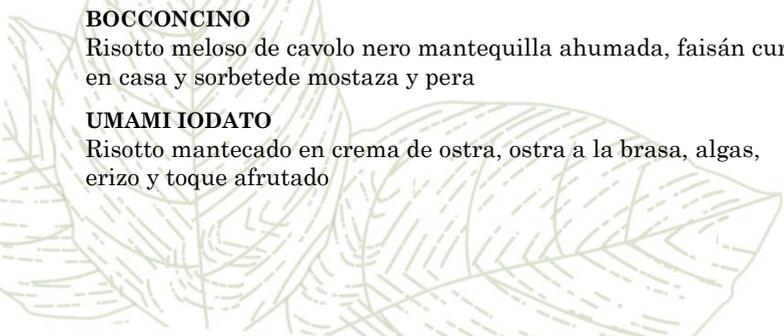


## ANTIPASTI

<b>CAPRI</b>	<b>16,50€</b>
Tartar de tomate en dos texturas, stracciatella, anchoas del Cantábrico, aceite de albahaca, limón y trufa fresca de temporada	
<b>RIBOLITA</b>	<b>14,50€</b>
Sopa tibia de kale, acelga, papa antigua y judía pinta	
<b>LA LINGUA</b>	<b>18,50€</b>
Lengua en salsa verde, yuca y su caldo en texturas	
<b>BATTUTA DELLA FATTORIA</b>	<b>28,50€</b>
Tartar de wagyu, huevo ecológico, mayonesa de almendra balsámica y aire de pepino	
<b>MAZARA 3.0</b>	<b>28,50€</b>
Gamba roja, emulsión de su cabeza, parchita y tajín	
<b>POLPO</b>	<b>22,50€</b>
A baja temperatura, terminado a la brasa, sobre papa canaria y espuma de Pecorino y nduja	

## PASTA & RISOTTI

<b>ESTRELLA</b>	<b>22,50€</b>
Ravioli de lubina con su fumet aromatizado y en textura, terminado con jugo de cochino negro canario	
<b>GENOVESE &amp; SALMOREJO</b>	<b>22,50€</b>
Plin de genovesa de conejo, Pecorino, pimiento, albahaca y arena de salmorejo	
<b>LA CARBONARA</b>	<b>18,50€</b>
Nuestra carbonara tradicional y única	
<b>LA PAPPARDELLA</b>	<b>22,50€</b>
Rellena de ragú cremoso de cordero lechal 63º, su jugo reducido y trufa	
<b>SAPORE DI MARE</b>	<b>29,50€</b>
Spaghettoni quadrati Aglio Olio e Peperoncino, cangrejo real, caviar Osetra, alga y botarga de muggine	
<b>BOCCONCINO</b>	<b>24,50€</b>
Risotto meloso de cavolo nero mantequilla ahumada, faisán curado en casa y sorbetede mostaza y pera	
<b>UMAMI IODATO</b>	<b>28,50€</b>
Risotto mantecado en crema de ostra, ostra a la brasa, algas, erizo y toque afrutado	



## 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

**GUANCIA DI MARE** **33,50€**

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

**MARE E TERRA** **32,50€**

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

## DESDE LA TIERRA

**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 de temporada\*

**ORECCHIA DI ELEFANTE** **36,50€**

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

**AGNELLO** **32,50€**

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

## SUGERENCIAS DE TEMPORADA

**FUNGHI** **24,50€**

Selección de setas silvestres con yema de huevo y trufa

**TAGLIOLINO** **26,50€**

Pasta casera con setas y trufa

*\* 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**  
**Homenaje al atún**  
**Sapore di mare**  
**La Carbonara de mar**  
**Mare e terra**  
**Mazara 3.0**  
**Plin & Oro**  
**Tortellini**  
**Vaccinara 2.0**  
**Agnello**  
**Parmigiano & balsamico**  
**Insalata Siciliana**  
**Siglo XVI**  
**Petits fours**

**MENÚ DEGUSTACIÓN**  
**«Identidad» 85€**

**Aperitivos Bocconcino**  
**El pan de nuestro horno**  
**Homenaje al atún**  
**Mare e terra**  
**Plin & Oro**  
**La Carbonara**  
**Vaccinara 2.0**  
**Agnello**  
**Parmigiano & balsamico**  
**Insalata Siciliana**  
**Siglo XVI**  
**Petits fours**

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

*\*\* Menús servidos a mesa completa.*

