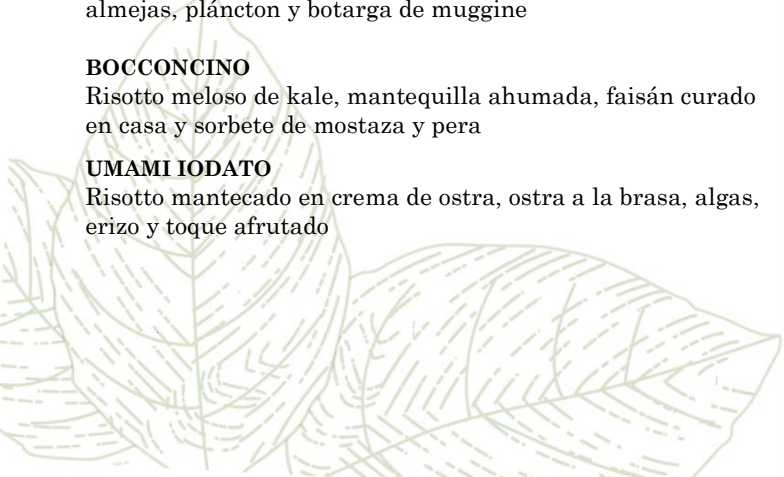


ANTIPASTI

CAPRI Tartar de tomate en dos texturas, stracciatella, anchoas del Cantábrico, aceite de albahaca y trufa fresca de temporada	19,50€
RIBOLLITA Sopa tibia de kale, acelga, papa antigua y judía pinta	16,50€
LA LINGUA Lengua en salsa verde, su caldo y yuca en texturas	21,50€
BATTUTA DELLA FATTORIA Tartar de wagyu, huevo ecológico, mayonesa de almendra balsámica y aire de pepino	34,50€
MAZARA 3.0 Gamba roja, emulsión de su cabeza, parchita y Tajín	33,50€

PASTA & RISOTTI

ATLÁNTICO, AMALFI & BRONTE Ravioli de medregal y limón, calabaza, pistacho y demi-glas de su espina	26,50€
GENOVESE & SALMOREJO Plin de genovesa de conejo, Pecorino, pimiento, albahaca y arena de salmorejo	26,50€
SAPORE DI MARE Spaghettoni quadrati Aglio Olio e Peperoncino, pesto de salicornia, almejas, plánton y botarga de muggine	33,50€
BOCCONCINO Risotto meloso de kale, mantequilla ahumada, faisán curado en casa y sorbete de mostaza y pera	28,50€
UMAMI IODATO Risotto mantecado en crema de ostra, ostra a la brasa, algas, erizo y toque afrutado	34,50€



DESDE EL MAR

CACCIUCCO **29,50€**

Salmonete curado, su toque de brasa, beurre-blanc de Martini, kale y fondo de Cacciucco

GUANCIA DI MARE **34,50€**

Carrillera de atún rojo, reducción de su fondo y cremoso de grelos con toque picante

MARE E TERRA **35,50€**

Anguila laqueada sobre crumble de calabaza asada, cremoso de mascarpone, y frambuesa

DESDE LA TIERRA

LA TAGLIATA BOCCONCINO **41,50€**

Tagliata de sobrecostilla de wagyu con topinambur a la brasa, laqueado con teriyaki sobre su propio cremoso, avellana tostada y trufa de temporada*

ORECCHIA DI ELEFANTE **39,50€**

Milanesa de ternera lechal, lardo de Colonnata, cremoso de parmesano 36 meses, huevo ecológico en texturas y trufa de temporada*

AGNELLO **39,50€**

Lingote de cordero, jugo de sus huesos al saba, su chuletilla y cremoso de patata antigua

***Pregunte por nuestras sugerencias diarias de temporada**

** Según temporada de trufa y dependiendo si es trufa negra o blanca puede variar el precio*

*** Solicite información sobre nuestros platos aptos para celíacos*



MENÚ DEGUSTACIÓN **«Il Bocconcino» 130€**

Aperitivos Bocconcino
El pan de nuestro horno
Homenaje al atún
Passatello
Mare e terra
Capri
Risotto Bocconcino
Carbonara 3.0
Agnello
Parmigiano & balsámico
La scarpetta
Petits fours

MENÚ DEGUSTACIÓN **«Identidad» 110€**

Aperitivos Bocconcino
El pan de nuestro horno
Tonno vitellato
Mare e terra
Genovese & salmorejo
La carbonara
Agnello
Parmigiano & balsámico
Mattino
Petits fours

** Los menús pueden variar según la disponibilidad estacional de los productos.*

*** Menús servidos a mesa completa.*

