

M E N Ù

ANTIPASTI

- Polpo laccato al miele su crema di patate alla senape accompagnato da trevisano marinato *°8,10,12,14 € 16
Honey-glazed octopus on mustard potato cream, served with marinated Treviso radicchio
- Filetto di maiale CBT con salsa allo zafferano e spaghetti di zucchine profumati alla menta °7,12 € 13
Sous-vide pork fillet served with saffron sauce and mint-infused zucchini spaghetti
- Polpette di patate su crema di pecorino, taccole e tartufo fresco di stagione °1,3,7,9 € 14
Potato croquettes served on pecorino cream with snow peas and fresh seasonal truffle

PRIMI (FRESH PASTA)

- Riccioli di pasta fresca con asparagi, gamberi e scamorza affumicata profumati al basilico °*1,2,3,7,12 € 16
Fresh maccheroni with asparagus, shrimp, smoked scamorza cheese, and basil
- Mezzelune di pasta fresca ripiene al tartufo con ragù di anatra e tartufo fresco 1,7,12 € 19
Truffle-filled fresh pasta half-moons with duck ragù and fresh truffle
- Tagliatelle di pasta fresca in salsa di carciofi su fonduta al parmigiano e salsa di lamponi 1,7,12 € 15
Fresh egg pasta with artichoke sauce, served on Parmesan fondue and fresh raspberries



SECONDI

.....	€
Tonno in crosta di semi di papavero con carote saltate e spuma alla barbabietola °*4,7,12 <i>Tuna in a poppy seed crust, with sautéed carrots and beetroot foam</i>	22
Filetto di manzo alla salvia su spinacini novelli e pomodori ciliegini caramellati 7,8,12 <i>Beef fillet with sage-infused sauce, on a bed of baby spinach and caramelized cherry tomatoes</i>	23
Pomodoro ripieno al riso e piselli aromatizzati al timo su salsa yogurt *7 <i>Tomato stuffed with rice, peas and thyme, on a yogurt sauce</i>	15

DESSERT

Tortino alle noci, pere e cannella su salsa al cioccolato fondente accompagnato da gelato alla vaniglia °1,3,6,7,8 <i>Walnut, pear and cinnamon cake on dark chocolate sauce, accompanied by vanilla ice cream</i>	8
Semifreddo al limone con coulis di frutti rossi e crumble di biscotti alle mandorle °1,3,7,8 <i>Lemon semifreddo with red berry coulis and almond biscuit crumble</i>	7
Mousse al cioccolato bianco con fragole fresche 7 <i>White chocolate mousse with fresh strawberries</i>	8

* alcuni elementi potrebbero essere congelati o surgelato, D.Lgs 100/92

(**) il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004, allegato III, sezioni VIII, capitolo 3, lettera D punto 3.

° prodotto di nostra produzione abbattuto a -18 e conservato per pochi giorni per garantirne la freschezza

Estratto da ALLEGATO II del REG CE 1169/2011 - SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE
Extract from ANNEX II of REG CE 1169/2011 - SUBSTANCES OR PRODUCTS THAT CAUSE ALLERGIES OR INTOLERANCES

- | | |
|----------------------------|---|
| 1) CEREALI - CEREALS | 8) FRUTTA A GUSCIO - NUTS |
| 2) CROSTACEI - CRUSTACEANS | 9) SEDANO - CELERY |
| 3) UOVA - EGGS | 10) SENAPE - MUSTARD |
| 4) PESCE - FISH | 11) SEMI DI SESAMO - SEEDS |
| 5) ARACHIDI - PEANUTS | 12) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES |
| 6) SOIA - SOYA | 13) LUPINI - LUPINS |
| 7) LATTE - MILK | 14) MOLLUSCHI - MOLLUSCS |



OFFICINE BOCELLI
food court

