

ANTIPASTI

CAPRI	16,50€
Tartar de tomate en dos texturas, stracciatella, anchoas del Cantábrico, aceite de albahaca, limón y trufa fresca de temporada	
MELANZANA	16,50€
Berenjena a la brasa en tres texturas, crema de limón, tapioca suflé a la miel, crema de Taleggio I.G.P. y aceite de hierbas	
COPPA TONNATA	16,50€
Cochino negro canario con espuma de salsa tonnata, botarga de tierra y tomate ecológico confitado	
BATTUTA DELLA FATTORIA	28,50€
Tartar de wagyu, huevo ecológico, mayonesa de almendra balsámica y aire de pepino	
MAZARA 2.0	28,50€
Carpaccio de gamba roja, emulsión de AOVE y maracuyá, sal del Atlántico y sorbete de té verde	
ATLÁNTICO	26,50€
Tartar de lubina, crema cítrica, burbuja de bergamotta, vinagre balsámico de 40 años y tosta de algas	
POLPO	22,50€
A baja temperatura, terminado a la brasa, sobre papa canaria y espuma de Pecorino y nduja	
CATALANA REAL	44,50€
Cangrejo real con mayonesa picante de anchoas, caviar Osetra y ramallo de mar, terminado en mesa con catalana líquida	

PASTA & RISOTTI

GNOCCHETTI	18,50€
Gnocchi Cacio e Pepe con vinagre balsámico extra viejo	
ESTRELLA	22,50€
Ravioli de lubina con su fumet aromatizado y en textura, terminado con jugo de cochino negro canario	
INFRASCATI	19,50€
Pasta fresca de mi abuela con genovese de conejo y crema de pimiento rojo	
LA CARBONARA	18,50€
Nuestra carbonara tradicional y única	
LA PAPPARDELLA	22,50€
Rellena de ragú cremoso de cordero lechal 63°, su jugo reducido y trufa	
SAPORE DI MARE	29,50€
Spaghettoni quadrati Aglio Olio e Peperoncino, cangrejo real, caviar Osetra, alga y botarga de muggine	
BOCCONCINO	24,50€
Risotto meloso de cavolo nero mantequilla ahumada, faisán curado en casa y sorbetede mostaza y pera	
GHIOTTO	28,50€
Risotto con tinta de calamar y anchoas del Cantábrico, gamba roja en dos texturas y su coral, cremoso de naranja, alcaparras y caviar albino	



DESDE EL MAR

LA SPIGOLA	26,50€
Lubina a la brasa sobre vichyssoise, piel de papas, jugo de cochino negro y aire de su espina	
TONNO	28,50€
Tataki de atún rojo Balfegó a la brasa, beurre blanc de nduja, salicornia, espárrago y caviar Osetra	
ROMBO	27,50€
Rodaballo a la brasa en tamal de kale, pil pil de sus espinas, ajo negro y praliné de almendra	
SCAMPO	41,75€
Cigala 000 a la brasa, cebolla caramelizada, puerro a baja temperatura terminado en velouté de Noilly Prat y aceite de clorofila de perejil	

DESDE LA TIERRA

LA GUANCIA	28,50€
Carrillera de cochino negro canario en cocción antigua sobre cremoso de apio bola, reducción de Recioto Della Valpolicella y grué de cacao	
LA TAGLIATA BOCCONCINO	39,50€
Tagliata de sobrecostilla de wagyu con topinambur a la brasa laqueado con teriyaki sobre su propio cremoso, avellana tostada y trufa fresca de temporada*	
ORECCHIA DI ELEFANTE 3.0	36,50€
Milanesa de ternera lechal, lardo de Colonnata, cremoso de parmesano 36 meses, huevo ecológico en textura y trufa fresca de temporada *	
AGNELLO	32,50€
Lingote de cordero, jugo de sus huesos al saba, su chuletilla y cremoso de patata antigua	

DOLCI & COCCOLE DEL BOCCONCINO

BOCCONCINO MILLEFEUILLE	9,50€
MANGO 3.0	9,50€
COULANT GUANAJA & BRONTE	9,50€
MI TIRAMISÚ	9,50€
NUESTRA TABLA DE QUESOS ITALIANOS	18,50€



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



Solicite información sobre nuestros platos aptos para celíacos.

MENÚ DEGUSTACIÓN
«Il Bocconcino» 105€

Aperitivos Bocconcino
El pan de nuestro horno
Tonno vitellato
Sapore di mare
La Carbonara de mar
Mare e terra
Chipirón y pasión
Plin & Oro
Tortellini
Vaccinara 2.0
Guancia
Parmigiano & balsamico
Insalata Siciliana
Siglo XVI
Petits fours

MENÚ DEGUSTACIÓN
«Identidad» 85€

Aperitivos Bocconcino
El pan de nuestro horno
Tonno vitellato
Mare e terra
Plin & Oro
La Carbonara
Vaccinara 2.0
Guancia
Parmigiano & balsamico
Insalata Siciliana
Siglo XVI
Petits fours

