

M E N Ù

A N T I P A S T I

Crema di zucca con ali di razza profumati al timo e caviale di Amaretto di Saronno °4,8,9,12 <i>Pumpkin cream with skate wings scented with thyme and Amaretto di Saronno caviar</i>	€ 15
Salmone mi-cuit flambato su spaghetti di zucchine trifolate e finta maionese alla soia **4,6 <i>Half-cooked salmon flambéed on sautéed zucchini spaghetti with fake soy mayonnaise</i>	14
Roll di anatra ripieno di speck con scamorza affumicata su crema di finocchi e menta °7 <i>Duck roll stuffed with speck and smoked scamorza cheese on a fennel and mint cream</i>	14
Tartare di manzo con glassa al vino Bocelli con uovo di quaglia e polvere di capperi 3,12 <i>Beef tartare with Bocelli wine glaze, quail egg, and caper dust</i>	15
Flan di peperoni su fonduta di parmigiano reggiano 36 mesi, spuma di pinoli e uvetta sultanina °3,7,8,9 <i>Bell pepper flan on 36-month Parmigiano Reggiano fondue, with pine nut and sultana raisin foam</i>	12

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

Tutti i nostri primi piatti sono preparati con pasta fresca di produzione artigianale.
All of our first courses are prepared with freshly made artisanal pasta

Gnocchi di patata viola agli scampi 1,2,3,9,12 <i>Purple potato gnocchi with langoustines</i>	18
Spaghetti alle acciughe profumato agli agrumi 1,3,4,9,12 <i>Spaghetti with anchovies scented with citrus</i>	15
Maccheroni al ragù di agnello, mela caramellata e mandorle tostate *1,3,8,9,12 <i>Macaroni with lamb ragù, caramelized apple, and toasted almonds</i>	16
Tagliolini con tartufo fresco di stagione 1,3,7 <i>Tagliolini pasta with fresh seasonal truffle</i>	18
Pici con broccoli, salsiccia punta di coltello e gorgonzola 1,7,9,12 <i>Pici with broccoli, sausage, and gorgonzola</i>	14



OFFICINE BOCELLI
food court

SECONDI

Coda di rospo in olio cottura su finferli saltati, sedano rapa, pomodoro caramellato e granella di pistacchio °4,8,9 <i>Oil poached Monkfish tail on sautéed chanterelles, celeriac, caramelized tomato and pistacchio crumble</i>	€ 26
Trancio di branzino su spinacini freschi accompagnati da spugna di pomodoro e salsa di pomodoro giallo °1,3,4,9 <i>Slice of sea bass on fresh baby spinach served with tomato sponge and yellow tomato sauce</i>	20
Filetto di manzo al tartufo accompagnato da fagiolini scottati 7 <i>Beef fillet with truffle served with blanched green beans</i>	27
Rosticciana scomposta su patate e carote alla salvia e porro croccante°8,9,12 <i>Deconstructed tuscan pork ribs on potatoes and carrots with sage and crispy leek</i>	18
Girella d'uovo ai tre colori, zafferano, spinaci e barbabietola con spuma al parmigiano e carote croccanti 3,7,8 <i>Three-color egg roll with saffron, spinach, and beetroot, served with parmesan foam and crunchy carrots</i>	15

DESSERT

Mousse al cocco con crumble e scaglie di cioccolato fondente 1,3,7,8 <i>Coconut mousse with crumble and dark chocolate shavings</i>	8
Tortino alle mandorle e amaretto su salsa yogurt e spuma ai frutti rossi °1,3,7,8,12 <i>Almond and amaretto cake with yogurt sauce and red berry foam</i>	8
Cestino di pasta frolla con ricotta Busti, fichi e noci 1,3,7,8 <i>shortcrust pastry tartlet with Busti ricotta, figs, and walnuts</i>	8
Crema catalana con lamponi 3,7 <i>Catalan cream with raspberries</i>	8
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

