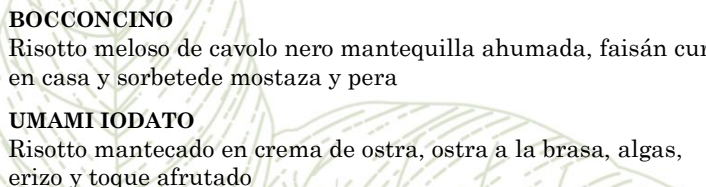


ANTIPASTI

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

PASTA & RISOTTI

ESTRELLA	22,50€
Ravioli de lubina con su fumet aromatizado y en textura, terminado con jugo de cochino negro canario	
GENOVESE & SALMOREJO	22,50€
Plin de genovesa de conejo, Pecorino, pimiento, albahaca y arena de salmorejo	
LA CARBONARA	18,50€
Nuestra carbonara tradicional y única	
LA PAPPARDELLA	22,50€
Rellena de ragù cremoso de cordero lechal 63º, 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	
UMAMI IODATO	28,50€
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.*

