BOCCACCIO
Taverna - Wijnlokaal

Boccaccio

“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@Boccaccio

“Voor mensen die houden van eten en drinken”

Elke 3e Zondag van de Maand 55,00 p.p.

- 16.00 tot 19.00 -

Inmiddels een steeds groter begrip in Groningen...het Aperitivo@Boccaccio.
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 Italie, maar gelukkig ook voor veel van onze gasten!
lange tafels, mooie gerechten, heerlijke wijnen

BOCCACCIO
Taverna - Wijnlokaal



Italiaanse bieren

Birra Moretti (tap) 4,50
Birra Moretti 0,0% 5,00
Peroni 5,00
Peroni Chill 5,00
Peroni 0.0 5,00

Angelo Poretti Luppoli 9 Belgian Blanche 6,50
hoog gegist "wit" tarwe bier 5,2%
Angelo Poretti Luppoli 9 IPA 6,50
citrus, kruidig, bittertje

Aperitief

Prosecco frizante 6,50 / 27,50
Mousserende Italiaanse wijn

Prosecco spumante 8,00 / 37,50
Mousserende Italiaanse wijn

Aperol Spritz 8,00
Aperol, prosecco, sinaasappel

Limoncello Spritz 8,00
Limoncello, prosecco, citroen

Il Hugo 8,00
Vlierbloesem, munt, citroen, prosecco

Mimosa 8,00
Sinaasappelsap, prosecco, cointreau

Gin & tonic 9,75
Tanqueray gin, fever tree tonic, citroen

Limoncello & tonic 9,75
Limoncello, basilicum, fever tree tonic

Frangelico limone 5,75
Frangelico, citroensap

Negroni 9,00
Gin, rode martini, campari, sinaasappel

Americano 8,00
Rode martini, campari, sodawater, sinaasappel



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)

Landleven Menu 35,50

Antipasti freddi
Proeverij van koude antipasti

***

Primi
(u kunt kiezen uit de volgende primi)
Zuppa - Ravioli del Giorno - Trentino

***

Secondi piatti
Uitgebreide proeverij van vis, vlees en vegetarische hoofdgerechten

***

Dulce
Italian Mess
(grand dessert - 3,50 p.p. supplement)

Fiammetta Menu

Chef's menu
Verrassingsmenu van de chef in drie, vier of vijf gangen

3 gangen (voor, hoofd, na) 35,00
4 gangen (voor, tussen, hoofd na) 42,50
5 gangen (voor, tussen, hoofd, kaas, na) 47,50

Wijnarrangement per glas 7,00

BOCCACCIO
Taverna - Wijnlokaal

Pan

Pane 6,75
Warm brood met extra vergine olijfolie en zeezout

Pane di Campagna 9,50
Warm brood, basilicumpesto, artisjoktapenade, notentapenade, olijfolie

Bruschette al Pomodoro 7,75
Geroosterd Italiaans brood met gemarineerde tomaat, knoflook, balsamico en basilicum

Bruschette con le Acciughe 8,50
Geroosterd Italiaans brood met roomboter en ansjovis

Plato di Bruschette 10,75
Geroosterde Italiaanse bruschetta's verschillend belegd

Salumi e Formaggi

Salumi 15,00
Uitgebreide proeverij van Italiaans vleeswaren met brood en olijfolie

Formaggi 15,00
Uitgebreide proeverij van Mediterrane kazen met vijgenbrood en noten

Tagliere Salumi e Formaggi 19,50
Grote proeverij van Italiaanse vleeswaren en kazen met brood en olijfolie

Tagliere di Antipasti

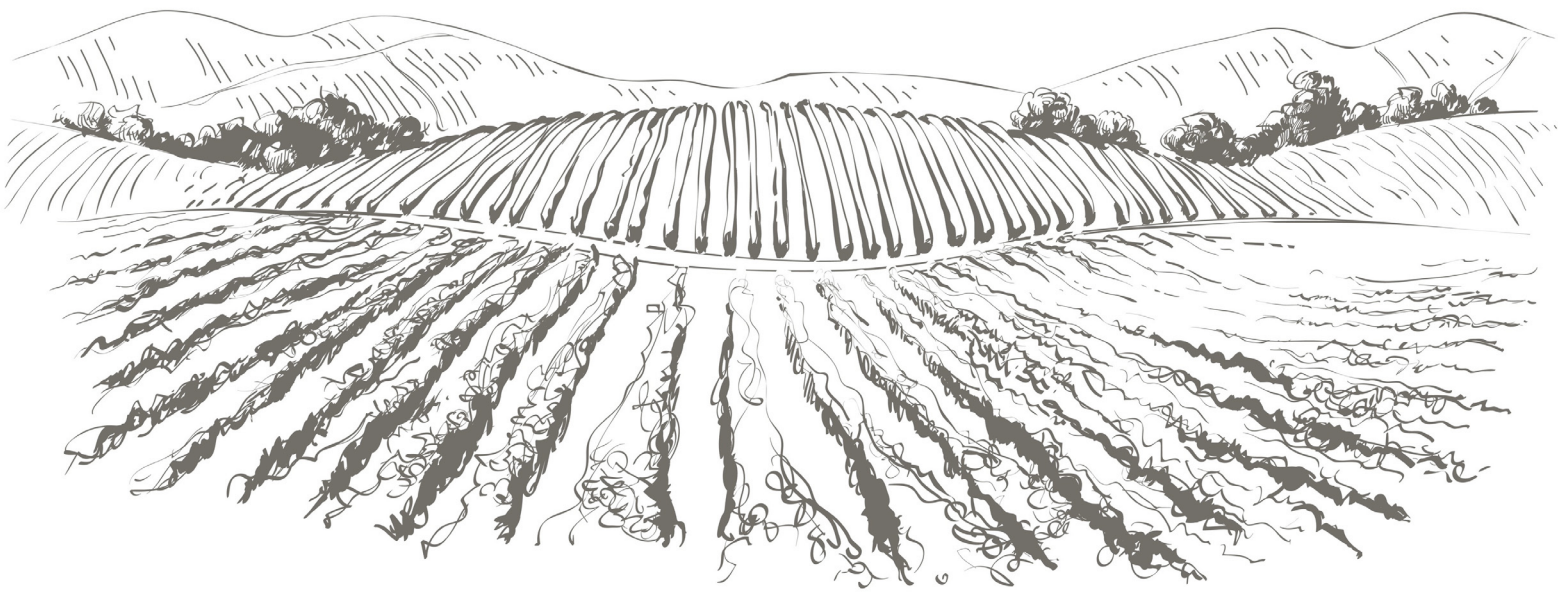
Antipasti, de Italiaanse manier van lekkere hapjes eten;
gewoon tijdens de borrel, bij het aperitief of uitgebreid als eerste gang van het diner

(antipasti planken vanaf 2 personen)

Antipasti freddi 12,50 p.p.
Uitgebreide voorgerechten proeverij van koude antipasti
met o.a. bruschetta's, caprese en Italiaanse vleeswaren

Antipasti Boccaccio 18,25 p.p.
(aanrader van de chef)
Luxe voorgerechten proeverij van warme en koude antipasti
met o.a. ravioli, zuppa, trentino en salade zeewolf

bovenstaande kunt u uitbreiden met oesters 3,50 per oester



Antipasti

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

Carne del Trentino 15,00
Supermals, dungesneden rundvlees, 2 weken ingelegd in kruiden en zout,
geserveerd met rucolasalade, parmezaan en Toscaanse olijfolie

Zuppa di Fagioli al Tartufo 10,75 (kan ook vegetarisch)
Toscaanse soep van cannelinnibonen, truffel en kruim van coppa di parma
met geroosterde focaccia

Burrata Caprese 12,50 (v)
Hele bol romige burrata met cherrytomaten gemarineerd in sherryazijn, olijfolie en zeezout
met balsamico en basilicum

Insalata di Pesce gatto 11,50
Salade van gestoomde zeewolf met fregola salade en groene appel-gember salsa

Ravioli di Casa 13,50 (v)
Huisgemaakte ravioli gevuld met gorgonzola en walnoten, met rucola, walnotenboter
en parmezaan

Vitello Tonnato 13,50
Zachtgegaarde en gekruid kalfsvlees, dungesneden, geserveerd met tonijnmayolive,
rode ui en kappertjes

Ostriche fresche (1) 4,00 (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

Cannelloni al Granchio e Ricotta 12,75
Gegratineerde cannelloni gevuld met krab en ricotta in tomatensaus met parmezaan

Frittata Primavera 10,75 (v)
Klassiek ovengerecht met ei, parmezaan, doperwten, munt, geitenkaas en zwarte olijven

Secondi piatti

Risotto Primavera 21,50 (v)
Romige kruiden risotto met pesto, lentegroenten, ricotta en krokante parmezaan

Pasta alle Melanzane 20,50 (v)
Verse linguine met saus van aubergine en tomaat, mozzarella, parmezaan, basilicum en pangrattato

Pasta Boccaccio 22,50
Verse pappardelle, geflambeerde gamba's, zeekraal, courgette, verse italiaanse worst en cherrytomaat

Pasta con Costolette 23,50
Verse pappardelle met klassieke tomatensaus en langzaam gegaarde shortrib, krokante coppa di parma en parmezaan

Pesce dal Mercato 22,50
Verse vis van de Vismarkt, vraag de bediening naar het visgerecht van de dag

Filetto di Scorfano 22,50
Op de huid gebakken roodbaarsfilet met romige saffraanrisotto en dragonsaus

Saltimbocca alla Romana 24,75
Kalfshaas omwikkeld met salie en prosciutto, gebakken, dungesneden en geserveerd in een marsalasaus, met geroosterde rozemarijn aardappeltjes en gegrilde groenten

Filetto di Manzo con Aglio 29,50 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



BOCCACCIO
Taverna - Wijnlokaal

Desserts

Affogato Nero o Bianco 7,00
Roomijs 'verdronken' in vers gezette espresso, keuze uit vanille- of chocoladeijs
(met amaretto of frangelico € 8,00)

Sgroppino 9,00
Scroppino, verfrissende spoom van vodka, prosecco, munt en citroensorbetijs

Tiramisù Classico 9,00
Klassieke tiramisu met mascarpone, espresso, amaretto, lange vingers en cacao

Cannoli Siciliani 9,50
Huisgemaakte cannoli gevuld met stracciatellacrème met mokka-espresso roomijs

Italian Mess 9,00
Chocolade, nougat, cantuccini, meringue, vanille-ijs, slagroom en espressosiroop

Grand Dessert 14,75
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 € 5,50
huisgemaakte limoncello

Amarone Bosan, Veneto (45%) € 6,50
zacht, geconcentreerd, 3 jaar op eikenhout

Chardonnay Nonino, Friuli (41%) € 6,50
zacht, elegant, vanille, eikenhout rijping

Prosecco Reserva, Friuli (41%) € 6,50
zacht, bloemig, fruitig, roestvrijstalen vaten

Moscato, Nonino (41%) € 6,50
aromatisch, bloemig, kruidig, vanilletonen

Barolo Invecchiata, Piemonte (42%) € 6,50
aromatisch, zeer intens, eikenhouten vaten

Merlot, Nonino (41%) € 6,50
krachtig, sterk en rond met bloemige tonen

Vuisinâr riserva 2 anni, Nonino (41%) € 6,50
rijping op vaten van wilde kers, complexe geur, zacht en warm