

M E N Ù

A N T I P A S T I

Riccioli di calamari su crema di piselli, ribes e pasta kataifi °*1,4,8,14
Curled squid on pea cream, red currants and kataifi pastry

€

13

Tartare di filetto di manzo con pesche caramellate, yogurt profumato al limone e fior di capperi 7,12
Beef fillet tartare with caramelized peaches, lemon-scented yogurt, and caper flowers

15

Flan di carote su crema di cime di rapa e porro croccante °*1,3,7,8
Carrot flan on a cream of turnip greens with crispy leek

12

P R I M I (F R E S H P A S T A)

Chicche di patate con pesce spada profumata al basilico e caviale al limone °1,3,4,8,12
Potato gnocchi with swordfish, basil-scented, and lemon caviar

16

Tagliatelle di pasta fresca al ragù di faraona con spicchi di mela cotta e nocciole ° 1,3,8,12
Fresh tagliatelle with guinea fowl ragù, cooked apple wedges, and hazelnuts

15

Torchietti di pasta fresca con friggirelli saltati, cipolla, pomodorini ciliegini all'origano e un pizzico di peperoncino 1,3,12
Fresh torchietti pasta with sautéed friggirelli peppers, onion, cherry tomatoes scented with oregano, and a touch of chili pepper

14



OFFICINE BOCELLI
food court

SECONDI

Gamberoni scottati su finocchi grigliati e menta, con mandorle tostate e burrata alla barbabietola *2,7,8 <i>Seared prawns on grilled fennel and mint, with toasted almonds and beetroot burrata</i>	€ 22
Filetto di manzo con riduzione vino Bocelli, accompagnato da fagiolini profumati all'aglio e prezzemolo 1,7,12 <i>Beef fillet with Bocelli wine reduction, served with green beans scented with garlic and parsley</i>	24
Zucchina tonda ripiena di farro e scamorza su fonduta di pecorino 1,7,8 <i>Round zucchinis stuffed with spelt and scamorza cheese, on pecorino fondue</i>	16

DESSERT

Mousse di ricotta con polline, pinoli e scaglie di cioccolato 7,8 <i>Ricotta mousse with pollen, pine nuts, chocolate shavings</i>	7
Cake soffice al pistacchio su crema al gianduia e spuma alla vaniglia °1,3,7,8 <i>Soft pistachio cake on gianduia cream with vanilla foam</i>	8
Cheesecake al limone con coulis di mango e frutti rossi freschi °1,3,7,8 <i>Lemon cheesecake with mango coulis and fresh red berries</i>	9
In accompagnamento ai dessert: Fior d'Arancio dei Colli Euganei delicatamente frizzante, aromatico ed elegante Al calice: Bottiglia:	4,50 15

* alcuni elementi potrebbero essere congelati o surgelato, D.Lgs 100/92

(**) il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004, allegato III, sezioni VIII, capitolo 3, lettera D punto 3.

° prodotto di nostra produzione abbattuto a -18 e conservato per pochi giorni per garantirne la freschezza

Estratto da ALLEGATO II del REG CE 1169/2011 - SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE
Extract from ANNEX II of REG CE 1169/2011 - SUBSTANCES OR PRODUCTS THAT CAUSE ALLERGIES OR INTOLERANCES

- | | |
|----------------------------|---|
| 1) CEREALI - CEREALS | 8) FRUTTA A GUSCIO - NUTS |
| 2) CROSTACEI - CRUSTACEANS | 9) SEDANO - CELERY |
| 3) UOVA - EGGS | 10) SENAPE - MUSTARD |
| 4) PESCE - FISH | 11) SEMI DI SESAMO - SEEDS |
| 5) ARACHIDI - PEANUTS | 12) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES |
| 6) SOIA - SOYA | 13) LUPINI - LUPINS |
| 7) LATTE - MILK | 14) MOLLUSCHI - MOLLUSCS |



OFFICINE BOCELLI
food court

www.officinebocelli.it

