



**BCCONI**  
RISTORANTE

# BOCCONI

RISTORANTE

## ENTRÉES

---

Pappa al pomodoro, straciatella de bufflonne et anchois	18 <sup>(2, 3, 6)</sup>
Tartare de bœuf à la truffe	24 <sup>(1, 2, 9)</sup>
Canard fumé, foie gras et pommes au Calvados	22 <sup>(2, 3)</sup>
Crudo de thon aux amandes et courgettes	22 <sup>(6, 7, 13)</sup>

## PÂTES & RISOTTO

---

Ravioli cacio e pepe, crevettes rouges de Mazaro del Vallo	35 <sup>(1, 2, 3, 5, 6)</sup>
Spaghettoni all'Amatriciana	25 <sup>(2, 3)</sup>
Linguine aux palourdes, courgettes et bottarga	28 <sup>(2, 3, 6, 10, 12)</sup>
Risotto au potiron et à la truffe, vinaigre balsamique de Modène	24 <sup>(2, 12)</sup>

## POISSONS

---

Turbot, morilles et épinards au poivre de Sichuan	37 <sup>(2, 6)</sup>
Filet de bar, purée de pomme de terre et artichauts	35 <sup>(2, 6)</sup>
Sole, blettes, tomates cerises et crevettes grises	38 <sup>(2, 3, 5, 6, 12)</sup>

## VIANDES

---

Côte d'agneau, scarole, pommes de terre à la truffe noire	39 <sup>(2, 4, 6, 7, 8, 12)</sup>
Filet de bœuf « rouge de Flandres », pommes de terre croustillantes, caponata	38 <sup>(2, 4, 8, 12)</sup>
Cochon de lait, pommes de terre douces, blettes	32 <sup>(2, 4, 8, 12)</sup>

## ACCOMPAGNEMENTS

---

Légumes grillés	12
Purée de pomme de terre à l'huile d'olive	12 <sup>(2)</sup>
Epinards au beurre et parmesan	12 <sup>(2)</sup>

## DESSERTS

---

Tarte au citron, sorbet à la mangue	14 <sup>(1, 2, 3, 7, 8)</sup>
Tiramisu BoCConi, glace au café	14 <sup>(1, 2, 3)</sup>
Fondant au chocolat et sorbet orange	14 <sup>(1, 2, 3, 7, 8)</sup>
Cremino aux noisettes	14 <sup>(1, 2, 3, 7, 8)</sup>
Sélection de fromages italiens affinés par Frédéric Van Tricht	18 <sup>(2, 3, 7, 8)</sup>

## LES INCONTOURNABLES

---

Vitello Tonnato	21 <sup>(1, 2, 4, 6)</sup>
Panzanella et mozzarella di bufala	18 <sup>(2, 3, 4, 12)</sup>
Lasagnes traditionnelles	23 <sup>(1, 2, 3, 4)</sup>
Spaghetti al pomodoro	18 <sup>(2, 3)</sup>

## TRE ET QUATTRO MENU

---

3 services 65€ – 4 services 75€

Pappa al pomodoro, straciatella de bufflonne, anchois <sup>(2, 3, 6)</sup>
Ravioli cacio e pepe, crevettes rouges de Mazaro del Vallo <sup>(1, 2, 3, 5, 6)</sup>
Turbot, morilles et épinards au poivre de Sichuan <sup>(2, 6)</sup>
Cochon de lait, pommes de terre douces, blettes <sup>(2, 4, 8, 12)</sup>
Fondant au chocolat et sorbet orange <sup>(1, 2, 3, 7, 8)</sup>

## MENU DIERENDONCK

---

Menu 78€ par personne (min 2 personnes)

Entrecôte maturée, aubergines et myzuna <sup>(3, 4, 7, 8)</sup>
Spaghettoni all'Amatriciana <sup>(2, 3)</sup>
Shortribs "Menapii", champignons, purée de pomme de terre e <sup>(2, 4, 8)</sup>

# BOCCONI

RISTORANTE

## VOORGERECHTEN

---

Pappa al pomodoro, stracciatella di bufala en ansjovis	18 <sup>(2, 3, 6)</sup>
Rundertartaaar en truffel	24 <sup>(1, 2, 9)</sup>
Gerookte eend, foie gras, appel met Calvados	18 <sup>(2, 3)</sup>
Tonijn crudo, amandelen en courgette	22 <sup>(6, 7, 13)</sup>

## PASTA & RISOTTO

---

Ravioli cacio e pepe, rode garnalen uit Mazara del Vallo	35 <sup>(1, 2, 3, 5, 6)</sup>
Spaghettoni all'Amatriciana	25 <sup>(2, 3)</sup>
Linguine met kokkels, courgette en bottarga	28 <sup>(2, 3, 6, 10, 12)</sup>
Risotto met pompoen, truffel en Modena balsamico azijn	24 <sup>(2, 12)</sup>

## VISGERECHTEN

---

Tarbot, morieljes en spinazie met Szechuanpeper	37 <sup>(2, 6)</sup>
Zeebaars, aardappelpuree, artisjok	35 <sup>(2, 6)</sup>
Tong met snijbiet, cherrytomaatjes en grijze garnalen	38 <sup>(2, 3, 5, 6, 12)</sup>

## VLEESGERECHTEN

---

Lamskoteletten, escarole, aardappelen en zwarte truffel	39 <sup>(2, 4, 6, 7, 8, 12)</sup>
Ossenhaas, « rouge de Flandres » krokante aardappelen, caponata	38 <sup>(2, 4, 8, 12)</sup>
Speenvarken, zoete aardappelen en snijbiet	32 <sup>(2, 4, 8, 12)</sup>

## BIJHORIGHEDEN

---

Gegrilde groenten	12
Aardappelpuree met olijfolie	12 <sup>(2)</sup>
Spinazie met boter en parmezaan	12 <sup>(2)</sup>

## DESSERTEN

---

Citroencrostata met mangosorbet	14 <sup>(1, 2, 3, 7, 8)</sup>
Tiramisu BoCConi, koffie-ijs	14 <sup>(1, 2, 3)</sup>
Fondant van chocolade en sinaasappelsorbet	14 <sup>(1, 2, 3, 7, 8)</sup>
Cremino met hazelnoten	14 <sup>(1, 2, 3, 7, 8)</sup>
Selectie van Italiaanse kazen verzorgd door Frederic Van Tricht	18 <sup>(2, 3, 7, 8)</sup>

## BOCCONI'S HOOGTEPUNTEN

---

Vitello tonnato	21 <sup>(1, 2, 4, 6)</sup>
Panzanella en mozzarella di bufala	18 <sup>(2, 3, 4, 12)</sup>
Traditionele lasagne	23 <sup>(1, 2, 3, 4)</sup>
Spaghetti al pomodoro	18 <sup>(2, 3)</sup>

## TRE EN QUATTRO MENU

---

3-gangen 65€ – 4-gangen 75€

Pappa al pomodoro, stracciatella di bufala en ansjovis <sup>(2, 3, 6)</sup>
Ravioli cacao e pepe, rode garnalen uit Mazara del Vallo <sup>(1, 2, 3, 5, 6)</sup>
Tarbot, morieljes en spinazie met Szechuanpeper <sup>(2, 6)</sup>
Speenvarken, zoete aardappelen en snijbiet <sup>(2, 4, 8, 12)</sup>
Fondant van chocolade en sinaasappelsorbet <sup>(1, 2, 3, 7, 8)</sup>

## MENU DIERENDONCK

---

Menu 78€ per persoon (min 2 personen)

Rijpe entrecôte, aubergine en myzuna <sup>(2, 3, 4, 8)</sup>
Spaghettoni all'Amatriciana <sup>(2, 3)</sup>
Shortribs "Menapii", champignons, aardappelpuree <sup>(2, 4, 8)</sup>