

Aperitivo@Boccaccio

Elke derde zondag
van de maand!
Uitgebreid All-in
Italiaans tafelen tussen
16.00 en 19.00



BOCCACCIO

Taverna - Wijnlokaal

DINER

Om te beginnen

Pane di Campagna 6,75

Warm Italiaans brood, pesto, extra vergine olijfolie en zeezout

Bruschetta 7,50

Bruschetta's verschillend belegd tomat/knoflook, olijven/basilicum, bonen/truffel

Tagliere con Salumi e Formaggi 17,50

Grote proeverij van Italiaans vleeswaren en kazen, met brood en olijfolie

Ostras fresche

Zuivere Fine Claire oesters uit Normandië, geserveerd met peper, citroen en rode wijnazijn

1 oester 3,50

6 oesters 18,00

12 oesters 32,50

Degustazione di Formaggi 12,50 p.p.

Uitgebreide proeverij
van
Italiaanse en Hollandse kazen

Tagliere di Antipasti

Antipasti, de Italiaanse manier van lekkere hapjes eten; gewoon tijdens de borrel, bij het aperitief of uitgebreid als eerste gang van het diner

(antipasti planken vanaf 2 personen)

Antipasti freddi 9,75 p.p.

Uitgebreide voorgerechten proeverij van koude antipasti met o.a. vitello, caprese en Italiaanse vleeswaren

Antipasti Boccaccio 14,75 p.p.

(aanrader van de chef)

Luxe voorgerechtenproeverij van warme en koude antipasti met o.a. ravioli, carpaccio porchetta en salmone

bovenstaande kunt u uitbreiden met oesters
3,00 per oester

Primi piatti

Onderstaande kunt u los als voorgerecht bestellen. Wilt u zich echter helemaal laten verwennen, neem dan de Antipasti Boccaccio, een uitgebreide proeverij van onze antipasti en voorgerechten

Ravioli 8,50

Huisgemaakte ravioli gevuld met zacht gegaarde varkensrib, romige mozzarella-kruidentaus

Zuppa 7,75

Pompoensoep met mascarpone en amandelen

Vitello tonnato 9,50

Dungesneden kalfsvlees met tonijnmayolive, kappertjes, rode ui en parmezaan

Carpaccio di porchetta 10,50

Carpaccio van zacht gegaarde buikspek, geschroeid, met geconfijte vijgen, zontomaat en rucola

Insalata di pere alla griglia 9,50

Salade van gegrilde peer met taleggio en walnoten

Salmone fresco 9,75

Verse zalm gemarineerd in een frisse rode peper-citrus-dressing, cherrytomaatjes, kappertjes

Secondi piatti

Onze hoofdgerechten worden geserveerd met groenten van het seizoen

Risotto di funghi 17,50

Romige risotto met gemengde paddenstoelen, gebakken aardpeer, hazelnoten, krokant van parmezaan

Cannelloni ai quattro formaggi 17,50

Gegratineerde cannelloni gevuld met vier kazen, gebakken spinazie en tomaat, geserveerd met panzanella salade

Pasta Boccaccio 19,50

Verse pasta, geflambeerde gamba's, zeekraal, prosciutto en cherrytomaat

Pesce dal mercato 19,50

Verse vis van de markt, vraag de bediening naar het visgerecht van de dag

Passera intera 21,50

Hele schol op de huid gebakken met dille, venkel, antiboise en pasta aglio e olio

Faraona 19,75

Gekonfijte parelhoenbout gelakt met aceto op kruidengnocchi en mosterdfruit

Bistecca di Manzo 22,50

Gegrilde ribeye, 200 gr, met truffelsaus en geroosterde aardappelen

Bavaglino di manzo 25,00 p.p.

Runderbavette van de grill (750 gr.) voor 2 personen op een grote plank, met knoflook, olijfolie, groene kruiden, geroosterde aardappelen en romaine sla

Contorni

Los bij te bestellen 3,50 per portie

Patate arrostitite - ovengeroosterde krieltjes met knoflook en kruiden

Pasta aglio e olio peperoncino - pasta met knoflook, kruiden, olijfolie en rode peper

Panzanella - Toscaanse broodsalade met o.a. tomaat, olijven, basilicum en kappertjes

Menu's

Komt u de avond heerlijk genieten en wilt u dat wij de keuze voor u maken, neem dan één van onderstaande menu's

(onze menu's zijn alleen voor de hele tafel te bestellen)

Landleven Menu 32,50**Antipasti freddi**

Uitgebreide proeverij van koude antipasti

Primi

(u kunt kiezen uit de volgende primi)

Zuppa

Vitello tonnato

Salmone fresco

Secondi piatti

Grote plank met een proeverij van vis, vlees en vegetarische hoofdgerechten

Dulce

Tiramisu van huisgemaakte limoncello
(grand dessert - 3,50 p.p. supplement)

Fiammetta Menu**Chef's menu**

Verrassingsmenu van de chef in drie, vier of vijf gangen

3 gangen (voor, hoofd, na) 32,50

4 gangen (voor, tussen, hoofd na) 37,50

5 gangen (voor, tussen, hoofd, kaas, na) 42,50

Wijnarrangement per glas 5,00

Heeft u een allergie of dieetwensen, laat het ons weten!



‘La ultima cucina paesana’

BOCCACCIO

Bottega Toscana

Menukaart



Het vruchtbare en adembenemende landschap, het prettige klimaat en de levenslust van de Toscanen.
Ze staan aan de basis van één van 's werelds meest oprechte en smaakvolle keukens.
Een rijke culinaire traditie die met Boccaccio naar Groningen is gehaald.

Benvenuta a la Famiglia
