



BOCCONI
RISTORANTE



BOCCONI
RISTORANTE

ENTRÉES

Tartare de boeuf, foie gras et pain brioché	28
Crudo de thon aux amandes, sésame et asperges	26
Friture de calamars et courgettes en aigre-doux	26
Salade d'asperges cuites et crues, ricotta de chèvre	24

PÂTES & RISOTTO

Linguine aux palourdes et poutargue de truïte	30
Spaghetti cacio e pepe et crevettes rouges de Mazara del Vallo	38
Ravioli di pappà al pomodoro e pecorino di fossa	32
Risotto aux pommes de terre, caciocavallo podolico et piment crusco	28

POISSONS

Bar de ligne, purée de pommes de terre, asperges et palourdes	42
Turbot, artichauts rôtis et crème de pommes de terre aux câpres	40
Saumon bio poêlé, avocat, tomates cerises, pommes de terre et soja	38

VIANDES

Mignon de veau façon milanaise, riz al salto et épinards piquants	42
Filet de boeuf "Rouge de Flandres", caponata et pommes de terre rôties	40
Cochon de lait, tarte tatin et myrte	36

ACCOMPAGNEMENTS

Légumes grillés	13
Purée de pommes de terre à l'huile d'olive	13
Epinards au beurre et parmesan	13

LES INCONTOURNABLES

Vitello tonnato	24
Panzanella e mozzarella di bufala	18
Lasagnes traditionnelles	24
Spaghetti al pomodoro	20

MENU VEGETALIEN

Quinoa épicié et caponata d'aubergines	24
Penne au pesto de tomates séchées, pignons de pin et nom-uh	25
Hamburger de quinoa et boulgour, tomates et légumes grillés	26
Sélection de sorbets BoCConi	15

DESSERTS

Tiramisu BoCConi, glace au café	15
Fondant chocolat, sorbet aux fruits des bois	15
Tarte au citron, sorbet de saison	15
Cannolo siciliano et pistaches de Raffadali	16
Parfait aux fraises, cacahuètes salées, fiordilatte au citron vert	15
Sélection de fromages italiens affinés par Frédéric Van Tricht	22

TRE ET QUATTRO MENU

Trois services 69 € - Quatre services 79 €

Crudo de thon aux amandes, sésame et asperges
 Tonnarelli all'Amatriciana
 Saumon bio poêlé, avocat, tomates cerises, pommes de terre et soja

Ou

Cochon de lait, tarte tatin et myrte
 Cannolo siciliano et pistaches de Raffadali

VOORGERECHTEN

Rundertartaar, foie gras en zoet brood	28
Tonijn crudo met amandelen, sesam en asperge	26
Gebakken inktvis en courgette met zoetzure dressing	26
Salade van gekookte en rauwe asperges, geitenkaas ricotta	24

PASTA & RISOTTO

Linguine met venusschelpen en forel bottarga	30
Spaghetti cacio e pepe met rode garnalen uit Mazara del Vallo	38
Ravioli pappà al pomodoro e pecorino di fossa	32
Risotto met aardappel, caciocavallo podolico en crusco peper	28

VISGERECHTEN

Wilde zeebaars, aardappelpuree, asperge en venusschelpen	42
Tarbot, geroosterde artisjok en aardappelcrème met kappertjes	40
Gebraden biologische zalm, avocado, cherrytomaatjes, aardappel en soja	38

VLEESGERECHTEN

Kalfsmignon Milanese stijl, rijst al salto en pittig gebakken spinazie	42
Ossenhaas "Rouge de Flandres", caponata en krokant gebraden aardappel	40
Speenvarken, appel tarte tatin en mirto	36

BIJGERECHTEN

Gegrilde groenten	13
Aardappelpuree met olijfolie	13
Spinazie met boter en Parmezaanse kaas	13

BOCCONI'S HOOGTEPUNTEN

Vitello tonnato	24
Panzanella e mozzarella di bufala	18
Traditionele lasagne	24
Spaghetti al pomodoro	20

VEGAN MENU

Pittige quinoa en aubergine caponata	24
Penne met zongedroogde tomatenpesto, pijnboompitten en nom-uh	25
Quinoa en bulgur hamburger, gegrilde tomaten en groenten	26
Selectie BoCConi sorbets	15

DESSERTS

Tiramisu BoCConi met koffie-ijs	15
Chocoladefondant met bessensorbet	15
Citroentaart met seizoensorbet	15
Cannolo siciliano met Raffadali pistachenoten	16
Aardbeienparfait, gezouten pinda's met limoenfiordilatte	15
Selectie van Italiaanse kazen verzorgd door Frédéric Van Tricht	22

MENU TRE EN QUATTRO

Twee-gangen 69 € - Drie-gangen 79 €

Tonijn crudo met amandelen, sesam en asperge
 Tonnarelli all'Amatriciana
 Gebraden biologische zalm, avocado, cherrytomaatjes, aardappel en soja

Of

Speenvarken, appel tarte tatin en mirto
 Cannolo siciliano met Raffadali pistachenoten