BOCCONCINO
PIZZERIA · RISTORANTE

JELOVNIK

Bocconcino Colazione / Doručak

Panini

Mortadella / Ricotta

750 rsd

Namaz od rikota sira, mortadela, sušeni paradajz, mocarela, rendani parmezan

Prosciutto cruddo / Pesto

750 rsd

Pesto đenoveze, Pršuta, Bafalo mocarela, čeri paradajz, rendani parmezan, rukola

Salami picante

750 rsd

Pesto od sušenog paradajza, pikantna salama, mocarela, paradajz, rendani parmezan

Avocado / Salmone

850 rsd

Namaz od rikota sira, avokado, losos, miks zelenih salata, rendani parmezan

Prosciutto cotto / Funghi

750 rsd

Namaz od rikota sira, šunka, mocarela, grilovani šampinjoni, rendani parmezan

Tonno / Cipolla

750 rsd

Pate od maslina, tunjevina, crveni luk, miks zelenih salata

Omleti od 3 jaja

Felicita

510 rsd

Pančeta, parmezan

O sole mio
510 rsd

Šunka, mocarela, parmezan

Senza una donna
450 rsd

Tikvice, plavi patlidžan, praziluk, šampinjoni

Adesso tu
450 rsd

Mocarela, parmezan

Sara perche ti amo
510 rsd

Avokado, konkase od paradajza

Bella Ciao
510 rsd

Mocarela, paradajz, pesto Gienovese

Kroasani

Choco (slatki)
490 rsd

Čokoladni mus, džem od malina

Crema pasticciera (slatki)
490 rsd

Žuti krem, džem od višnje ili borovnice

Antipasti / Predjelo

Kuver
100 rsd

Četiri parčeta hleba i namaz

Pane rustico
130 rsd

Domaći hleb

Focaccia con aglio e rosmarino

390 rsd

Fokaća sa belim lukom, krupnom morskom solju, ruzmarinom i ekstra devičanskim maslinovim uljem

Focaccia con pomodori secchi e olive

420 rsd

Fokaćo sa sušenim paradajzom i maslinama

CHEF RECOMMENDED

Focaccia con aglio, parmigiano e mozzarella

490 rsd

Fokaća sa belim lukom, parmezanom, mocarelom i ekstra devičanskim maslinovim uljem

Prosciutto e melone
690 rsd

Dinja sa pršutom

Bruschetta con salmone affumicato, avocado e pomodoro
820 rsd

Bruskete sa dimljenim lososom, avokadom i podlogom od paradajza

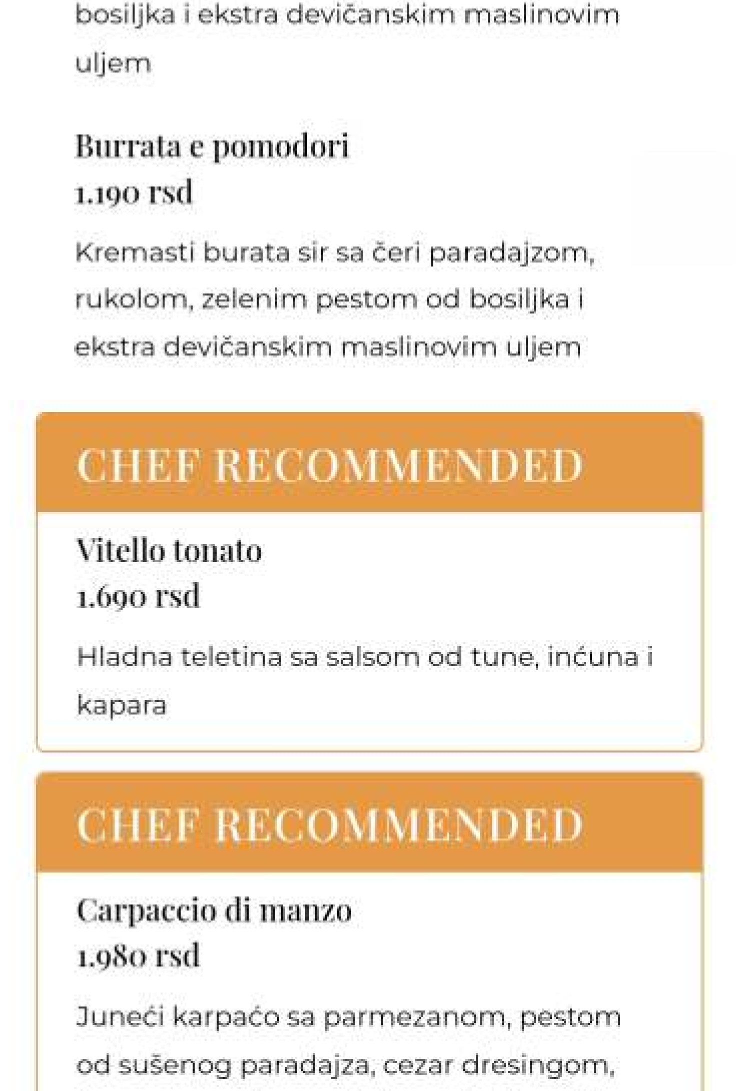
CHEF RECOMMENDED

Bruschetta Caprese
560 rsd

Bruskete sa mocarelom, čeri paradajzom, zelenim pestom od bosiljka i ekstra devičanskim maslinovim uljem

Insalata Caprese
840 rsd

Paradajz sa mocarelom, zelenim pestom od



bosiljka i ekstra devičanskim maslinovim uljem

Burrata e pomodori

1.190 rsd

Kremasti burata sir sa čeri paradajzom, rukolom, zelenim pestom od bosiljka i ekstra devičanskim maslinovim uljem

CHEF RECOMMENDED

Vitello tonato

1.690 rsd

Hladna teletina sa salsom od tune, inćuna i kapara

CHEF RECOMMENDED

Carpaccio di manzo

1.980 rsd

Juneći karpaćo sa parmezanom, pestom od sušenog paradajza, cezar dresingom, kaprom, maslinama i ekstra devičanskim maslinovim uljem

CHEF RECOMMENDED

Melanzane alla parmigiana

840 rsd

Plavi patlidžan zapečen sa parmezanom, mocarelom, pasiranim paradajzom, bosiljkom i ekstra devičanskim maslinovim uljem

Formaggi misti della Casa

1.390 rsd

Daska sireva: parmezan, baby mocarela, gorgonzola, Asiago, zelene masline, sušeni paradajz, domaći džem

Salumi misti della Casa

1.390 rsd

Daska suhomesnatih proizvoda: Svinjska pršuta, šunka, italijanska salama Napoli, Ventricina, masline i artičoke

CHEF RECOMMENDED

Gran misto Trastavere
1.990 rsd

Kombinovana daska: Parmezan, mocarela, gorgonzola, Asiago, svinjska pršuta, šunka, italijanska salama Napoli, Ventricina, zelene masline, domaći džem

Insalate / Salate

Cesare
860 rsd

Ajsberg zelena salata, radič sa krutonima i Cezar dresingom, rendanim parmezanom i ekstra devičanskim maslinovim uljem / + piletina i pančeta (960 rsd) / + gambori (1490 rsd).

CHEF RECOMMENDED

Spinaci
990 rsd

Salata sa bejbi spanaćem, zelenom jabukom, toplim ovčijim sirom, sušenim paradajzom, hrskavim pinjolama, ekstra devičanskim maslinovim uljem i dressingom Bocconcino

Avocado e salmone

1.390 rsd

Salata sa avokadom i dimljenim lososom, na miksu zelenih salata, sa čeri paradajzom, krastavcem, crvenim lukom, pinjolama i limun dresingom

Insalata mista verde

590 rsd

Miks zelenih salata, čeri paradajz i dresing

Primi piatti / Prva jela

Zuppa del giorno

450 rsd

Potaži i supe dana: bundeva / paradajz / brokoli / tikvica / pileća / goveđa / teleća

Gnocchi ai Quattro formaggi

1.190 rsd

Njoke sa sosom od četiri vrste sira

CHEF RECOMMENDED

Gnocchi ala Sorentina

1.150 rsd

Zapečene njoke sa paradajzom, mocarelom, parmezanom, ekstra devičanskim maslinovim uljem i bosiljkom

Risotto / Rižoto

Risotto alla Milanese
1.490 rsd

Rižoto sa šafranom, puterom, rendanim parmezanom, lukom i belim vinom

CHEF RECOMMENDED

Risotto con Bocconcini di manzo

1.590 rsd

Rižoto sa paradajz sosom, komadićima bifteka, parmezanom i pikantnom papričicom

Risotto ai funghi con crema

1.490 rsd

Rižoto sa šampinjonima i vrganjima u kremastom sosu

Pasta fresca / Paste

CHEF RECOMMENDED

Ravioli

1.490 rsd

Pasta ravioli punjena rikotom i spanaćem, sotirana na puteru sa žalfijom

Tagliatelle Bolognese

1.390 rsd

Pasta taljatele sa bolonjeze sosom

Lasagne alla bolognese

1.490 rsd

Pasta lazanja sa bolonjeze sosom prelivena bešamelom

Bucatini Carbonara

1.190 rsd

Pasta bukatini sa sosom od žumanaca, pekorina i hrskave pančete, posipana parmezanom

CHEF RECOMMENDED

Fusili Genovese

1.090 rsd

Pasta fusili sa pesto đenoveze sosom, mocarelom i pinjolima

Fusili Arrabiata

890 rsd

Pasta fusili sa paradajz sosom, crvenom ljutom paprikom i peršunom

Penne all' Amatriciana

1.190 rsd

Pasta pene sa paradajz sosom, pančetom, papričicama i narendanim pecorinom

CHEF RECOMMENDED

Penne alla Norma

990 rsd

Pasta pene sa paradajz sosom, plavim patlidžanom, rikotom i bosiljkom

LE NONNE · PASTA FRESCA

Secondi piatti / Glavna jela

Filetto di manzo con gorgonzola

3.190 rsd

Biftek preliven sosom od gorgonzole, poslužen sa mladim začinskim krompirom na pireu od celera

Filetto di manzo al pepe verde

3.190 rsd

Biftek sa sosom od zelenog bibera, senfa, goveđeg bujona i putera, poslužen sa mladim začinskim krompirom na pireu od celera

Filetto di manzo con funghi

3.490 rsd

Biftek sa sosom od pečuraka (šampinjoni i vrganji) / pire od celera

CHEF RECOMMENDED

Tagliata Chianti

3.190 rsd

Bif taljata sa Chianti sosom od crvenog vina i balzamika, poslužena sa grilovanim povrćem

Tagliata di manzo

2.990 rsd

Bif taljata, poslužena sa grilovanim povrćem

CHEF RECOMMENDED

Filetti di coniglio

2.190 rsd

Fileti zečetine sa espanjol sosom

CHEF RECOMMENDED

Bistecca alla Fiorentina (1kg)

5.900 rsd

Fiorentina stejk je čuveni veći odrezak sa koskom, klasik Toskanske kuhinje, pogodan za zajedničko uživanje prijatelja uz obavezno zalivanje crvenim Chianti vinom

Filetto di maiale

1.990 rsd

Svinjski file sa sosom od pečuraka (šampinjoni i vrganji)

CHEF RECOMMENDED

Pollo al forno piazza Navona

1.190 rsd

Pileće grudi zapečene sa plavim

patlidžanom, mocarelom i parmezanom u paradajz sosu

Spiedini di pollo
990 rsd

Pileći ražnjić sa grilovanim povrćem i mladim začinskim krompirom

Pesce / Riba

Filetto di salmone croccante

1.790 rsd

File lososa sa hrskavom koricom, grilovano povrće sa mladim začinskim krompirom

CHEF RECOMMENDED

Coda di rospo

2.590 rsd

Rep grdobe sa mediteranskom salsom

Frutti di mare / Plodovi mora

Gamberi

1.980 rsd

Grilovani gambori sa salsom Bocconcino, posluženi sa grilovanim povrćem

Calamari
1.590 rsd

Grilovane lignje sa salsom verde i peperonćinom, poslužene sa mladim krompirićima i grilovanim povrćem

Contorni / Dodaci

Verdure grigliate

460 rsd

Miks grilovanog povrća, tikvice, plavi patlidžan, paradajz, paprika, šampinjoni

Patate giovani
390 rsd

Mladi krompirići sa začinskim biljem

La nostra pizza classica

Romana scrocchiarella: tanko hrskavo testo

Margherita

920 rsd

Pica sa paradajz pelatom, svežim bosiljkom, mocarelom i ekstra devičanskim maslinovim uljem

Capricciosa

1.190 rsd

Pica sa paradajz pelatom, mocarelom, svežim šampinjonima, šunkom, artičokom i crnim maslinama

Quattro stagioni

1.190 rsd

Pica četiri godišnja doba, sa paradajz pelatom, mocarelom, šunkom, kobasicom salsićia, svežim šampinjonima, italijanskom salamom i jajetom na oko

CHEF RECOMMENDED

La Nona Evica - picante

1.190 rsd

Pica sa paradajz pelatom, mocarelom, pikantnom nduja kobasicom, ventrićina kobasicom i ljutkastom salsom "Baka Evica"

Tonno

990 rsd

Pica sa paradajz pelatom, tunjevinom, crvenim i žutim čeri paradajzom, mocarelom, crvenim lukom, kaprom, origanom i ekstra devičanskim maslinovim uljem / + mocarela (1090 rsd)

CHEF RECOMMENDED

Quattro formagi - pizza bianca

1.190 rsd

Bela pica od četiri sira, sa mocarelom, parmezanom, gorgonzolom i asiago sirom

Calzone

1.190 rsd

Ingredienti: Passata di pomodori pelati, mozzarella, ricotta, salami Napoli, basilico

Vegetariana

890 rsd

Vegetarijanska pica sa paradajz pelatom, plavim patlidžanom, tikvicama, paprikom, maslinama i bosiljkom / + mocarela (990 rsd)

La nostra pizza regionale

Friuli-Venezia Giulia Prosciutto

1.390 rsd

Pica sa paradajz pelatom, bufalo mocarelom, pršutom, rukolom i parmezanom. *Ovaj italijanski region poznat je po pršutama.

Puglia Burrata

1.890 rsd

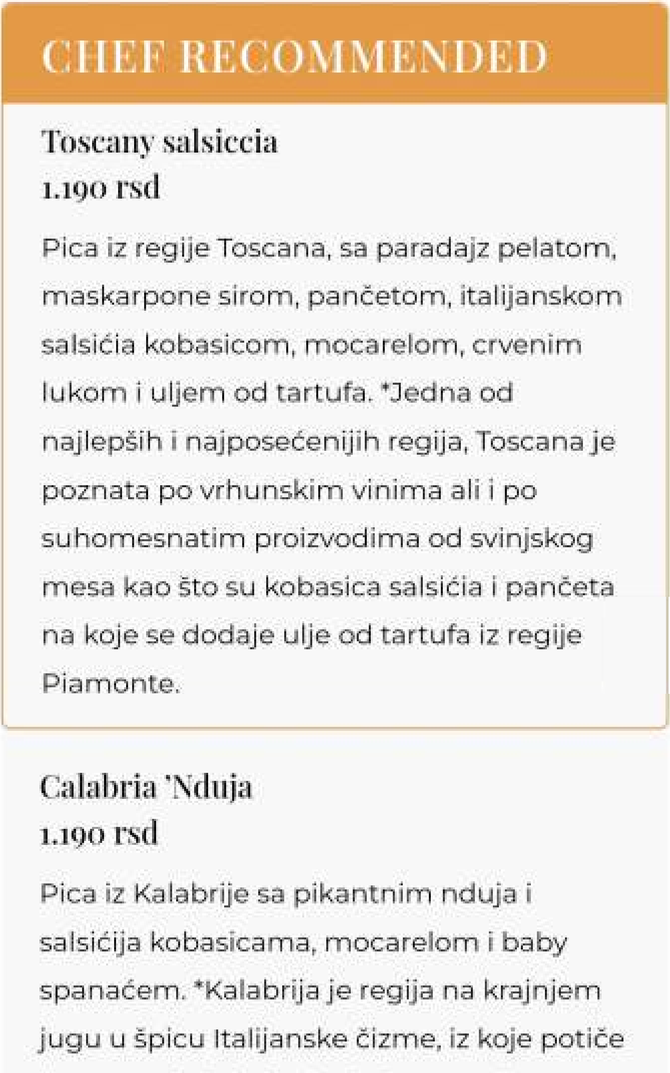
Pica iz regije Pulja sa kremastim burata sirom, mocarelom, pršutom, paradajz pelatom, rukolom, balzamiko kremom. *Najukusnija vrsta mocarele, sir burata (što znači "puterasti"), tvrđe opne sa kremastim punjenjem, dolazi iz Pulje.

CHEF RECOMMENDED

Sicilia Melanzana

1.190 rsd

Pica sa Sicilije sa paradajz pelatom, plavim patlidžanom, mocarelom, ovčijim sirom, bosiljkom i origanom. *Na Siciliji se uzgaja vrhunski patlidžan, što važi i za ceo krajnji jug italije.



CHEF RECOMMENDED

Toscany salsiccia

1.190 rsd

Pica iz regije Toscana, sa paradajz pelatom, maskarpone sirom, pančetom, italijanskom salsićia kobasicom, mocarelom, crvenim lukom i uljem od tartufa. *Jedna od najlepših i najposećenijih regija, Toscana je poznata po vrhunskim vinima ali i po suhomesnatim proizvodima od svinjskog mesa kao što su kobasica salsićia i pančeta na koje se dodaje ulje od tartufa iz regije Piamonte.

Calabria 'Nduja

1.190 rsd

Pica iz Kalabrije sa pikantnim nduja i salsićija kobasicama, mocarelom i baby spanaćem. *Kalabrija je regija na krajnjem jugu u špicu Italijanske čizme, iz koje potiče čuvena nduja kobasica koja se može namazati na hleb.

Campania - pizza bianca

1.190 rsd

Bela pica iz regije Lacio, sa bufalo mocarelom, gorgonzolom, šunkom i čeri paradajzom. *Campania je region iz koga dolazi najbolja bufalo mocarela, pravi se od mleka od bivolice i ima mekaniju strukturu od klasične kravlje mocarele.

Dolci / Slatkiši

CHEF RECOMMENDED

Tiramisu Capri

590 rsd

Laganija varijanta poznatog kolača sa kremom od maskarpone sira i jaja, limunovim sokom, limunčelo likerom i piškotama (bez kafe)

Tiramisu

590 rsd

Klasična varijanta poznatog kolača iz regije Veneto, sa kremom od maskarpone sira i jaja, kafom i piškotama

Pana cotta

350 rsd

Čuvena italijanska Pana kota, lagani mlečni krem kolač od vanile sa šumskim voćem i

mrvljenim keksom

CHEF RECOMMENDED

Cheesecake al limone

520 rsd

Italijanska varijanta kolača od sira, sa biskvitima, kremom od sira, limunćelom i limunovom korom

CHEF RECOMMENDED

Cheesecake al mirtilli di bosco

520 rsd

Bocconcino varijanta kolača od sira, sa biskvitima, kremom od sira i divljom borovnicom sa Vlasine

Millefoglie

520 rsd

Svetski poznata poslastica sa više varijanti istorijskog porekla, milfej od krckavih kora lisnatog testa filovanih kremom od vanile i posutih prah šećerom, služi se sa šumskim voćem i šlagom

Baba napoletano

390 rsd

Kolač sa rumom i žutim kremom

Profiteroles

490 rsd

Princes krofnice punjene kremom od vanile i prelivene čokoladom

CHEF RECOMMENDED

Torta al cioccolato Bocconcino

620 rsd

Čokoladna torta

Per bambini / Za decu

Gatto di Pizza / Pica Maca
490 rsd

Dečija pica sa paradajz pelatom, mocarelom, šunkom, šampinjonima i maslinama

Pasta penne
400 rsd

Pasta pene sa puterom i parmezanom

Pasta bucatini

420 rsd

Pasta bukatini sa paradajz sosom

Spiedini di pollo

450 rsd

Pileći ražnjić sa krompirićima

BOCCONCINO

PIZZERIA · RISTORANTE

Blagoja Parovića 1, Niš, Srbija,   062 362 462,
rezervacije@bocconcino.rs