



Herzlich Willkommen im Bocconcino - Ihrem exklusiven italienischen Restaurant im Herzen von Düsseldorf

Erleben Sie die Vielfalt der italienischen Küche, ergänzt durch internationale Einflüsse, und genießen Sie unsere erlesenen Weine in einem stilvollen Ambiente. Lassen Sie sich von unserem erstklassigen Service verwöhnen und genießen Sie unvergessliche Momente bei uns.

Welcome to Bocconcino - your exclusive Italian restaurant in the heart of Düsseldorf

Experience the diversity of Italian cuisine, complemented by international influences, and enjoy our exquisite selection of wines in a stylish atmosphere. Let our first-class service pamper you and create unforgettable moments with us.



BOCCONCINO



FOOD

VORSPEISEN / STARTERS

Bruschetta Classica ^{20,26} 13.90
Three pieces of bruschetta classica

Quinoa Salat Datteln, Avocado, Kichererbsen (VEGAN) 15.90
Quinoa salad, dates, avocado, chickpeas

**Burrata - Mit dreierlei Tomaten und frischem Basilikum,
cremig und aromatisch** ^{2,26} 23.90
Burrata - With three kinds of tomatoes and fresh basil, creamy and full of flavor

Carpaccio di Manzo ^{28,29} 24.90
Beef fillet carpaccio with arugula and parmesan

Vitello Tonnato Classico ²³ 23.90
Vitello tonnato classic



FOOD

VORSPEISEN / STARTERS

Antipasti misti Bocconcino ^{22,20,21,23,24,25,26,27,28,30} 24.90

Mixed starters Bocconcino

**Jakobsmuscheln - Zart gebraten auf Belugalinsen, verfeinert
mit edlem Champagnerschaum** ⁶ 25.90

Scallops - Gently seared on beluga lentils, finished with elegant champagne foam

Rinderfilet Tatar mit frischen Trüffeln 26.90

Beef Tenderloin Tartare with Fresh Truffles

Thunfisch-Tatar mit Wakame-Algen und mariniertem Ingwer ²⁷ 26.90

Tuna tartare with wakame seaweed and marinated ginger

**Garnelen Piri Piri - Würzige Garnelen mit
frischen Tomaten, Knoblauch und Chili** ^{21,27} 26.90

Piri Piri Prawns - Spicy prawns with fresh tomatoes, garlic, and chili

**Gebratener Oktopus - Zart und aromatisch, serviert auf
cremigem Kartoffelpüree mit frischen Kräutern** ^{23,26,32} 24.90

Pan-Seared Octopus - Tender and flavorful, served on creamy mashed potatoes with fresh herbs





VORSPEISEN / STARTERS



SALATE / SALADS

**Thunfischcreme - Feine, cremige Thunfischmousse mit
aromatischen Gewürzen** 5.90
Tuna Cream - Smooth and flavorful tuna mousse with aromatic spices

Brot mit Oliven - Serviert mit aromatischen Oliven 6.90
Bread with Olives - Served with flavorful olives



**Caesar Salat, Kapern-Sardellen-Dip
und Croutons** ^{20,26,29} 16.90
Caesar salad with caper and anchovy dip, and croutons

**Caesar Salat mit Hähnchen, Kapern-Sardellen-Dip
und Croutons** ^{20,26,29} 22.90
Caesar salad with chicken, caper and anchovy dip, and croutons



**Caesar Salat mit Garnelen, Kapern-Sardellen-Dip
und Croutons** ^{20,26,29} 26.90
Caesar salad with shrimps, caper and anchovy dip, and croutons



SALATE / SALADS

Bocconcino Salat - Frischer Mix-Salat mit Fetakäse und fruchtigem Mangodressing ^{3,28,29} 18.90
Bocconcino Salad - Fresh mixed salad with feta cheese and fruity mango dressing

Baby Calamari auf Salat Bouquet, mit Knoblauch und Chili ^{24,26} 22.90
Baby calamari with salad, garlic and chili

Wildkräutersalat mit Lachstreifen oder Rinderfilet ^{21,23,32} 26.90
Salad with salmon or beef

Ziegenkäse - Auf Babyspinat-Salat mit Birnen-Orangen-Dressing und Walnüssen ²⁶ 21.90
Goat Cheese - On baby spinach salad with pear-orange dressing and walnuts

SUPPEN / SOUPS

Hausgemachte Edel-Fischsuppe ^{20,21,23,28,32} 22.90
Homemade fish soup - Tuscan style

Hausgemachte Minestrone Italienische Gemüsesuppe - aromatisch und mediterran ^{3,28} 12.90
Italian vegetable soup - aromatic and Mediterranean



NUDELN / PASTA

Tagliatelle mit Lachs in cremiger heller Sauce -

Fein abgestimmt und besonders zart ^{23,28,20} 28.90

Tagliatelle with Salmon in a creamy light sauce -

Delicately balanced and exceptionally tender

Taglierini mit halbem Hummer - In cremiger Hummersauce, zart

und aromatisch ^{20,23,28} 39.90

Taglierini with Half Lobster - In creamy lobster sauce, tender and flavorful

Fettuccine mit Rinderfiletspitzen - Zarte Filetstreifen mit Champignons

und Cherrytomaten in einer cremig-aromatischen Sauce ^{20,28} 28.90

Fettuccine with Beef Tenderloin Tips - Tender filet strips with mushrooms and cherry tomatoes in a creamy, flavorful sauce

Trüffelpasta im Parmesannest - Verfeinert mit frischen schwarzen

Trüffeln, cremig und intensiv im Geschmack ^{20,28} 28.90

Truffle Pasta in a Parmesan Nest - Refined with fresh black truffles, creamy and full of rich flavor



NUDELN / PASTA

Spaghetti mit Wildgarnelen A.O.P. - Mit Cherrytomaten, Knoblauch und Chili in aromatischem Olivenöl ^{20,28,27} 28.90

Spaghetti with Wild Prawns A.O.P. - With cherry tomatoes, garlic, and chili in fragrant olive oil

Tortellini mit Birnen-Ziegenkäse-Füllung - In Butter-Salbei geschwenkt, fein und aromatisch ^{20,28,26} 22.90

Tortellini with Pear and Goat Cheese Filling - Tossed in sage butter, delicate and full of flavor

RISOTTO

Risotto alla Milanese - Cremiges Safranrisotto, verfeinert mit Butter und Parmesan ^{26,28} 19.90

Risotto alla Milanese - Creamy saffron risotto, refined with butter and Parmesan

Risotto alla Milanese - Mit Garnelen, cremigem Safranrisotto, verfeinert mit Butter und Parmesan ^{21,26,28,27,32} 27.90

Risotto alla Milanese - With shrimp, creamy saffron risotto, refined with butter and Parmesan

Risotto alla Milanese - Mit Rinderfiletstreifen, cremigem Safranrisotto, verfeinert mit Butter und Parmesan ^{26,28} 28.90

Risotto alla Milanese - With beef tenderloin strips, creamy saffron risotto, refined with butter and Parmesan





FISCH / FISH

Gegrillte Fischvariation - Fein abgestimmt mit Rosmarinkartoffeln und aromatischem Wurzelgemüse ^{21,23,28} 39.90

Grilled Fish Variety - Delicately prepared with rosemary potatoes and flavorful root vegetables

Seezunge - Zart gegrillt mit frischen Kräutern, Rosmarinkartoffeln und saisonalem Gemüse ^{21,23,28} 44.90

Sole - Delicately grilled with fresh herbs, rosemary potatoes, and seasonal vegetables

Thunfischsteak mit Sesamkruste - Zartes Filet in Sashimi-Qualität, serviert mit feiner Sojasauce, Wakame-Algen und mariniertem Ingwer ^{21,23,28} 39.90

Sesame-Crusted Tuna Steak - Tender sashimi-grade fillet, served with fine soy sauce, wakame seaweed, and marinated ginger

Gamberoni - Drei saftige Riesengarnelen mit frischen Kräutern auf aromatischen Spaghetti A.O.P. (Knoblauch, Olivenöl, Peperoncino) ^{20,21,23,28} 38.90

Gamberoni - Three juicy giant prawns with fresh herbs on flavorful Spaghetti A.O.P. (garlic, olive oil, chili)

Lachsfilet Label Rouge - Zartes Filet in edler Hummersauce, serviert mit knusprigen Rosmarinkartoffeln und saisonalem Gemüse ^{21,23,28} 38.90

Label Rouge Salmon Fillet - Tender fillet in exquisite lobster sauce, served with crispy rosemary potatoes and seasonal vegetables

Ganze Dorade - Goldbraun gegrillt, mit aromatischen Kräutern, knusprigen Rosmarinkartoffeln und frischem saisonalem Gemüse ^{21,23,28} 38.90

Whole Sea Bream - Perfectly grilled, with aromatic herbs, crispy rosemary potatoes, and fresh seasonal vegetables



FLEISCH / MEAT

Argentinisches Rinderfilet 220g - Perfekt gegrillt, butterzart und saftig, serviert mit Rosmarinkartoffeln und saisonalem Gemüse ²⁸ 49.90

Argentinian Beef Tenderloin 220g - Perfectly grilled, melt-in-your-mouth tender, served with rosemary potatoes and seasonal vegetables

Argentinisches Rinderfilet 400g - Perfekt gegrillt, butterzart und saftig, serviert mit Rosmarinkartoffeln und saisonalem Gemüse ²⁸ 74.90

Argentinian Beef Tenderloin 400g - Perfectly grilled, melt-in-your-mouth tender, served with rosemary potatoes and seasonal vegetables

US Beef Filet Nebraska 300g - Perfekt gegrillt, außergewöhnlich zart und aromatisch, serviert mit Spinat, Baby-Möhren und cremigem Trüffelpüree ²⁸ 79.90

US Beef Filet Nebraska 300g - Perfectly grilled, exceptionally tender and flavorful, served with spinach, baby carrots, and creamy truffle purée

Surf & Turf - US Beef Filet Nebraska 220g - Zart gegrilltes Filet mit zwei Riesengarnelen, serviert mit Spinat, Baby-Möhren und cremigem Trüffelpüree ^{21,26,27,28} 79.90

Surf & Turf - US Beef Filet Nebraska 220g - Tender grilled filet with two giant prawns, served with spinach, baby carrots, and creamy truffle purée



FLEISCH / MEAT

Australisches Roastbeef 300g - Perfekt gereift und gegrillt, serviert mit cremigem Kartoffelpüree und aromatischem Wurzelgemüse ^{28,26} 58.90

Australian Roast Beef 300g - Perfectly aged and grilled, served with creamy mashed potatoes and flavorful root vegetables



Australisches Flanksteak 300g - Zart und aromatisch gegrillt, serviert mit cremigem Kartoffelpüree und Wurzelgemüse ^{28,26} 58.90

Australian Flank Steak 300g - Tender and flavorful, grilled to perfection, served with creamy mashed potatoes and flavorful root vegetables.

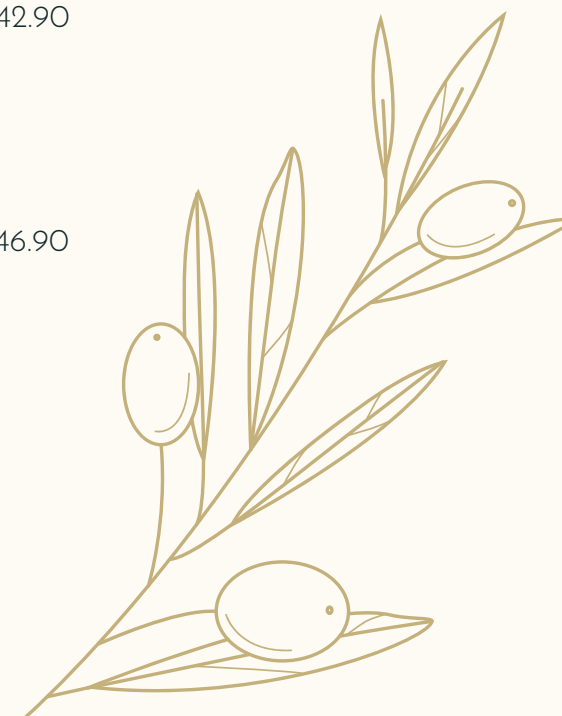


Gegrilltes Kalbskotelett - Zart und saftig, verfeinert mit Salbeibutter, serviert mit Gemüse und Rosmarinkartoffeln ²⁸ 42.90

Grilled Veal Chop - Tender and juicy, enhanced with sage butter, served with vegetables and rosemary potatoes

Lammkarree mit Kräuterkruste - Zart und aromatisch, serviert mit Spinat, Möhregemüse und Rosmarinkartoffeln ²⁸ 46.90

Herb-Crusted Rack of Lamb - Tender and flavorful, served with spinach, carrot vegetables, and rosemary potatoes



FLEISCH / MEAT

Wiener Kalbsschnitzel - Goldbraun paniert, serviert mit Süßkartoffelpommes, gemischtem Beilagensalat und Preiselbeeren ^{3,20,22} 38.90

Viennese Veal Schnitzel - Crispy golden breaded, served with sweet potato fries, a mixed side salad, and lingonberries

Maishähnchen Premium - Auf saisonalem Gemüse, mit Rosmarinkartoffeln und cremiger Champignon-Rahmsauce ^{26,28} 28.90

Premium Corn-Fed Chicken - On seasonal vegetables, with rosemary potatoes and creamy mushroom sauce

SAUCE

Champignon-Rahmsoße - Fein cremige Sauce mit frischen Champignons, verfeinert mit aromatischen Gewürzen ^{26,28} 5.90

Creamy Mushroom Sauce - A rich and velvety sauce with fresh mushrooms, enhanced with aromatic spices.

Jus-Pfeffersoße - Aromatische, reduzierte Jus mit kräftigem Pfeffer für eine würzige Note ^{28,29} 6.90

Pepper Jus Sauce - A rich, reduced jus infused with bold pepper flavors



BEILAGEN / SIDES

**Rosmarinkartoffeln - Knusprige Kartoffeln mit
aromatischem Rosmarin** 6.90

Rosemary Potatoes - Crispy potatoes with aromatic rosemary

**Beilagensalat - Frischer, knackiger Salat mit
hausgemachtem Dressing** ^{25,29} 8.90

Side Salad - Fresh, crisp salad with homemade dressing

**Pfannengemüse - Bunte Auswahl an saisonalem Gemüse,
schonend gebraten** ^{26,28} 6.90

Sautéed Vegetables - Colorful selection of seasonal vegetables, gently sautéed

Kartoffelpüree - Cremig, buttrig und fein gewürzt ²⁶ 8.90

Mashed Potatoes - Creamy, buttery, and perfectly seasoned

**Kartoffelpüree mit Trüffel - Cremiges Kartoffelpüree,
verfeinert mit edlem Trüffel** ²⁶ 13.90

Truffle Mashed Potatoes - Creamy mashed potatoes refined with exquisite truffle

Pommes Frites - Goldbraun und knusprig 6.90

French Fries - Golden and crispy



BEILAGEN / SIDES

Trüffelpommes mit gehobeltem Parmesan - Knusprige Pommes mit frischem Trüffel und fein gehobeltem Parmesan ²⁶ 12.90

Truffle Fries with Shaved Parmesan - Crispy fries with fresh truffle and finely shaved Parmesan

Süßkartoffel-Pommes - Knusprige Pommes aus süßen Kartoffeln, außen goldbraun, innen weich 8.90

Sweet Potato Fries - Crispy sweet potato fries, golden on the outside, soft on the inside

Frischer gedünsteter Spinat - Zart gedünsteter Blattspinat mit feiner Würze 8.90

Fresh Steamed Spinach - Tender steamed spinach with delicate seasoning

Spaghetti A.O.P. - Klassische Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Chili ²⁰ 9.90

Spaghetti A.O.P. - Classic spaghetti with garlic, olive oil, and chili



STEINOFEN PIZZA / HOT STONE PIZZA

Pizza Margherita - Klassisch mit Tomatensauce und Mozzarella ^{20,26} 14.90

Pizza Margherita - Classic with tomato sauce and mozzarella

Pizza Salami - Mit Tomatensauce, Mozzarella und würziger Salami ^{20,26} 18.90

Pizza Salami - With tomato sauce, mozzarella, and spicy salami

**Pizza Prosciutto - Mit Tomatensauce, Mozzarella und
italienischem Prosciutto** ^{20,26} 18.90

Pizza Prosciutto - With tomato sauce, mozzarella, and Italian prosciutto

**Pizza Vegetaria - Mit Tomatensauce,
Mozzarella und frischem Gemüse** ^{20,26} 16.90

Pizza Vegetaria - With tomato sauce, mozzarella, and fresh vegetables

**Pizza Quattro Stagioni - Mit Tomatensauce, Mozzarella,
Schinken, Salami, Thunfisch und Champignons** ^{20,26} 22.90

Pizza Quattro Stagioni - With tomato sauce, mozzarella, ham,
salami, tuna, and mushrooms



STEINOFEN PIZZA / HOT STONE PIZZA

**Pizza Parma - Mit Tomatensauce, Mozzarella,
Parmaschinken, Rucola und Parmesan** ^{20,26} 24.90
Pizza Parma - With tomato sauce, mozzarella, Parma ham, arugula, and Parmesan

**Pizza Quattro Formaggi Bianca - Mit Mozzarella,
Gorgonzola, Parmesan und Pecorino** ^{20,26} 22.90
Pizza Quattro Formaggi Bianca - With mozzarella, gorgonzola,
parmesan, and pecorino

**Pizza Carpaccio - Mit Tomatensauce, Mozzarella,
hauchdünnem Rinder-Carpaccio, Rucola und Parmesan** ^{20,26} 24.90
Pizza Carpaccio - With tomato sauce, mozzarella,
thinly sliced beef carpaccio, arugula, and Parmesan

**Pizza Melanzane - Mit Tomatensauce,
und gegrillten Auberginen (VEGAN)** ^{20,26} 19.90
Pizza Melanzane - With tomato sauce, and grilled eggplant

**Pizza Tonno e Cipolla - Mit Tomatensauce,
Mozzarella, Thunfisch und roten Zwiebeln** ^{20,26} 18.90
Pizza Tonno e Cipolla - With tomato sauce, mozzarella, tuna, and red onions



STEINOFEN PIZZA / HOT STONE PIZZA

Pizza Trüffel - Mit Mozzarella, frischen

Trüffeln, Rucola und Parmesan ^{20,26} 28.90

Pizza al Tartufo - With mozzarella, fresh truffles, arugula, and Parmesan

Pizza Salmone - Mit Tomatensauce, Mozzarella,

frischem Lachs und Spinat ^{20,26} 24.90

Pizza Salmone - With tomato sauce, mozzarella, fresh salmon, and spinach

Pizza Funghi - Mit Tomatensauce, Mozzarella

und frischen Champignons ^{20,26} 16.90

Pizza Funghi - With tomato sauce, mozzarella, and fresh mushrooms

PIZZA TOPPINGS EXTRA

+Rinderfilet 12€

Beef Fillet

+Garnelen 12€

Prawns

+Käse 6€

Cheese

+Parmaschinken 10€

Parma ham

+Salami, Schinken, Thunfisch 8€

Salami, ham, tuna

+Gemüse, Champions, Rucola 5€

Vegetables, mushrooms, arugula



DESSERT

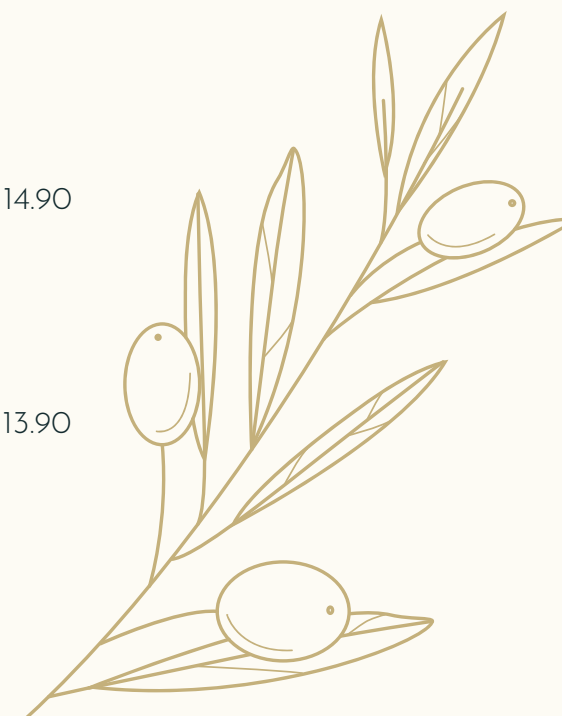
**Tiramisu - Luftige Mascarponecreme, getränkte Löffelbiskuits
und feiner Kakao - ein italienischer Genuss** ^{20,22,26} 13.90
Tiramisu - Fluffy mascarpone cream, soaked ladyfingers, and fine cocoa - an Italian delight

**Mango-Tiramisu - Fruchtig, cremig und leicht - ein exotischer
Twist des Klassikers** ^{20,22,26} 14.90
Mango Tiramisu - Fruity, creamy, and light - an exotic twist on the classic

**Crème Brûlée mit Tonkabohne - Samtig-creme Dessert mit feinem Karamell
und dem einzigartigen Aroma der Tonkabohne** ^{20,22,26} 14.90
Crème Brûlée with Tonka Bean - Silky-smooth dessert with delicate caramel and
the unique aroma of tonka bean

**Mandel-Parfait mit Früchten - Cremiges, hausgemachtes Mandelparfait,
serviert mit frischen Früchten** ^{20,22,26} 14.90
Almond Parfait with Fruits - Creamy homemade almond parfait, served with fresh fruits

**Panna Cotta auf Erdbeersoße - Zarte, italienische Sahnecreme
auf fruchtiger Erdbeersoße** ^{20,22,26} 13.90
Panna Cotta on Strawberry Sauce - Delicate Italian cream dessert on a fruity
strawberry sauce



DESSERT

Schoko-Vulkan - Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem

Kern - himmlisch schokoladig ^{20,22,26} 13.90

Chocolate Lava Cake - Warm chocolate cake with a molten center - irresistibly rich

Dessertteller Bocconcino Art für zwei - Eine verführerische Auswahl

hausgemachter Desserts zum Teilen ^{20,22,26} 28.90

Bocconcino-Style Dessert Plate for Two - A tempting selection of homemade desserts to share

Verschiedene Kuchen zur Auswahl - Frisch und köstlich,

lassen Sie sich verwöhnen ^{20,22,26} 9.90

Assorted Cakes - Fresh and delicious, a sweet treat awaits you

Gemischte Käsesorten mit Feigensenf und Grissini ^{26,20} 24.90

Mixed cheeses with fig mustard and grissini



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 Benzoesaure |
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

Liebe Gäste, Ihre Zufriedenheit liegt uns am Herzen. Bitte teilen Sie uns mit, falls Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben. Unser Team berät Sie gerne, um Ihnen ein sicheres und genussvolles Erlebnis zu bieten.

Dear Guests, your satisfaction is our priority. Please inform us of any allergies or intolerances. Our team is happy to assist you to ensure a safe and enjoyable dining experience.



BOCCONCINO