



BOCCONI  
RISTORANTE



BOCCONI  
RISTORANTE

## ENTRÉES

Tartare de boeuf, foie gras et pain brioché	28 <sup>(1, 2, 3, 4, 8, 9)</sup>
Crudo de thon aux amandes, sésame et asperges	26 <sup>(2, 6, 7, 8, 14)</sup>
Friture de calamars et courgettes en aigre-doux	26 <sup>(3, 5, 6, 7, 8, 12)</sup>
Salade d'asperges cuites et crues, ricotta de chèvre	24 <sup>(2)</sup>

## PÂTES & RISOTTO

Linguine aux palourdes et poutargue de truie	30 <sup>(2, 3, 6, 10, 12)</sup>
Spaghetti cacio e pepe et crevettes rouges de Mazara del Vallo	38 <sup>(2, 3, 5, 6)</sup>
Ravioli di pappà al pomodoro e pecorino di fossa	32 <sup>(1, 2, 3)</sup>
Risotto aux pommes de terre, caciocavallo podolico et piment crusco	28 <sup>(2, 3, 8, 12)</sup>

## POISSONS

Bar de ligne, purée de pommes de terre, asperges et palourdes	42 <sup>(2, 5, 6, 10, 12)</sup>
Turbot, artichauts rôtis et crème de pommes de terre aux câpres	40 <sup>(2, 6)</sup>
Saumon bio poêlé, avocat, tomates cerises, pommes de terre et soja	38 <sup>(2, 3, 6, 13)</sup>

## VIANDES

Mignon de veau façon milanaise, riz al salto et épinards piquants	42 <sup>(1, 2, 3, 4, 7, 8, 12)</sup>
Filet de boeuf "Rouge de Flandres", caponata et pommes de terre rôties	40 <sup>(2, 4, 8, 12)</sup>
Cochon de lait, tarte tatin et myrte	36 <sup>(1, 2, 3, 4, 8, 12)</sup>

## ACCOMPAGNEMENTS

Légumes grillés	13
Purée de pommes de terre à l'huile d'olive	13 <sup>(2)</sup>
Epinards au beurre et parmesan	13 <sup>(2)</sup>

## LES INCONTOURNABLES

Vitello tonnato	24 <sup>(1, 2, 4, 6)</sup>
Panzanella e mozzarella di bufala	18 <sup>(2, 3, 4, 12)</sup>
Lasagnes traditionnelles	24 <sup>(1, 2, 3, 4)</sup>
Spaghetti al pomodoro	20 <sup>(2, 3)</sup>

## MENU VEGETALIEN

Quinoa épicié et caponata d'aubergines	24 <sup>(3, 4, 7, 8)</sup>
Penne au pesto de tomates séchées, pignons de pin et nom-uh	25 <sup>(3, 4, 7, 8, 13)</sup>
Hamburger de quinoa et boulgour, tomates et légumes grillés	26 <sup>(3, 4, 7, 8, 13)</sup>
Sélection de sorbets BoCConi	15

## DESSERTS

Tiramisu BoCConi, glace au café	15 <sup>(1, 2, 3)</sup>
Fondant chocolat, sorbet aux fruits des bois	15 <sup>(1, 2, 3, 7, 8)</sup>
Tarte au citron, sorbet de saison	15 <sup>(1, 2, 3, 7, 8)</sup>
Cannolo siciliano et pistaches de Raffadali	16 <sup>(1, 2, 3, 7, 8)</sup>
Parfait aux fraises, cacahuètes salées, fiordilatte au citron vert	15 <sup>(1, 2, 3, 7, 8)</sup>
Sélection de fromages italiens affinés par Frédéric Van Tricht	22 <sup>(2, 3, 7, 8)</sup>

## TRE ET QUATTRO MENU

Trois services 69 € - Quatre services 79 €

Crudo de thon aux amandes, sésame et asperges<sup>(2, 6, 7, 8, 14)</sup>  
 Tonnarelli all'Amatriciana<sup>(1, 2, 3)</sup>  
 Saumon bio poêlé, avocat, tomates cerises, pommes de terre et soja<sup>(2, 3, 6, 13)</sup>

*Ou*

Cochon de lait, tarte tatin et myrte<sup>(1, 2, 3, 4, 8, 12)</sup>  
 Cannolo siciliano et pistaches de Raffadali<sup>(1, 2, 3, 7, 8)</sup>

## VOORGERECHTEN

Rundertartaar, foie gras en zoet brood	28 <sup>(1, 2, 3, 4, 8, 9)</sup>
Tonijn crudo met amandelen, sesam en asperge	26 <sup>(2, 6, 7, 8, 14)</sup>
Gebakken inktvis en courgette met zoetzure dressing	26 <sup>(3, 5, 6, 7, 8, 12)</sup>
Salade van gekookte en rauwe asperges, geitenkaas ricotta	24 <sup>(2)</sup>

## PASTA & RISOTTO

Linguine met venusschelpen en forel bottarga	30 <sup>(2, 3, 6, 10, 12)</sup>
Spaghetti cacio e pepe met rode garnalen uit Mazara del Vallo	38 <sup>(2, 3, 5, 6)</sup>
Ravioli pappà al pomodoro e pecorino di fossa	32 <sup>(1, 2, 3)</sup>
Risotto met aardappel, caciocavallo podolico en crusco peper	28 <sup>(2, 3, 8, 12)</sup>

## VISGERECHTEN

Wilde zeebaars, aardappelpuree, asperge en venusschelpen	42 <sup>(2, 5, 6, 10, 12)</sup>
Tarbot, geroosterde artisjok en aardappelcrème met kappertjes	40 <sup>(2, 6)</sup>
Gebraden biologische zalm, avocado, cherrytomaatjes, aardappel en soja	38 <sup>(2, 3, 6, 13)</sup>

## VLEESGERECHTEN

Kalfsmignon Milanese stijl, rijst al salto en pittig gebakken spinazie	42 <sup>(1, 2, 3, 4, 7, 8, 12)</sup>
Ossenhaas "Rouge de Flandres", caponata en krokant gebraden aardappel	40 <sup>(2, 4, 8, 12)</sup>
Speenvarken, appel tarte tatin en mirto	36 <sup>(1, 2, 3, 4, 8, 12)</sup>

## BIJGERECHTEN

Gegrilde groenten	13
Aardappelpuree met olijfolie	13 <sup>(2)</sup>
Spinazie met boter en Parmezaanse kaas	13 <sup>(2)</sup>

## BOCCONI'S HOOGTEPUNTEN

Vitello tonnato	24 <sup>(1, 2, 4, 6)</sup>
Panzanella e mozzarella di bufala	18 <sup>(2, 3, 4, 12)</sup>
Traditionele lasagne	24 <sup>(1, 2, 3, 4)</sup>
Spaghetti al pomodoro	20 <sup>(2, 3)</sup>

## VEGAN MENU

Pittige quinoa en aubergine caponata	24 <sup>(3, 4, 7, 8)</sup>
Penne met zongedroogde tomatenpesto, pijnboompitten en nom-uh	25 <sup>(3, 4, 7, 8, 13)</sup>
Quinoa en bulgur hamburger, gegrilde tomaten en groenten	26 <sup>(3, 4, 7, 8, 13)</sup>
Selectie BoCConi sorbets	15

## DESSERTS

Tiramisu BoCConi met koffie-ijs	15 <sup>(1, 2, 3)</sup>
Chocoladefondant met bessensorbet	15 <sup>(1, 2, 3, 7, 8)</sup>
Citroentaart met seizoenssorbet	15 <sup>(1, 2, 3, 7, 8)</sup>
Cannolo siciliano met Raffadali pistachenoten	16 <sup>(1, 2, 3, 7, 8)</sup>
Aardbeienparfait, gezouten pinda's met limoenfiordilatte	15 <sup>(1, 2, 3, 7, 8)</sup>
Selectie van Italiaanse kazen verzorgd door Frédéric Van Tricht	22 <sup>(2, 3, 7, 8)</sup>

## MENU TRE EN QUATTRO

Drie-gangen 69 € - Vier-gangen 79 €

Tonijn crudo met amandelen, sesam en asperge<sup>(2, 6, 7, 8, 14)</sup>  
 Tonnarelli all'Amatriciana<sup>(1, 2, 3)</sup>  
 Gebraden biologische zalm, avocado, cherrytomaatjes, aardappel en soja<sup>(2, 3, 6, 13)</sup>

*Of*

Speenvarken, appel tarte tatin en mirto<sup>(1, 2, 3, 4, 8, 12)</sup>  
 Cannolo siciliano met Raffadali pistachenoten<sup>(1, 2, 3, 7, 8)</sup>