



BOCCACCIO

Taverna - Wijnlokaal

Bocaccio

“Essere una buona forchetta”

...als je ooit in Toscane bent geweest dan begrijp je het temperament van de Italianen voor eten, drinken en het leven.

Oud of jong, rijk of arm alle Italianen hebben enorme liefde en passie voor alles wat met eten, drinken, familie en het leven te maken heeft. Dit is al eeuwen zo en heeft er voor gezorgd dat de Italiaanse keuken een enorme invloed heeft gehad en nog steeds heeft in de verschillende culturen over de hele wereld.

De invloed van de Italiaanse keuken buiten Italië is echter nog lang niet afgelopen. Velen ontdekken nu pas dat de puurheid en kwaliteit van de Italiaanse producten en gerechten zo veel meer is dan de pizza's en pasta's die iedereen kent. Het gaat om aandacht, liefde voor het product, gezond leven en misschien nog wel het belangrijkste dit alles te delen met vrienden en familie.

Laat het u smaken!

Aperitivo@Bocaccio

“Voor mensen die houden van eten en drinken”

Elke 3e Zondag van de Maand 65,00 p.p.

- 16.00 tot 19.00 -

Inmiddels een steeds groter begrip in Groningen...het Aperitivo@Bocaccio.

Al jaren genieten we maandelijks van elke keer nieuwe gerechten en hebben we veel verschillende gasten leren kennen....en zij ons!

Elke 3e zondag van de maand vieren wij de liefde voor het bourgondische leven en de passie voor eten en drinken welke de basis zijn voor niet alleen de keuken van Italië, maar gelukkig ook voor veel van onze gasten!
lange tafels, mooie gerechten, heerlijke wijnen



BOCCACCIO

Taverna - Wijnlokaal



Italiaanse bieren

Birra Moretti (tap) 5,00

Birra Moretti 0,0 5,00

Peroni Chill Lemon 5,50

Peroni Gran Reserva La Bianca 0.5 l 9,50

witbier, aromatisch en fris 5,1%

Menabrea Ambrata 7,50

amber bier, vol met een licht bittertje 5%

Angelo Poretti Luppoli 9 IPA 7,50

citrus, kruidig, bittertje

Aperitief

Prosecco frizante 7,50 / 27,50

Mousserende Italiaanse wijn

Prosecco spumante 9,00 / 37,50

Mousserende Italiaanse wijn

Aperol Spritz 9,00

Aperol, prosecco, sinaasappel

Limoncello Spritz 9,00

Limoncello, prosecco, citroen

Il Hugo 9,00

Vlierbloesem, munt, citroen, prosecco

Mimosa 9,00

Sinaasappelsap, prosecco, cointreau

Gin & tonic 10,75

Tanqueray gin, fever tree tonic, citroen

Limoncello & tonic 10,75

Limoncello, basilicum, fever tree tonic

Frangelico limone 6,50

Frangelico, citroensap

Negroni 9,75

Gin, rode martini, campari, sinaasappel

Americano 9,00

Rode martini, campari, sodawater,
sinaasappel

Espresso Martini 9,50

Vodka, kahlua, espresso, suikerwater





BOCCACCIO

Taverna - Wijnlokaal

Menu's

Komt u de avond heerlijk genieten en wilt u dat wij de keuze voor u maken,
neem dan één van onderstaande menu's
(onze menu's zijn alleen voor de hele tafel te bestellen)

Certaldo Menu 39,50

Pane e Antipasti

(proeverij van onderstaande antipasti)

Arancini, risotto en mozzarella in krokante korst met caponata en saus van taleggio

Romige burrata met gemarineerde en gegrilde groenten

Porchetta, carpaccio van geschroeide porchetta met vijgenchutney

Gegrilde gamba's met extra vergine olijfolie, knoflook en rode peper

Geserveerd met landbrood, olijfolie en zeezout

Primi

Spaghetti parmigiano met verse truffel

Secondi piatti

Kalfshaas, dungseden, gebakken en geserveerd in romige gorgonzolasaus
of

Kabeljauw gestoofd in puttanesca saus, tomaten, olijfolie, ansjovis, kappertjes en knoflook
of

Romige saffraan risotto vol met verse groenten en krokante parmezaan

Dolce

Frisse tiramisu met mascarpone, limoncello, lange vingers en aardbeien
of

Roomijs 'verdrongen' in vers gezette espresso, keuze uit vanille- of chocoladeijs

Fiammetta Menu

Chef's menu

Verrassingsmenu van de chef in drie, vier of vijf gangen

3 gangen (voor, hoofd, na) 37,50

4 gangen (voor, tussen, hoofd na) 45,00

5 gangen (voor, tussen, hoofd, kaas, na) 49,50

Wijnarrangement per glas 7,50



BOCCACCIO

Taverna - Wijnlokaal

Pan

Pane 7,50

Warm brood met extra vergine olijfolie en zeezout

Pane di Campagna 10,50

Warm brood, basilicumpesto, artisjoktapenade, notentapenade, olijfolie

Bruschette al Pomodoro 8,00

Geroosterd Italiaans brood met gemarineerde tomaat, knoflook, balsamico en basilicum

Bruschette con Acciughe 9,50

Geroosterd Italiaans brood met roomboter en ansjovis

Piatto di Bruschette 12,50

Geroosterde Italiaanse bruschetta's verschillend belegd

Salumi e Formaggi

Salumi 15,00

Uitgebreide proeverij van Italiaanse vleeswaren met brood en olijfolie

Formaggi 15,00

Uitgebreide proeverij van Mediterrane kazen met vijgenbrood en noten

Tagliere Salumi e Formaggi 22,50

Grote proeverij van Italiaanse vleeswaren en kazen met brood en olijfolie



Tagliere di Antipasti

Antipasti, de Italiaanse manier van lekkere hapjes eten;
gewoon tijdens de borrel, bij het aperitief of uitgebreid als eerste gang van het diner

(antipasti planken vanaf 2 personen)

Antipasti freddi 14,50 p.p.

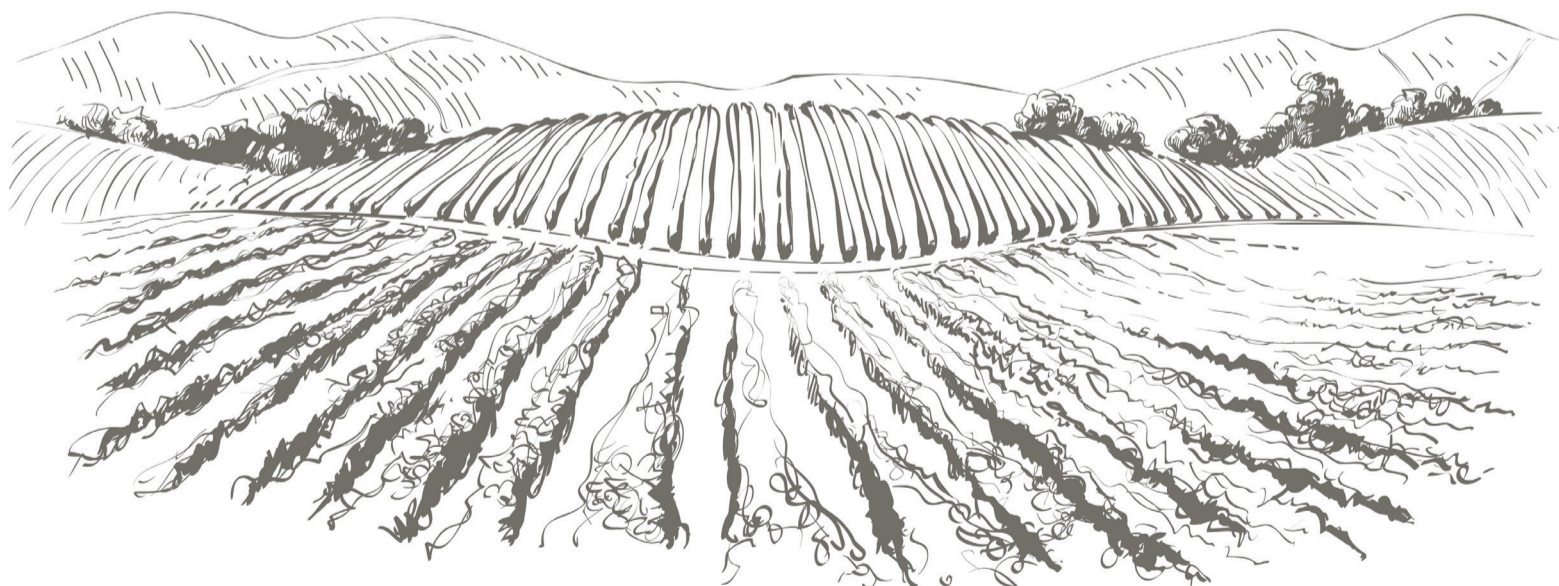
Uitgebreide voorgerechten proeverij van koude antipasti
met o.a. bruschetta's, burrata en Italiaanse vleeswaren

Antipasti Boccaccio 18,75 p.p.

(aanrader van de chef)

Luxe voorgerechten proeverij van warme en koude antipasti
met o.a. gamba's, zuppa, tagliata en arancini

bovenstaande kunt u uitbreiden met oesters 4,00 per oester





Antipasti

U kunt onderstaande antipasti bestellen als los voorgerecht of als volledige maaltijd; kies er dan meerdere in 2 of 3 rondes

Tagliata di Manzo 15,50

Geschroeide en dungseden runderlende met oude aceto balsamico, rucola, parmezaan en Toscaanse olijfolie

Zuppa di Peperoni e Finocchi 10,75 (v)

Krachtige soep van geroosterde paprika en venkel met pangrattato, peterselie en knoflook met geroosterde focaccia

Burrata Caprese 14,50 (v)

Hele bol romige burrata met tomaat, aubergine, courgette en artisjok

Arancini 11,50 (v)

Krokant gepaneerde porcini risotto gevuld met mozzarella met caponata en saus van taleggio

Cannelloni di Formaggio di Capra 11,75 (v)

Gegratineerde cannelloni gevuld met geitenkaas en spinazie in geroosterde paprikasaus met parmezaan

Carpaccio di Porchetta 13,50

Zachtgegaarde en dungseden buikspek, gebrand, met chutney van vijgen en rucola

Ostriche fresche (1) 4,50 (6) 20,00 (12) 35,00

Zuivere wilde oesters (nr 3), geserveerd met peper, citroen en verschillende dressings

Spaghetti Parmezan 13,50 (v)

Spaghetti met parmezaan, geflambeerd met grappa, truffel en verse truffel

Gamberi 14,75

Gebakken gamba's in knoflookolie met pasta aglio olio e peperoncino

Insalata di Asparagi grigliati 10,75 (v)

Salade van gegrilde asperges en rucola met burrata, hazelnoten en basilicumpesto



Secondi piatti

Risotto Primavera allo Zafferano 22,50 (v)

Romige saffraan risotto vol met verse groenten en krokante parmezaan

Gnocchi 21,50 (v)

Gebakken aardappelgnocchi met spinazie, gestoofde groenten, artisjok, walnotensaus en pangrattato

Pasta Bocaccio 24,50

Verse pappardelle, geflambeerde gamba's, zeekraal, courgette, coppa di parma en cherrytomaat

Pappardelle al Ragú 25,00

Verse pappardelle met langzaam gegaarde Italiaanse runderragout, krokante coppa di parma en parmezaan

Pesce del Mercato 22,50

Verse vis van de Vismarkt, vraag de bediening naar het visgerecht van de dag

Merluzzo al Puttanesca 23,50

Kabeljauw gegaard in puttanesca saus met tomaten, olijfolie, ansjovis, kappertjes en knoflook op groene kruiden risotto

Scaloppa di Vitello alla Gorgonzola 27,50

Kalfshaas, dungseden, gebakken en geserveerd in een romige gorgonzolasaus, met geroosterde rozemarijn aardappeltjes en gegrilde groenten

Filetto di Manzo con Aglio 32,50 p.p.

Runderribeye met espressorub van de grill (500 gr.) voor 2 personen op een grote plank, met compôte van knoflook, ui en kalfsjus, geroosterde aardappelen en rauwe broccoli salade





Desserts

Affogato Nero o Bianco 7,00

Roomijs 'verdrongen' in vers gezette espresso, keuze uit vanille- of chocoladeijs
(met amaretto of frangelico € 8,00)

Sgroppino 9,50

Scroppino, verfrissende spoom van vodka, prosecco, munt en citroensorbetijs

Tiramisù al Limoncello 9,50

Frisse tiramisu met mascarpone, limoncello, lange vingers en aardbeien

Tartufi al Cioccolato 9,50

Huisgemaakte truffels van pistache, mascarpone en chocolade met witte chocolade mousse

Semifreddo 9,50

Stilstaand bevroren roomijs van frambozen met meringue

Grand Dessert 15,00

Proeverij van nagerechten

Formaggi 15,00

Uitgebreide proeverij van Mediterrane kazen met noten en vijgenbrood

(Vraag ook naar onze heerlijke dessertwijnen)

Limoncello e Selezione di Grappa

Limoncello di Casa € 6,00

huisgemaakte limoncello

Amarone Bosan, Veneto (45%) € 7,50

zacht, geconcentreerd, 3 jaar op eikenhout

Prosecco Reserva, Friuli (41%) € 7,50

zacht, bloemig, fruitig, roestvrijstalen vaten

Moscato, Nonino (41%) € 7,50

aromatisch, bloemig, kruidig, vanilletonen

Barolo Invecchiata, Piemonte (42%) € 7,50

aromatisch, zeer intens, eikenhouten vaten

Merlot, Nonino (41%) € 7,50

krachtig, sterk en rond met bloemige tonen

Vuisinâr riserva 2 anni, Nonino (41%) € 7,50

rijping op vaten van wilde kers, complexe geur,
zacht en warm