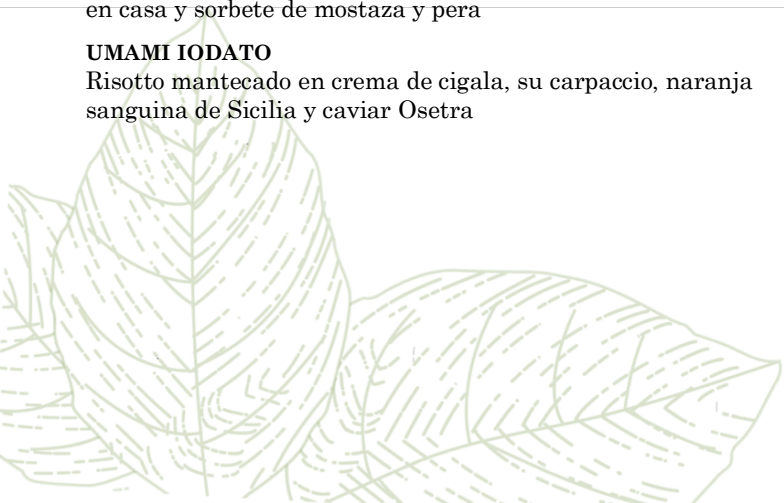


ANTIPASTI

CAPRI	21,50€
Tartar de tomate en dos texturas, straciatella, anchoas del Cantábrico, aceite de albahaca y trufa fresca de temporada	
RADICE & CUORE	26,50€
Alcachofa confitada, cremoso de topinambur, yema de huevo y trufa	
BATTUTA DELLA FATTORIA	37,50€
Tartar de wagyu, huevo ecológico, mayonesa de almendra balsámica y aire de pepino	
MAZARA 3.0	36,50€
Gamba roja, emulsión de su cabeza, parchita y Tajín	

PASTA & RISOTTI

ATLÁNTICO, AMALFI & BRONTE	30,50€
Ravioli de medregal y limón, calabaza, pistacho y demi-glas de su espina	
IL TORTELLINO	29,50€
Con crema de parmesano Vacche Rosse madurado 42 meses y vinagre balsámico envejecido durante 40 años en barrica de roble francés	
SAPORE DI MARE	36,50€
Spaghettoni quadrati aglio, olio e Peperoncino, salsa de tomate texturizada, almejas y bottarga de muggine	
BOCCONCINO	32,50€
Risotto meloso de kale, mantequilla ahumada, faisán curado en casa y sorbete de mostaza y pera	
UMAMI IODATO	38,50€
Risotto mantecado en crema de cigala, su carpaccio, naranja sanguina de Sicilia y caviar Osetra	



DESDE EL MAR

CACCIUCCO **32,50€**
Salmonete curado, su toque de brasa, beurre-blanc de Martini,
Kale, guarnición de temporada y fondo de Cacciucco

LA RICCIOLA **39,50€**
Medregal, su pilpil, marmoleado de ajo negro y guarnición de temporada

DESDE LA TIERRA

LA TAGLIATA BOCCONCINO **44,50€**
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 **42,50€**
Milanesa de ternera lechal, lardo de Colonnata,
cremoso de parmesano 36 meses, huevo ecológico en texturas
y trufa de temporada*

AGNELLO **44,50€**
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» 135€

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

MENÚ DEGUSTACIÓN
«Identidad» 115€

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

**Maridaje de vinos disponible para ambos menús.*

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

*** Menús servidos a mesa completa.*

