

## BOCCA DI BACCO BERLIN - ABENDKARTE FRÜHJAHR 2012

### ANTIPASTI

#### *Vorspeisen*

INSALATA DI RUCOLA CON POMODORINI, PINOLI E PARMIGIANO <i>Rucola Salat mit Kirschtomaten, Pinienkernen und Parmesan</i>	9,50
BURRATA CON POMODORINI DATTERI E BASILICO <i>Burrata Mozzarella mit Dattel-Tomaten und Basilikum</i>	12,50
PROSCIUTTO DI PARMA CON INSALATA DI CARCIOFI <i>Parmaschinken mit Salat von frischen Artischocken</i>	13,50
GAMBERONE AL VAPORE CON CREMA DI FINOCCHIO AL LIMONE <i>Gedämpfte Riesengarnele mit Zitronen-Fenchelcreme</i>	15,50
PESCE SPADA LARDATO ALL'ORIGANO CON PESTO DI PISTACCHIO <i>Schwertfisch im Lardo-Speckmantel mit Oregano an Pistazien-Pesto</i>	13,50
CARPACCIO CALDO DI VITELLO AL PARMIGIANO E TARTUFO <i>Warmes Kalbs-Carpaccio mit Parmesan-Trüffelcreme</i>	16,50

### ZUPPE

#### *Suppen*

CREMA DI CICERCHIE <i>„Cicerchie“ (Platterbsen) Cremesuppe</i>	8,50
ZUPPA DI PESCE CON CROSTINO <i>Fischsuppe mit Meeresfrüchten und Crostino</i>	12,50

### PASTA

#### *Pasta*

STRACCETTI ALLO ZAFFERANO CON POMODORINI DATTERI E CACIOTTA <i>Safran-Straccetti Pasta mit Datteltomaten und Caciotta-Käse</i>	13,50
SPAGHETTINI ALLE VONGOLE VERACI <i>Spaghettini mit frischen Venusmuscheln</i>	14,50
GNOCCHI DI PATATE CON CALAMARETTI E BOTTARGA <i>Kartoffel-Gnocchi mit jungen Tintenfischen und getrocknetem Bottarga-Rogen</i>	15,50
RAVIOLI DI RICOTTA DI BUFALA E LIMONE <i>Ravioli gefüllt mit Büffel-Ricottakäse und Zitrone</i>	14,50
LASAGNA CON RAGÙ DI SALSICCIA DI VITELLO E FINOCCHIETTO <i>Lasagne mit Ragout von frischer Kalbs-Salsiccia und Fenchelsamen</i>	14,50
FREGOLA SARDA AI FRUTTI DI MARE <i>Sardische Fregola Pasta mit Meeresfrüchten</i>	16,50

## PESCE

*Fisch*

BRANZINO ALLA GRIGLIA CON CARCIOFI E VONGOLE <i>Gegrilltes Filet vom Loup de Mer mit Artischocken und Venusmuscheln</i>	23,50
MEDAGLIONI DI PESCATRICE CON POMODORO, OLIVE E CAPPERI <i>Medaillons vom Seeteufel mit Tomate, Oliven und Kapern</i>	24,50
TONNO IN CROSTA DI MAIS CON RIDUZIONE DI ARANCIA E VANIGLIA <i>Thunfischfilet mit Panade vom geröstetem Mais an Orangen-Vanille Reduktion</i>	26,50
SPARNOCCHI CON RISO VENERE E CREMA DI PISELLI <i>Gebackene Riesengarnelen mit schwarzem „Venere“ Reis und Erbsencreme</i>	27,50

## CARNE

*Fleisch*

COSTOLETTE DI MAIALINO DA LATTE ALLE ERBE E FUNGHI ORECCHIONI <i>Koteletts vom Spanferkel mit Kräutern und Austernpilzen</i>	21,50
FILETTO DI VITELLO IN CROSTA DI SENAPE CON SALSA AL MOSCATO <i>Gebratenes Kalbsfilet mit Senfkruste und Moscato-Weinsauce</i>	27,50
FILETTO DI MANZO AL PEPE NERO <i>Flambiertes Pfefferfilet vom Rind</i>	32,50
CARRÈ D'AGNELLO IN CROSTA D'ERBE CON SALSA AL VINO ROSSO <i>Lamm-Carrée mit Kräuterkruste und Rotweinsauce</i>	26,50
FEGATO AL BURRO E SALVIA <i>Kalbsleber in Salbeibutter gebraten</i>	19,50

