



il bocconcino

progressive italian restaurant

By ROYAL HIDEAWAY

LA CUCINA DEL BOCCONCINO

ANTIPASTI	PASTA & RISOTTI
CAPRI 15,50€ Burrata, tartar de tomate con albahaca y su clorofila	LA CARBONARA 18,50€ Nuestra carbonara tradicional y única
ARTUSI 1891 15,50€ Nuestra versión del Auténtico vitel toné y toque de yema curada	LA PAPPARDELLA 21,50€ Rellena al ragú cremoso de cordero lechal 63°, su jugo reducido y trufa
BATTUTA DELLA FATTORIA 25,50€ Tartar de wagyu, huevo de codorniz, helado de mostaza, tosta de coca y aire de pepino	QUADRATI 19,50€ Ravioli relleno de nduja, burrata, lardo di colonnata y clorofila de albahaca
MAZARA 2.0 25,50€ Carpaccio di gambero rosso, emulsión de AOVE y maracuyá, sal del Atlántico y sorbete de té verde	I GNOCCHI 18,50€ Gnocchi de patata, salsa a los 3 tomates ecológicos, queso squacquerone y clorofila de albahaca
TARTATÚN 20,50€ Tartar de atún rojo Balfegó, mango, burbujas de bergamotta, helado de wasabi y tosta de algas	CACIO & MAR 22,50€ Spaghettonne quadrato cacio & pepe tradicional y crudo de cigala agrumata
CATALANA REAL 42,00€ Cangrejo real con mayonesa picante de anchoas, caviar osetra, ramallo de mar, terminado en mesa con catalana liquida	CHACEON MARITAE 28,50€ Linguine al cangrejo rojo de profundidad y bottarga de mujol
POLPO 21,50€ A baja temperatura, terminado a la brasa, sobre papa canaria y espuma de Pecorino y Nduja	CANELLOTTO 27,50€ Risotto de chipirón, mantecado con coral de carabinero, su carpaccio, caviar osetra y su bisquet
APULIA 14,50€ Nuestra versión de la berenjena a la parmesana	BOCCONCINO 20,50€ Risotto mantecato con taleggio i.g.p., radicchio, pera y avellana
LO QUE SALE DE LA HUERTA 14,50€ Crema de verdura elaborada con producto de proximidad y de temporada	
DESDE EL MAR	DESDE LA TIERRA
LA SPIGOLA 26,50€ Lubina a la brasa sobre vichyssoise, piel de papas, jugo de cochino negro y aire de su espina	LA GUANCIA 28,50€ Carrillera de ternera en cocción antigua sobre cremoso de apio bola, reducción de su jugo y schiacciatina
LO SCORFANO 26,50€ Rascacio en textura crujiente, mayonesa de limón, codium y toque cítrico	FILETTO 32,50€ Solomillo nacional, polenta crujiente y escalope de foie con reducción de amarena
AHÍ 26,50€ Tataki de atún rojo Balfegó a la brasa, sobre cremoso de papa negra y reducción de soja y nueces pecanas	LA TAGLIATA BOCCONCINO 38,50€ Tagliata de wagyu con cremoso de topinambur, setas según temporada y trufa*
ROMBO 26,50€ Rodaballo a la brasa, carpaccio de remolacha y flor de calabaza rellena	ORECCHIA DI ELEFANTE 34,50€ Auténtica milanesa cocinada en mantequilla clarificada, mézclum aliñado con balsámico y guarnición
	DOLCI & COCCOLE DEL BOCCONCINO
	MILHOJAS BOCCONCINO 9,50€
	LA PASTIERA SU MISURA 9,50€
	COULANT GUANAJA & BRONTE 9,50€
	MI TIRAMISÚ 9,50€
	NUESTRA TABLA DE QUESOS ITALIANOS 16,50€

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

☞ Solicite información sobre nuestros platos aptos para celíacos.

PIZZAS

TRADIZIONALE

FOCACCIA TRADIZIONALE	10,50€
Romero, aceite de oliva virgen extra, sal Maldon	
PIZZA MARINARA	12,50€
Tomate, alcaparras y anchoas	
PIZZA MARGHERITA	14,50€
Tomate, mozzarella de búfala y albahaca fresca	

FOCACCIA GOURMET

BOLOGNA & BRONTE	20,50€
Mortadela, stracchino, pistacho en 2 texturas y limón	
UMAMI	22,50€
Crema de parmesano & limón, tartar de ternera nacional, mézclum y crema de berenjena asada	
IBÉRICA	19,50€
Jamón ibérico, parmesano 24 meses, rúcula y tomate cherry	

LE ROSSE

SBLINDOLA	16,50€
Tomate, mozzarella, spianata y cebolla caramelizada	
CALABRESE	18,50€
Tomate, nduja, straciatella y albahaca	
AMATRICIANA	18,50€
Tomate, guanciale, pecorino y tomate cherry	
SICILIANA	18,50€
Tomate, caponata, straciatella y albahaca	

LE BIANCHE

DELICATA	20,50€
Mozzarella, cremoso de espárrago y su punta, queso crema, salmón ahumado y almendra tostada	
RUSTICA	19,50€
Mozzarella, salchicha, patatas, ricotta y nueces	
VEGETARIANA	16,50€
Mozzarella, verduras de temporada, provola ahumada y cebolla caramelizada	
PREGIATA	24,50€
Mozzarella, tomate cherry, speck, pecorino, aceite de albahaca y trufa	

