

## BOCCA DI BACCO BERLIN - DINNER MENU SPRING 2012

### ANTIPASTI

#### *Starters*

INSALATA DI RUCOLA CON POMODORINI, PINOLI E PARMIGIANO <i>Arugula salad with cherry-tomatoes, pine nuts and Parmesan cheese</i>	9,50
BURRATA CON POMODORINI DATTERI E BASILICO <i>Burrata Mozzarella with date-tomatoes and basil</i>	12,50
PROSCIUTTO DI PARMA CON INSALATA DI CARCIOFI <i>Parma ham with salad of fresh artichokes</i>	13,50
GAMBERONE AL VAPORE CON CREMA DI FINOCCHIO AL LIMONE <i>Steamed king prawn with fennel-lemon cream</i>	15,50
PESCE SPADA LARDATO ALL'ORIGANO CON PESTO DI PISTACCHIO <i>Sword fish wrapped in Lardo-bacon with oregano, served with pistachio-pesto</i>	13,50
CARPACCIO CALDO DI VITELLO AL PARMIGIANO E TARTUFO <i>Warm Carpaccio of veal with Parmesan-Truffle cream</i>	16,50

### ZUPPE

#### *Soups*

CREMA DI CICERCHIE <i>"Cicerchie" wild pea cream soup</i>	8,50
ZUPPA DI PESCE CON CROSTINO <i>Fish-seafood soup with garlic crostino</i>	12,50

### PASTA

#### *Pasta*

STRACCETTI ALLO ZAFFERANO CON POMODORINI DATTERI E CACIOTTA <i>Saffron-Straccetti pasta with date tomatoes and Caciotta cheese</i>	13,50
SPAGHETTINI ALLE VONGOLE VERACI <i>Spaghettini with fresh clams</i>	14,50
GNOCCHI DI PATATE CON CALAMARETTI E BOTTARGA <i>Potato-Gnocchi with baby squid and Bottarga (air dried roe)</i>	15,50
RAVIOLI DI RICOTTA DI BUFALA E LIMONE <i>Ravioli stuffed with buffalo-ricotta cheese and lemon</i>	14,50
LASAGNA CON RAGÙ DI SALSICCIA DI VITELLO E FINOCCHIETTO <i>Lasagne with ragout of fresh veal sausage and fennel seeds</i>	14,50
FREGOLA SARDA AI FRUTTI DI MARE <i>Sardinian Fregola pasta with seafood</i>	16,50

## PE S C E

*F i s h*

BRANZINO ALLA GRIGLIA CON CARCIOFI E VONGOLE <i>Grilled fillet of sea bass with artichokes and clams</i>	23,50
MEDAGLIONI DI PESCATRICE CON POMODORO, OLIVE E CAPPERI <i>Medallions of monk fish with tomato, olives and capers</i>	24,50
TONNO IN CROSTA DI MAIS CON RIDUZIONE DI ARANCIA E VANIGLIA <i>Tuna fish covered with roasted corn, served with orange-vanilla sauce</i>	26,50
SPARNOCCHI CON RISO VENERE E CREMA DI PISELLI <i>Baked giant prawns with black "Venere" rice and cream of green peas</i>	27,50

## C A R N E

*M e a t*

COSTOLETTE DI MAIALINO DA LATTE ALLE ERBE E FUNGHI ORECCHIONI <i>Cutlets of suckling pig with herbs and oyster mushrooms</i>	21,50
FILETTO DI VITELLO IN CROSTA DI SENAPE CON SALSA AL MOSCATO <i>Fillet of veal with mustard crust and Moscato wine sauce</i>	27,50
FILETTO DI MANZO AL PEPE NERO <i>Peppered beef fillet flambé</i>	32,50
CARRÈ D'AGNELLO IN CROSTA D'ERBE CON SALSA AL VINO ROSSO <i>Rack of lamb in crust of herbs with red wine sauce</i>	26,50
FEGATO AL BURRO E SALVIA <i>Pan fried veal liver with sage-butter</i>	19,50

