · Pomodoro
Frische Spaghetti · Tagesfang · Tomaten
Fresh Spaghetti · Catch of the day · tomatoes

SECONDI PIATTI

AGNELLO	46
Crosta mediterranea · Carote · Tabulè Lamm · Mediterrane Kruste · Taboulé Lamb · Mediterranean Crust · Tabbouleh	
MANZO	56
Caponata · Patate Rindsfilet · Caponata · Kartoffeln Beef Fillet · Caponata · Potatoes	
POLPO	44
Mousse di Patate · Olive nere · Oilo al Prezzemolo Kartoffelmousse · schwarze Oliven · Petersilien-Öl Potatoe mousse · black Olives · Parsley-Oil	
BRANZINO	46
Barba di Frate · Riso Venere Wolfsbarsch · Mönchsbart · Venus-Reis Sea Bass · Monk Beard · Venus Rice	

DOLCI

LE FRAGOLE 15

Zabaione · Meringa · Fior di Latte
Erdbeeren · Zabaglione · Meringue · Fior di Latte
Strawberries · Zabaione · Baiser · Fior di Latte

TIRAMISU 15

Tiramisu · preparato al tavolo (min. 2 persone)
Tiramisu · am Tisch zubereitet (ab 2 Personen)
Tiramisu · prepared at the table (from 2 persons)

SEMIFREDDO 15

Nocciole · Dulce de Leche · Sale
Haselnuss · Milch-Karamell · Salz
Hazelnuts · Milk-Caramel · Salt

TERRA MIA · CANNOLO SICILIANO 16

SGROPPINO 10

Basilico · Gin
Basilikum · Gin
Basil · Gin

AFFOGATO 8

Fior di Latte · Espresso
San Siro 10

FORMAGGI

Selezione di Formaggi · 3 o 5 Tipi
Käseauswahl · 3 oder 5 Sorten
Cheese Selection · 3 or 5 Sorts

12 | 18

HERKUNFTS-DEKLARATION:

Thunfisch:	Philippinen / Malaysia
Gelbschwanzmakrele:	Niederlande / Australien
Gambero Rosso:	Italien / Argentinien
Wolfsbarsch:	Griechenland
Pulpo:	mittlerer / östlicher Atlantik
Rindsfilet:	Australien / Irland
Lamm:	Irland

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Our employees will gladly provide you with information on allergens.

MENU DEGUSTAZIONE (ganzer Tisch)		Preis / Person mit Wein	
	4 Gang	98	130
	5 Gang	115	160
	6 Gang	130	180

ANTIPASTO

Scapece di zucchini con burrata e olio alla menta
 Marinierte Zucchetti neapolitanischer Art mit Burrata und Pfefferminzöl
 Marinated zucchini neapolitan style with burrata and peppermint oil

Spumante Millesimato pas dosè Pinot Nero, Chardonnay Contratto 2016

ZUPPA

Vellutata di pomodoro tiepida con focaccia croccante alle erbe
 Lauwarme Tomatencremesuppe mit knuspriger Kräuter-Focaccia
 Lukewarm tomato soup with crispy focaccia with herbs

Pigato DOC Pigato Az. Agr. Feipu Massaretti 2020

PRIMO

Spaghetti al ragù di pesce
 Spaghetti mit Fischragout
 Spaghetti i with fish stew

Gaudente DOC Lacrima di Morro d'Alba Moncaro 2015

PESCE

Polpo con mousse di Patate, Olive nere e oilo al prezzemolo
 Polpo auf Kartoffelmousse mit schwarzen Oliven und Petersilien-Öl
 Polpo on potatoemousse with black olives and parsley-Oil

Etna Rosso DOC Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio Az. Tornatore 2017

CARNE

Filetto di Manzo con caponata e patate arrosto
 Rindsfilet mit Caponata mit Bratkartoffeln
 Beef fillet with caponata and fried potatoes

Langhe Ginestrino DOC Nebbiolo Conterno Fantino 2020

DOLCI

I dolci della casa
 Dessertvariation
 Selection of desserts

Moscato d'Asti Bricco Quaglia DOCG Moscato d'Asti La Spinetta 2021