

Ici, toute la cuisine est préparée avec beaucoup de passion et l'envie de vous faire découvrir et voyager le temps d'un repas.

Tous nos produits sont frais, ce qui implique un certain temps de préparation car le "vite fait, mal fait" ne fait pas parti de notre politique .

***Bon appétit.
Le chef***



LE BOCCACCIO
RESTAURANT

***Non compatible avec les réductions The Fork**



ENTRÉES

Vitello tonnato maison

16€

***Carpaccio de Saint Jacques, vinaigre de mangue,
caviar de citron**

16€

Foie gras de canard à la vanille

17€

Foccaccia

8€

PLANCHETTES

***Planchette de fromage d'Alsace et d'Italie (selon arrivage)**

10€

***Planchette de charcuteries italiennes DOC (selon arrivage)**

22€

***Planchette mixte fromage et charcuterie (selon arrivage)
(pour 2 personnes)**

28€

PÂTES

***Paccheri aux truffes noires du Piémont.**

29€

Véritable fettucines carbonara: pancetta fumée DOC, sabayon au poivre

20€

Fettucines à la puttanesca (anchois, câpres, olives)

20€

Paccheri aux champignons frais, émulsion au parmesan

22€

Pappardelle à la boutargue.

25€€

RISOTTOS

Risotto aux champignons frais

22€

***Risotto à la truffe noire du piémont**

29€

VIANDES

**Joues de bœuf braisées, sauce du chef,
gnocchis poêlés**

27€

**Filet de bœuf Rossini,
pommes dauphines maison**

48€

DESSERTS

Mousse légère à la mascarpone façon tiramisu

9€

***Crème brûlée à la vanille givrée de Madagascar
(supplément rhum 2€)**

10€

Tarte maison

7€

***L'Iris vanille**

(Café, Whisky, sirop de vanille, crème fouettée)

9€

Mi-cuit au chocolat noir maison

(15 min d'attente)

11€



MENU DECOUVERTE

Carpaccio de Saint-Jacques

Joue de bœuf braisées, gnocchis

Mi-cuit au chocolat noir 75%

50€/ Hors boissons

PIZZAS

Regina

(Sauce tomates, mozzarella 100% fiore di latte, jambon cuit, champignons)

15€

Calzone

(Sauce tomates, mozzarella 100% fiore di latte, jambon cuit, champignons, œuf)

15€

***Parma**

(Crème fraîche, mozzarella 100% fiore di latte, jambon de Parme 36 mois d'affinage, roquette, parmesan 24 mois d'affinage, tomates cerises)

19€

Figlio

(Sauce tomates, mozzarella 100% fiore di latte, maïs, chorizo, œuf)

16€

3 fromages

(Sauce tomates, mozzarella 100% fiore di latte, gorgonzola IGP, parmesan 24 mois d'affinage)

16€

Napolitaine

(Sauce tomates, mozzarella 100% fiore di latte, anchois, câpres, olives)

15€

***Boccaccio**

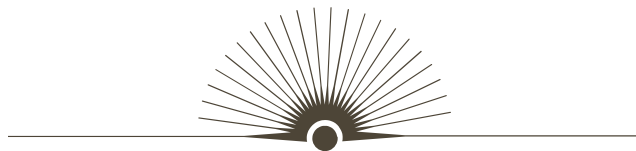
(Sauce tomates, mozzarella 100% fiore di latte, figues, chèvre, miel)

16€

***Truffes**

(Crème épaisse, mozzarella 100% fiore di latte, truffes fraîches)

22€



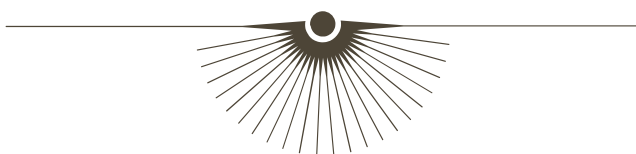
****Formule midi***

(uniquement le midi)

1/2 pizza + salade verte

12€

(non compatible avec la Calzone)



CARTE DES VINS

VINS BLANCS D'ITALIE

Pecorino Terre Di Chieti IGT

verre: 6 €, 1/4: 12€, 1/2: 24€, bouteille: 34€

Chardonnay, Velenosi, IGT

verre: 7€, 1/4: 14€, 1/2: 28€, bouteille: 40€

VINS BLANCS D'ALSACE

Riesling vieilles vignes, Hahnenberg, Koehly

verre: 7€, 1/4: 14€, 1/2: 28€, bouteille: 40€

Gewurztraminer, Gloeckelberg, Koehly

verre: 7€, 1/4: 14€, 1/2: 28€, bouteille: 40€

VINS ROSÉS D'ITALIE

Quota 29, Primitivo rosé, Menhir Salento

verre: 7€, 1/4: 14€, 1/2: 28€, bouteille: 40€

Carte des vins

VINS ROUGES D'ITALIE

**Passo Premium, Terre Di Chieti,
Sani**

verre: 6 €, 1/4: 12€, 1/2: 24€, bouteille: 34€

**Ca-Pri (Cabernet-Primitivo) IGT,
Carlo Sani**

verre: 7€, 1/4: 14€, 1/2: 28€, bouteille: 40€

**Negroamaro Zinfandel,
Carlo Sani**

verre: 6.5€, 1/4: 13€, 1/2: 26€, bouteille: 36€

Primitivo di manduria, Comte di Campiano

verre: 9,5€, 1/4: 19€, 1/2: 38€, bouteille: 55€

**Lambrusco DOC,
Medit Ermete**

verre: 6€, 1/4: 12€, 1/2: 24€, bouteille: 34€

Carte des boissons

Eaux:	50cl	100cl
Evian	3.50€	7.00€
San Pellegrino	3.50€	7.00€

Softs:	33cl
Coca Cola/Zero	4.00€
Fanta	4.00€
Sprite	4.00€
Fuzetea	4.00€
Jus de fruits (pomme, orange, ananas)	4.00€
Diabolo	3.00€

Bières:	25cl	50cl
Birra Moretti	4.00€	8.00€
Picon	4.30€	8.60€
Panaché	4.10€	8.20€
Monaco	4.20€	8.40€

Aperitifs:	
Prosecco	7.00€
Moscato	7.00€
Vin blanc gazeux fruité et sucré	
Martini	4.50€
Ricard	4.00€
Campari	4.50€

Cocktails:	
Espresso Martini Tiramisu	9.00€
Kahlua/Vodka/ Espresso/ sirop tiramisu ou noisette	
Mudslide aux épices	9.00€
Baileys/Vodka/ Kahlua/sirop d'épices d'hiver	
St-Germain spritz	9.00€
Liqueure St-Germain/Prosecco/ Rondelle de citron	
Limoncello spritz	9.00€
Limoncello/Sucre de canne/ Prosecco/Jus de citron	
Aperol spritz	9.00€
Aperol/Prosecco/Eau gazeuse/ Rondelle d'orange	

Boissons chaudes:	
Expresso	2.20€
Double expresso	4.40€
Grand café	2.90€
Café latte	2.60€
Cappuccino	3.60€
Thé	2.90€

Digestifs:	
Amaretto	7.00€
Limoncello	7.00€
Whisky (Japonais)	10.00€
Rhum (Zacapa)	10.00€
Eaux de vie	8.50€

**L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération.**

