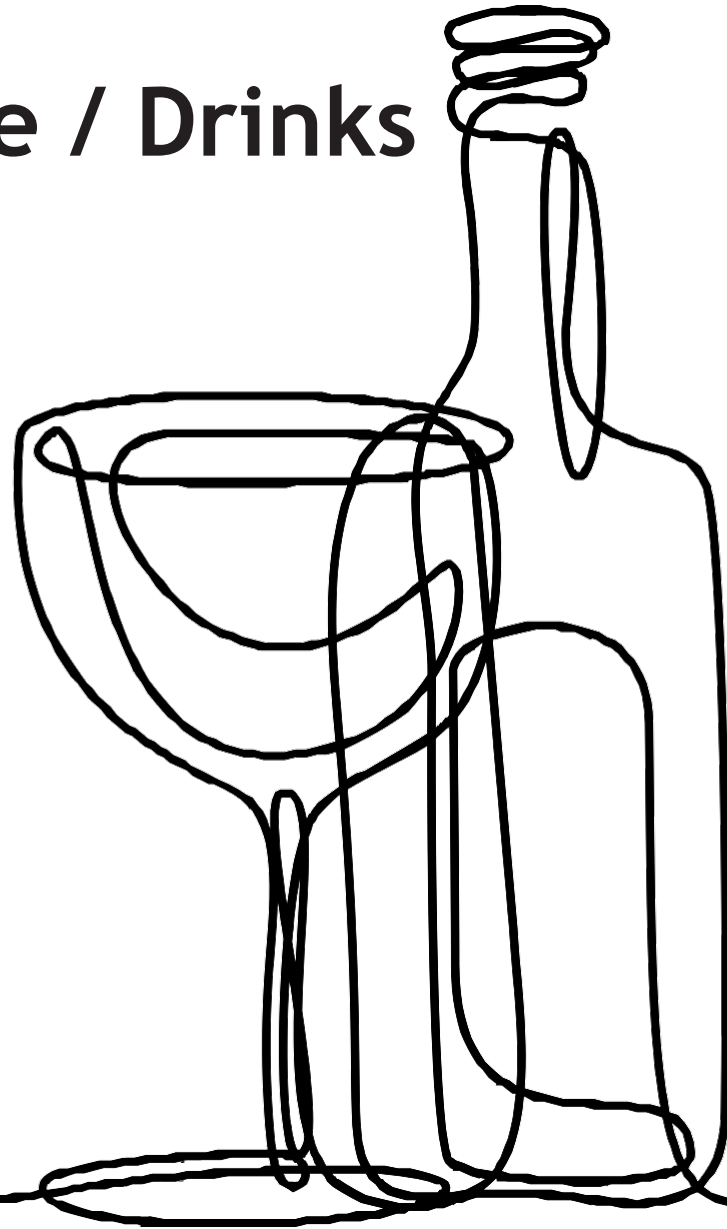


Essen / Food



BOCCONCINO

Getränke / Drinks



Aperitif

Sherry dry, medium 5cl.....	8,90
Martini fiero ¹ Bianco & Tonic ¹¹ 0,2l.....	11,90
Ramazotti Rosato 0,2l.....	11,90
Maracuja Spritz ¹ 0,2l.....	11,90
Aperol Spritz ¹ 0,2l.....	11,90
Limoncello Spritz.....	11,90
Hugo 0,2l.....	11,90
Campari Orange Soda 0,2l.....	11,90
Lillet Berry 0,2l.....	11,90
Bellini 0,1l.....	13,90
Kir Royal 0,1l.....	13,90
Chambord Prosecco 0,1l.....	11,90

Sparkling

Prosecco Prosecco Rosé 0,1l.....	8,90
Champagner 0,1l.....	17,90

Aperitif ohne Alkohol

San Bitter ¹ 0,1.....	8,90
Crodino ¹ 0,1.....	8,90

Long Drinks

Bombay Sapphire Gin Tonic ^{11,14}	14,90
Beefeater Gin Tonic ^{11,14}	13,90
Gin Mare Gin Tonic ^{11,14}	15,90
Hendrick's Gin Tonic ^{11,14}	15,90
Monkey 47 Gin Tonic ^{11,14}	15,90
Tanqueray Gin Tonic ^{11,14}	13,90
Bosford Rosé Gin Tonic ^{1,11,14}	13,90
Dewars 12 years Whiskey Cola ^{1,10}	14,90
Jim Beam Cola ^{1,10}	12,90
Jack Daniels Cola ^{1,10}	13,90
Ballantines Scotch Cola ^{1,10}	13,90
42 Below Vodka Lemon ^{5,11}	12,90
Grey Goose Vodka Lemon ^{5,10}	16,90
Absolute Vodka Lemon ^{5,10}	13,90
Belvedere Vodka Lemon.....	16,90
Havana Club 7 years Cola ^{1,10}	14,90

+

Weitere Longdrinks auf Anfrage.



Vorspeisen Starters

Bruschetta Classica ^{20,26}
Three pieces of bruschetta classica12,90

Quinoa Salat Datteln, Avocado, Kichererbsen ^{20,26}
Quinoa salad, dates, avocado, chickpeas.....15,90

Burrata mit
Kirschtomaten Salat, Avocado, Oliven ^{2,26}
Buffalo Mozzarella with cherry tomatoes salad
Avocado, olives.....23,90

Carpaccio di Manzo
mit Rucola und Parmesan ^{28,29}
Beef fillet carpaccio di Manzo
with arugula and parmesan.....22,90

Sashimi Variation vom Thunfisch und Lachs
mit Wasabi und Wakame und Ingwer ^{1,23,25}
Sashimi variation from tuna and salmon
with wasabi and wakame and ginger25,90

Vitello Tonnato Classico ²³
Vitello tonnato classic22,90

Antipasti misti Bocconcino ^{26,23,21,27,22,20,24,25,28,30}
Mixed starters Bocconcino24,90

Jakobsmuscheln auf Gemüse Couscous, Hummer Sauce⁶
Scallops veggie couscous topped with lobster sauce
.....22,90

Rinder Tatar
beef Tatar.....25,90

Polpo Rote Beete Meerrettich
Polpo beetroot, horseradish.....21,90

Garnellen pikant in Tomatensauce
Prawns in spicy tomatosauce25,90

Zitronen Hähnchen auf Trüffel Püree
Lemon chicken truffle mashed potatoes22,90



Salate Salads

Caesar Salat mit Hähnchen, Kapern-Sardellen-Dip
und Croutons^{20,26,29}
*Caesar salad with chicken, caper and anchovy dip
and croutons.....*20,90

Caesar Salat mit Garnelen, Kapern-Sardellen-Dip
und Croutons^{20,26,29}
*Caesar salad with shrimps, caper and anchovy dip
and croutons.....*26,90

**Baby Spinat Salat, Ziegenkäse,
Orange**, Birne, Wallnüsse, Feigensauce
*Spinach salad, lukewarm goat
cheese, orange, pear, walnuts, figs sauce,,,,,,,,,,,,,*.....20,90

Calamari auf Wildkräutersalat
Calamari wild herb salad..... 19,90

Wildkräutersalat mit Lachstreifen oder mit Rinderfilet
*Salad Salmon or beef*24,90

Bocconcino Salat, Tomaten, Gurke, Schafskäse
Mango Dressing
*Salad, Tomatoes, guacambar, sheep cheese,
mango dressing*18,90



Suppen Soups

Hausgemachte Edel-Fischsuppe

»Toskanische Art«^{20,21,23,28,32}

Homemade Fish soup »Tuscan style«18,90

Nudeln Pasta

Risotto Milanese mit Garnellen

Risotto Milanese with shrimps.....26,90

Paccheri mit Kalbsragout

Paccheri with veal ragout25,90

Fusilli mit Zucchini Creme und Lachs

Fusilli with zucchini cream and salmon.....23,90

Gnocchi mit Pistazienpesto und

Gorgonzola Creme21,90

Gnocchi with pistachio pesto and gorgonzola creme

Auf Wunsch sind auch glutenfreie Nudeln erhältlich

On request, we offer also gluten-free noodles

Nudeln Pasta

Fettuccine mit Filetspitzen, Champignons, Cherry Tomaten

Fettuccine with beef filetmushrooms, cherrietomatoes..25,90

Spaghetti mit Wildgarnelen A.O.P,

Cherry Tomaten, Chilli und Knoblauch^{32,20,23}

Spaghetti with king prawn, cherry tomatoes27,90

Tortelloni mit Birne, Ricotta Füllung

Tortelloni with pear and ricotta filling 20,90

Taglierini mit schwarzen Trüffeln »Scorzone«

im Parmesan-Nest^{20,26}

Taglierini with black truffles »Scorzone«

in Parmesan nest.....28,90

Linguine mit halbem Hummer,

Cherry Tomaten und Basilikum

Linguine with half a lobster, cherry tomatoes and basil39,90

Linguine mit Pesto und Burrata.....26,90

Linguine with pesto and burrata



Fleisch Meat / Barbecue

Lammkarree al forno

kross gebraten mit Kräuterkruste

Rack of lamb »al forno«

crispyfriedwithherbs crackling and basalmico sauce43,90

Gegrilltes Kalbskotelett mit Salzeibutter

Grilled veal cutlet with sage butter.....39,90

Gemischter Fleischteller vom Grill

Mixed plate of grilled meat.....39,90

Black Angus Premium Rinderfilet (200g)

Beef fillet of premium beef grilled (200g)45,90

Black Angus Premium Rinderfilet (400g)

Beef fillet of premium beef grilled (400g)79,90

Pfeffersauce, Trüffeljus, Rotweinsauce je.....4,90

Peppersauce, Trufflesauce, Redwinesauce each.....4,90

Mais Hähnchen mit Orangensauce26,90
corn chicken with orange sauce

Tagliata di Manzo mit Rucola und Parmesan und Kartoffeln

Beef with rucola and parmesan and potatos36,90

Saltimbocca alla romana Kalbsschnitzel mit Schinken und Salbei

Veal with parma and sage36,90

Kalbsbäckchen in Rotweinsauce, Kartoffelpürre, Gemüse

Veal cheeks,redwine sauce masched potatos,vegetables36,90

Lammhaxe in Rosmarin Sauce, Kartoffelpürre, Gemüse

Lamb shank, rosmarin sauce,mashed potatoes,vegetables.....39,90

Rehrücken in Rotweinsauce, Kartoffelpürre, Gemüse

Saddle of venison,redwine sauce masched potatos,vegetables37,90



Fisch Fish

Lachsfilet (Label rouge) auf Pak Choi und Zitronensauce²³

Salmon fillet(label rouge)pac choi,lemon sauce...34,90

Gamberoni giganti alla erbe

3 Riesengarnelen mit frischen Kräutern²¹

3 giant shrimps with fresh herbs.....36,90

Gegrillte Fischvariation

mit mediterranen Kräutern ^{20,21,23}

Grilled fish variation with Mediterranean herbs...39,90

Kabeljau

Auf Wirsing und Senf-Pesto-Soße

Cod with savoy in with mustard-pesto

sauce.....34,90.

Dorade (Preis auf Nachfrage)

Gilthead (price upon request).....

Seewolf (Preis auf Nachfrage)

Catfish (price upon request).....

Thunfischsteak rosa gebraten

mit Pistazienkruste// Wakame Algen // Soja Sauce^{25,30}

Tunasteak grilled medium with *sesame*

Wakame Algae and Soja sauce.....36,90

Weitere frische Fische auf Anfrage

+

Zu allen Gerichten servieren wir tagesfrische Beilagen.





Steinofen Pizza Hot Stone

Pizza Margherita^{20,26}

Tomatensauce, Mozzarella und Oregano
tomatoe sauce, mozzarella and oregan12,90

Pizza Salami oder Prosciutto^{20,26}

Tomatensauce, Mozzarella und Salami
tomatoe sauce, mozzarella and salami or ham.....14,90

Pizza Vegetaria^{20,26}

Tomatensauce, Mozzarella und Gemüse der Saison
*tomatoe sauce, mozzarella, oregano
and seasonal vegetables*15,90



Pizza Quattro Stagioni ^{20,26}
Tomatensauce, Mozzarella, frische Champignons,
Thunfisch, Salami und Schinken
*tomatoe sauce, mozzarella, fresh mushrooms,
tuna, salami and ham*17,90

Pizza Carpaccio ^{20,21,26}
Tomatensauce, Rucola, Parmesan
tomatoe sauce, beef filet, rucola. Parmesan....20,90

Pizza Parma ^{20,26}
Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken,
Rucola und Parmesan
*tomatoe sauce, mozzarella, Parma ham,
rocket and Parmesan*20,90

Pizza Quattro Formaggi Bianca ^{20,26}
vier Käsesorten
four kind of cheese17,90

Pizza Melanzane Aubergine, Parmesan ^{20,23,26}
Pizza with aubergine, parmesan18,90

Pizza Tonno e Cipolla ^{20,26}
Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln
tomatoe sauce, mozzarella, tuna and onion 16,90

Pizza al Tartufo ^{20,23,26}
Pizza mit Trüffeln
Pizza with truffle24,90

Pizza Salmone Spinat und Lachs ^{20,23,26}
Pizza with spinach salmon22,90

Pizza Caprese ^{20,21,26}
Tomatensauce, Büffel Mozzarella
tomatoe sauce, buffalo mozzarella.....19,90





+ Info

Zusatzstoffe

Unsere Speisen und Getränke können folgende Zusatzstoffe enthalten:
1 Farbstoffe | 2 Konservierungsstoffe | 3 Süßmittel
4 Phosphat | 5 Antioxidationsmittel | 6 Geschmacksverstärker
7 geschwärzt | 8 geschwefelt | 9 gewachst
10 Koffeinhaltig | 11 Chininhaltig | 12 Taurinhaltig
13 Phenylaninhaltig | 14 Sulfite/Schwefeldioxide | 15 Benzoesäure
20 Gluten | 21 Krebstiere | 22 Eier | 23 Fisch
24 Erdnüsse | 25 Sojabohnen | 26 Lactose | 27 Schalenfrüchte
28 Sellerie | 29 Senf | 30 Sesam | 31 Lupin | 32 Weichtiere

Preise

Preise in Euro (€) inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

www.bocconcino-duesseldorf.de

Facebook/Instagram bocconcinoduesseldorf



Dessert Dessert

Orangen Tiramisù^{10,20,22,26}
Orange Tiramisù12,90

Creme Brulee mit Tonkabohnen
Creme Brulee with tonka beans13,90

Mandelparfait mit Früchten
Almond parfait with fruit.....12,90

Panna Cotta auf Erdbeersoße^{2,26}
Panna cotta with strawberry sauce12,90

Schoko-Vulkan mit Vanilleeis^{22,26}
Chocolate volcano with vanilla ice cream.....13,90

Dessertteller »Bocconcino Art« für zwei^{10,20,22,26}
Variety of desserts »Bocconcino Style« for two.....24,90

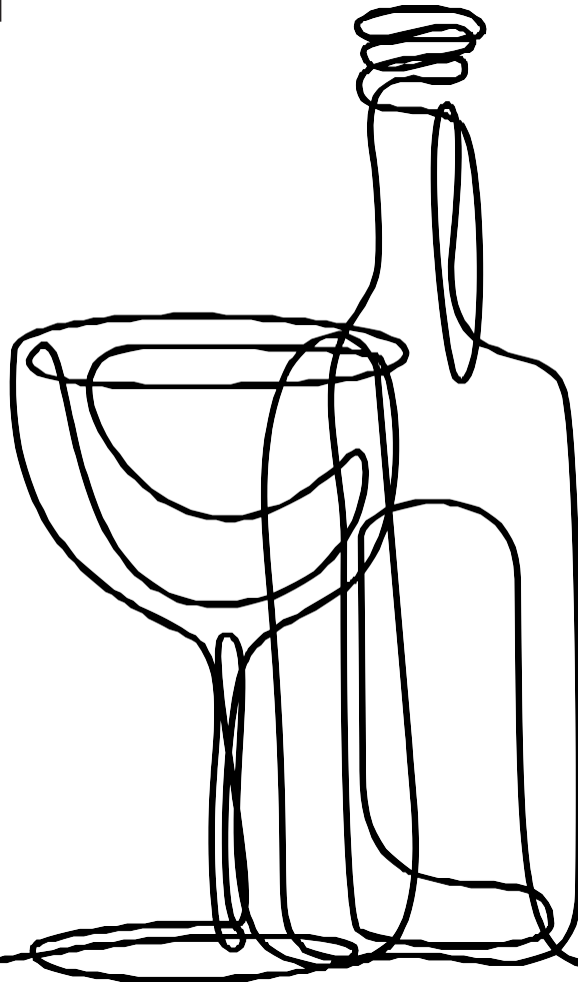
Käse Cheese

Gemischte Käsesorten mit Feigensenf und Grissini^{20,26,27,29}
Mixed cheeses with fig mustard an grissini.....22,90





Wein Vine



Vini Aperti Offene Weine

Weissweine

Pinot Grigio 0,15l.....	9,50
Chardonnay 0,15l.....	9,50
Lugana doc 0,15l.....	9,50
Riesling 0,15l.....	9,90

Roséweine

Bardolino Chiaretto doc 0,15l.....	9,50
------------------------------------	------

Rotweine

Merlot 0,15l.....	9,50
Montepulciano d'Abruzzo doc 0,15l.....	9,50
Primitivo di Manduria doc 0,15l.....	9,50
Chianti docg 0,15l.....	9,90







Dessertwein Dessert Wine

Santa Cristina Vin Santo

Rebsorte: Trebbiano, Malvasia

5cl	8,90
0,5l	79,00

Heiße Getränke Hot Drinks

Julius-Meinl Kaffee aus Wien seit 1862

Kaffee Spezialitäten

Espresso ¹⁰	3,90
Espresso Macchiato ¹⁰	4,30
Doppio Espresso ¹⁰	6,90
Doppio Espresso Macchiato ¹⁰	7,50
Kaffee ¹⁰	3,90
Kaffee entkoffeiniert	3,90
Cappuccino ¹⁰	5,80
Latte Macchiato ¹⁰	6,50

Tee

Grüner Tee ¹⁰ , Früchtetee, Earl Grey, Minze, Ingwer, Zitrone, Kamillentee.....	5,80
Frischer Minztee.....	6,80



Digestif Digestif

Martini Riserva Speciale Rubino ⁸ 4cl	8,90
Martini Riserva Speciale Ambrato ⁸ 4cl	8,90
dom Bénédictine ¹ 4cl	8,90
Fernet Branca ^{1,14} 4cl	7,90
Fernet Menta ^{1,14} 4cl.....	7,90
Amaro ^{1,14} 4cl.....	8,90
Mirto 4cl	8,90
Amaro Montenegro ¹ 4cl.....	8,90

Grappe le Grappe

Grappa della Casa 4cl	8,90
Grappa Barolo 4cl	10,90
Grappa Prosecco Andrea da Ponti 4cl	10,90
Grappa Chardonnay Nonnino 4cl.....	15,90

Brandy & Cognac

Baron Otard vsop ¹ 4cl.....	13,90
Remy Martin vsop ⁸ 4cl.....	14,90
Hennessy vsop 4cl	15,90
Hennessy xo 4cl.....	20290

Liköre & Spirituosen the Spirits

St. Germain Holunderblütenlikör 4cl.....	9,90
Patron xo Café Liqueur ¹ 4cl	10,90
Tequila Sierra Silver ¹⁴ 4cl.....	7,90
Tequila Sierra Reposado ¹⁴ 4cl	7,90
Sambuca 4cl.....	7,90
Limoncello 4cl.....	7,90
Amaretto 4cl.....	7,90
Baileys ¹ 4cl	7,90
Frangelico Haselnuss Likör ¹ 4cl	7,90
Cointreau 4cl.....	7,90
Grand Marnier ¹ 4cl.....	7,90
Southern Comfort ¹ 4cl	8,90
Chambord ³ 4cl.....	8,90
Licor 43 ¹ 4cl	8,90

Gin

Bombay Sapphire Gin ¹⁴ 4cl	9,90
Beefeater Gin ^{11,14} 4cl.....	9,90
Gin Mare Gin ^{11,14} 4cl.....	12,90
Hendrick's Gin ^{11,14} 4cl.....	12,90
Monkey 47 Ginc ^{11,14} 4cl.....	12,90
Tanqueray Gin ^{11,14} 4cl.....	10,90
Bosford Rosé Gin ^{1,11,14} 4cl.....	10,90



Vodka

Absolute Vodka ¹⁴ 4cl	10,90
Grey Goose ^{11,14} 4cl.....	13,90
Belvedere ^{11,14} 4cl.....	13,90
42 Below Vodka ^{11,14} 4cl.....	10,90

Rum

Bacardí Anejo Ocho 4cl.....	10,90
Banks 7 4cl.....	10,90
Santa Teresa 1796 ¹⁴ 4cl.....	10,90

Whiskey Whisky

Bourbon

Jim Beam ¹ 4cl.....	10,90
Jack Daniel's Tennessee ¹ 4cl.....	10,90

Scotch

Dewars 12 years ¹ 4cl	11,90
Aberfeldy 12 years ¹ 4cl.....	13,90
Chivas Regal 12 years ¹ 4cl.....	13,90
Glennfiddich 12 years ¹ 4cl	12,90
Johnnie Walker Black Label 12 years ¹⁴ 4cl.....	13,90
Talisker 10 years ¹ 4cl	13,90
Oban 14 years ¹⁴ 4cl.....	16,90

Canadian

Canadian Club 6 years ¹ 4cl.....	10,90
---	-------

Irish

Tullamore Dew ¹⁴ 4cl.....	10,90
--------------------------------------	-------





+ Info

Zusatzstoffe

Unsere Speisen und Getränke können folgende Zusatzstoffe enthalten:
1 Farbstoffe | 2 Konservierungsstoffe | 3 Süßmittel
4 Phosphat | 5 Antioxidationsmittel | 6 Geschmacksverstärker
7 geschwärzt | 8 geschwefelt | 9 gewachst
10 Koffeinhaltig | 11 Chininhaltig | 12 Taurinhaltig
13 Phenylaninhaltig | 14 Sulfite/Schwefeldioxide | 15 Benzoesäure
20 Gluten | 21 Krebstiere | 22 Eier | 23 Fisch
24 Erdnüsse | 25 Sojabohnen | 26 Lactose | 27 Schalenfrüchte
28 Sellerie | 29 Senf | 30 Sesam | 31 Lupin | 32 Weichtiere

Preise

Preise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

www.bocconcino-duesseldorf.de

Facebook/Instagram: bocconcinoduesseldorf

Cocktails Cocktails

Cosmopolitan

Wodka, Triple Sec, Lime Juice,
Cranberry ^{1,11,14}.....14,90

Mai Tai

Bacardi Blanca, Bacardi Negra Triple Sec, Lemon Squash,
Mandelsirup, Zitronensaft,
Ananassaft ^{8,14}14,90

Negroni

Gin, Vermouth rot, Camparit ³14,90

Americano

Vermouth, Campari, Soda.....14,90

Mojito

Frische Limette, Rohrzucker, Havana Club,
Lime Juice, Minze, Soda ^{1,14}14,90

Himbeer Mojito

Frische Limette, Rohrzucker, Havana Club, frische
Himbeeren Püree
Lime Juice, Minze, Soda ^{1,14}14,90

Long Island Iced Tea

Bacardi Carta Blanca, Gin, Wodka, Tequila,
Lime Juice, Cola.....14,90

Whiskey Sour

Bourbon Whiskey, Zitronensaft, Zuckersirup,
Eiweiss, Orangenzeite.....14,90

London Mule

Gin, Ginger Beer, Limette,13,90

Moscow Mule

42 Below Vodka, Ginger Beer, Limette, Gurke.....14,90

Piña Colada

Bacardí Carta Blanca Rum, Sahne,
Cream of Coconut, Ananassaft ^{2,6}
.....14,90

Watermelon Man

Vodka, Melonen Likör, Orangensaft, Grenadine
^{1,3}.....14,90



Cocktails Cocktails

Espresso Martini 14,90

Wodka, Kahlua, Espresso, Zuckersirup

Bocconcino Shekerato

Vodka, Baileys Zuckersirup, Espresso^{8,14} 14,90

Pornstar Martini

Vodka, Maracuja Saft, Maracuja Püree, Vanille Sirup
Prosecco 14,90

Paloma

Tequila, Zitronen Saft, Zuckersirup, Pink
Grapefruit, Salz 14,90

Sicily Fizz

Aperol, Prosecco, Soda, Erdbeeren,
Erdbeersirup^{1,14} 14,90

Solero

Vodka, Amaretto, Mango-Ananas-Maracujasaft
Sahne, Erdbeerpüree 14,90

White Choco Martini

Vodka, White Cacao Liqueur, Sahne, Schoko 14,90

Bocconcino Gin Garden

Gin, Tonic, Obst, Kräuter 14,90

Old Fashioned

Bourbon Whisky, Zuckerwürfel, Angostura
Cocktail Kirsche, Orangenzeste 14,90

Passionfruit Martini

Vodka, Maracujasaft, Maracuja Püree, Vanilla Sirup 14,90

Alkoholfreie Cocktails

Ipanema

FrISChe Limetten, Rohrzucker, Lime Juice,
Maracujasaft, Ginger Ale¹ 10,90

Virgin Swimmingpool

Ananassaft, Cream of Coconut,
Blue Curaçao alkoholfrei, Sahne²⁶ 10,90

Moskito

FrISChe Limetten, Rohrzucker, Lime,
Minze, Ginger Ale 10,90

Pink Mango

Mangosaft, Ananassaft,
Grenadine, Sahne..... 10,90

Bocconcino Flip

Mangosaft, Maracujasaft, Ananassaft,
Lime Squash, Grenadin 10,90

Energy drinks

Red Bull ^{1,10,12} 0,25l..... 6,90

Red Bull Sugarfree ^{1,3,10,12} 0,25l..... 6,90

Cold drinks

Kalte Getränke cold drinks

Cola ^{1,10} Fl. 0,20l.....	4,60
Afri Cola ohne Zucker ^{1,3,10,11,15} Fl. 0,20l.....	4,60
Fanta ^{1,15} Fl. 0,20l.....	4,60
Sprite ¹⁵ Fl. 0,20l.....	4,60
S. Pellegrino Fl. 0,25l.....	4,30
S. Pellegrino Fl. 0,75l.....	9,90
Acqua Panna Fl. 0,25l.....	4,30
Acqua Panna Fl. 0,75l.....	9,90

Schweppes

Ginger Ale¹¹, Tonic Water¹¹, Bitter Lemon¹¹	
Fl. 0,20l.....	4,90
Orangensaft 0,25l.....	4,60
Apfelsaft 0,25l.....	4,60
Mangosaft 0,25l.....	4,60
Ananassaft 0,25l.....	4,60
Maracujasaft 0,25l.....	4,60

Biere Beer

Warsteiner Pils 0,25l.....	4,60
Warsteiner Pils 0,4l.....	6,60
Frankenheim Alt 0,25l.....	4,60
Frankenheim Alt 0,4l.....	6,60
König Ludwig Weizenbier 0,5l.....	6,90
Königs Ludwig Weizenbier alkoholfrei 0,5l.....	6,90
Warsteiner alkoholfrei 0,33l.....	4,90

Sekt & Champagner

Prosecco Fl. 0,75l.....	59,00
Prosecco Rosé Fl. 0,75l.....	69,00
Pommery Fl. 0,75l.....	179,00
Pommery Rosé Fl. 0,75l.....	189,00
Möet Chandon Imperial Fl. 0,75l.....	189,00
Möet Chandon Imperial rose Fl. 0,75l.....	199,00
Möet Ice Imperial Fl. 0,75l.....	209,00
Möet Ice Imperial rose Fl. 0,75l.....	219,00
Louis Roederer Cristal Brut Fl. 0,75l.....	390,00
Dom Pérignon Fl. 0,75l.....	599,00
Armand de Brignac Brut Gold Fl. 0,75l.....	789,00





BOCCONINO