

BOCCA DI BACCO BERLIN - LUNCH 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
CALAMARETTI ALLA GRIGLIA SU INSALATINA <i>Grilled baby squid with mixed salad</i>	12,50
BURRATA CON POMODORINI DATTERI E BASILICO <i>Burrata Mozzarella with date tomatoes and basil</i>	11,50
PROSCIUTTO DI PARMA CON INSALATA DI CARCIOFI <i>Parma ham with fresh artichoke salad</i>	12,50
SPIEDINO DI POLLO IMPANATO E RAFANO <i>Breaded chicken cubes, served with fresh radish</i>	12,00
SALMONE ALL'ORIGANO CON CREMA DI FINOCCHIO <i>Fillet of salmon with oregano crust, served with fennel cream</i>	13,00

ZUPPE

Soups

CREMA DI CICERCHIE <i>Wild pea cream soup</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
TAGLIATELLE CON SPECK E RADICCHIO TREVIGIANO <i>Tagliatelle pasta with bacon and Radicchio from Treviso</i>	12,50
LASAGNA CON RAGÙ DI SALSICCIA DI VITELLO E FINOCCHIETTO <i>Lasagne with ragout of fresh veal-sausage and fennel seeds</i>	13,50
SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI <i>Spaghetti with fresh clams</i>	13,50
PACCHERI DI GRAGNANO CON CALAMARETTI E BOTTARGA <i>Paccheri pasta from Gragnano 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

PESCE

F i s h

FILETTO D'ORATA CON CREMA DI CARCIOFI E CALAMARETTI <i>Fillet of sea bream on artichoke cream with baby squid</i>	19,50
SALTIMBOCCA DI PESCE SPADA FRESCO E AFFUMICATO <i>Saltimbocca (medallions) of fresh and smoked sword fish</i>	22,50
SPARNOCCHI CON RISO VENERE E CREMA DI PISELLI <i>Baked giant prawns with black "Venere" rice and cream of green peas</i>	25,50

CARNE

M e a t

SCALOPPINE DI VITELLO CON SALVIA E LIMONE <i>Veal medallions with sage and lemon sauce</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>	29,50
FEGATO ALLA VENEZIANA <i>Pan fried veal liver with onions</i>	18,50

DOLCE

S w e e t s

SEMIFREDDO CON FRUTTA CANDITA E CIOCCOLATA <i>Parfait of candied fruits and chocolate</i>	7,00
TIRAMISÚ	7,00
CREMA CAMELLATA AL PISTACCHIO <i>Pistachios Crème Brûlée with</i>	6,50
CARPACCIO DI ANANAS CON GELATO ALLA VANIGLIA E BALSAMICO <i>Carpaccio of pine apple with vanilla ice cream and balsamic vinegar</i>	7,50
SORBETTO DEL GIORNO <i>Homemade sorbet of the season</i>	6,00