



BOCCONI
RISTORANTE



BOCCONI
RISTORANTE

STARTERS

Beef tartare, foie gras and brioche bread	28 ^(1, 2, 3, 4, 8, 9)
Tuna crudo with almonds, sesame and asparagus	26 ^(2, 6, 7, 8, 14)
Fried squid and zucchini, sweet and sour dressing	26 ^(3, 5, 6, 7, 8, 12)
Salad of cooked and raw asparagus, ricotta	24 ⁽²⁾

PASTA & RISOTTO

Linguine with clams and trout bottarga	30 ^(2, 3, 6, 10, 12)
Spaghetti cacio e pepe and red prawns from Mazara del Vallo	38 ^(2, 3, 5, 6)
Pappa al pomodoro ravioli and pecorino di fossa	32 ^(1, 2, 3)
Risotto with potatoes, caciocavallo podolico and crusco pepper	28 ^(2, 3, 8, 12)

FISH

Wild sea bass, potato purée, asparagus and clams	42 ^(2, 5, 6, 10, 12)
Turbot, roasted artichokes and cream of potatoes with capers	40 ^(2, 6)
Seared organic salmon, avocado, cherry tomatoes, potatoes and soy	38 ^(2, 3, 6, 13)

MEAT

Milanese veal mignon, rice al salto and spicy sautéed spinach	42 ^(1, 2, 3, 4, 7, 8, 12)
Beef terderloin “Rouge de Flandres”, caponata and crispy roasted potatoes	40 ^(2, 4, 8, 12)
Suckling pig, apple tart tatin and mirto	36 ^(1, 2, 3, 4, 8, 12)

SIDES

Grilled vegetables	13
Potato purée with olive oil	13 ⁽²⁾
Spinach with butter and parmesan	13 ⁽²⁾

BOCCONI CLASSICS

Vitello tonnato	24 ^(1, 2, 4, 6)
Panzanella and mozzarella di bufala	18 ^(2, 3, 4, 12)
Traditional lasagna	24 ^(1, 2, 3, 4)
Spaghetti al pomodoro	20 ^(2, 3)

VEGAN MENU

Spicy quinoa and aubergine caponata	24 ^(3, 4, 7, 8)
Penne with sun-dried tomato pesto, pine nuts and nom-uh	25 ^(3, 4, 7, 8, 13)
Quinoa and bulgur hamburger, grilled tomatoes and vegetables	26 ^(3, 4, 7, 8, 13)
Selection of BoCConi sorbets	15

DESSERTS

Tiramisu BoCConi, coffee ice cream	15 ^(1, 2, 3)
Chocolate fondant, berry sorbet	15 ^(1, 2, 3, 7, 8)
Lemon tart, seasonal sorbet	15 ^(1, 2, 3, 7, 8)
Cannolo siciliano and Raffadali pistachios	16 ^(1, 2, 3, 7, 8)
Strawberry parfait, salted peanuts, lime fiordilatte	15 ^(1, 2, 3, 7, 8)
Selection of Italian cheeses by Frédéric Van Tricht	22 ^(2, 3, 7, 8)

MENU TRE AND QUATTRO

Three courses 69 € - Four courses 79 €

Tuna crudo with almonds, sesame and asparagus^(2, 6, 7, 8, 14)
Tonnarelli all'Amatriciana^(1, 2, 3)
Seared organic salmon, avocado, cherry tomatoes, potatoes and soy^(2, 3, 6, 13)
Or
Suckling pig, apple tart tatin and mirto^(1, 2, 3, 4, 8, 12)
Cannolo siciliano and Raffadali pistachios^(1, 2, 3, 7, 8)

ANTIPASTI

Tartare di manzo, foie gras e pane brioche	28 ^(1, 2, 3, 4, 8, 9)
Crudo di tonno con mandorle, sesamo e asparagi	26 ^(2, 6, 7, 8, 14)
Frittura di calamari e zucchine in agrodolce	26 ^(3, 5, 6, 7, 8, 12)
Insalata di asparagi cotti e crudi, ricotta di capra	24 ⁽²⁾

PASTA E RISOTTO

Linguine alle vongole veraci e bottarga di trota	30 ^(2, 3, 6, 10, 12)
Spaghetti cacio e pepe e gamberi rossi di Mazara del Vallo	38 ^(2, 3, 5, 6)
Ravioli di pappa al pomodoro e pecorino di fossa	32 ^(1, 2, 3)
Risotto con patate, caciocavallo podolico e peperone crusco	28 ^(2, 3, 8, 12)

PESCE

Spigola, purè di patate, asparagi e vongole veraci	42 ^(2, 5, 6, 10, 12)
Rombo, carciofi arrosto e crema di patate ai capperi	40 ^(2, 6)
Salmone biologico, avocado, pomodorini, patate e soia	38 ^(2, 3, 6, 13)

CARNE

Mignon di vitello alla milanese, riso al salto e spinaci piccanti	42 ^(1, 2, 3, 4, 7, 8, 12)
Filetto di manzo “Rouge de Flandres”, caponata e patate arrosto	40 ^(2, 4, 8, 12)
Maialino da latte, tarte tatin di mela e mirto	36 ^(1, 2, 3, 4, 8, 12)

ACCOMPAGNAMENTI

Verdure grigliate	13
Purè di patate all’ olio d’oliva	13 ⁽²⁾
Spinaci al burro e parmigiano	13 ⁽²⁾

I CLASSICI

Vitello tonnato	24 ^(1, 2, 4, 6)
Panzanella e mozzarella di bufala	18 ^(2, 3, 4, 12)
Lasagne tradizionali	24 ^(1, 2, 3, 4)
Spaghetti al pomodoro	20 ^(2, 3)

MENU VEGANO

Caponata di quinoa piccante e melanzane	24 ^(3, 4, 7, 8)
Penne al pesto di pomodori secchi, pinoli e nom-uh	25 ^(3, 4, 7, 8, 13)
Hamburger di quinoa e bulgur, pomodori e verdure grigliate	26 ^(3, 4, 7, 8, 13)
Selezione di sorbetti BoCConi	15

DOLCI

Tiramisù BoCConi, gelato al caffè	15 ^(1, 2, 3)
Fondente al cioccolato, sorbetto ai frutti di bosco	15 ^(1, 2, 3, 7, 8)
Crostata al limone, sorbetto di stagione	15 ^(1, 2, 3, 7, 8)
Cannolo siciliano e pistacchi di Raffadali	16 ^(1, 2, 3, 7, 8)
Semifreddo alle fragole, arachidi salate, fiordilatte al lime	15 ^(1, 2, 3, 7, 8)
Selezione di formaggi italiani affinati da Frédéric Van Tricht	22 ^(2, 3, 7, 8)

MENU TRE E QUATTRO

Tre portate 69 € - Quattro portate 79 €

Crudo di tonno con mandorle, sesamo e asparagi^(2, 6, 7, 8, 14)
Tonnarelli all'Amatriciana^(1, 2, 3)
Salmone biologico scottato, avocado, pomodorini, patate e soia^(2, 3, 6, 13)
O
Maialino da latte, tarte tatin di mela e mirto^(1, 2, 3, 4, 8, 12)
Cannolo siciliano e pistacchi di Raffadali^(1, 2, 3, 7, 8)