



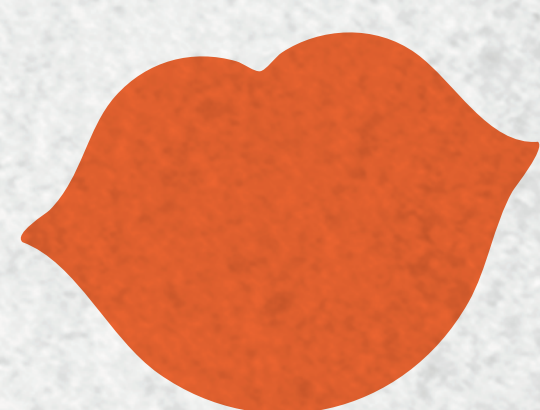
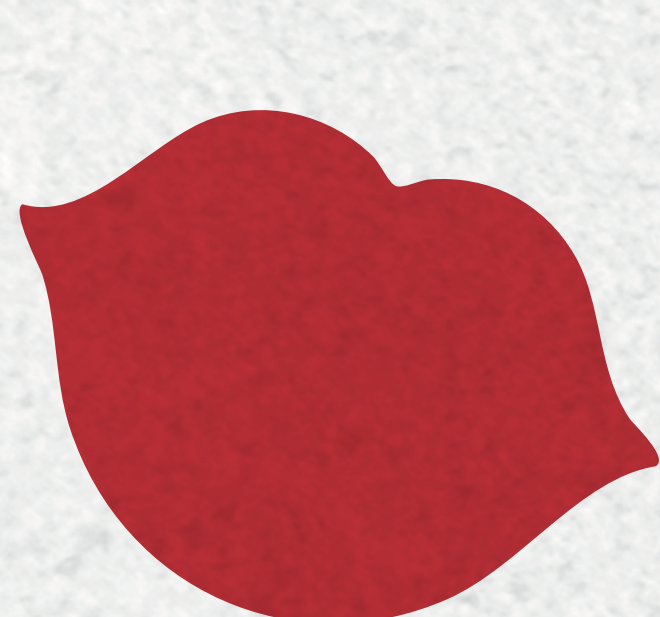
Bocca mia

Gastronomia mediterranea take away



Antipasti

Flan di carciofi	5,00
Insalata di mare classica con calamari*, polpo* e gamberi*	7,00
Tataki di tonno** scottato ai semi di sesamo e salsa di soia	8,00
Carpaccio di tonno** pinna gialla al naturale	8,00
Carpaccio di salmone** al naturale	8,00
Cozze ripiene (6/8 pz)	7,00
Mosaico di polpo*	7,00
Vitello tonnato	8,00
Baccalà mantecato	7,00
Antipasto del giorno consigliato dallo Chef	Prezzo giraliero



Secondi di Pesce

Filetto di branzino gratinato	7,50
Filetto di orata al forno con olive e patate	7,50
Frittura di calamari*	8,00
Frittura di calamari* e gamberi*	8,00
Trancio di salmone gratinato con purè di patate	8,00
Secondo piatto di pesce consigliato dallo chef	Prezzo giraliero
Pesce da ordinare il giorno prima da fare in diverse preparazioni (di allevamento tipo spigole, orate, rombo)	Al kg 45,00
Pesce di mare da ordinare il giorno prima da fare in diverse preparazioni	Al Kg 65,00

Pokè

Le salse da abbinare saranno messe al momento dell'acquisto del prodotto.
Salsa maionese piccante, salsa Sweet chili sauce, salsa teriyaki, maionese classica, cipolla crispy

Salmonata: riso bianco, salmone**, avocado, ravanelli, soia edamame, cetrioli, mango, sedano (salse a parte da mettere al momento)	9,00
Tonnata: riso bianco, tonno pinna**, avocado, ravanelli, soia edamame, cetrioli, mango, sedano (salse a parte da mettere al momento)	9,00
Tropicale: riso bianco, gamberi bianchi**, avocado, ravanelli, soia edamame, cetrioli, mango, sedano (salse a parte da mettere al momento)	9,00

Vegetali

Verdure grigliate (zucchine e melanzane)	4,50
Peperoni gratinati con pane profumato alle erbe	4,50
Fagiolini al naturale	5,00
Patate al forno e rosmarino	4,50
Zucchine saltate in padella solo olio e sale	4,50
Peperoni arrostiti con capperi, olio, sale e prezzemolo	4,50
Ratatouille (melanzane, pomodori, zucchine, cipolla, aglio, cipolla bianca, sale, basilico, prezzemolo)	5,00
Contorno del giorno	5,00

Le Insalate

Cesar salad: lattuga romana, pollo cbt, salsa ceasar, scaglie di grana e crostini confezionati	6,00
Insalata greca: pomodori ramati, ciliegini, feta, cetrioli, cipolla rossa, olive Kalamata, origano, fiori del capperi	6,00
Farro integrale, tonno in olio, cetrioli e pomodori	6,00
Segale e avena integrale con ceci neri, zucchine saltate e pomodori	6,00

Primi Piatti

Tiella di patate, riso e cozze	7,00
Crepes gratinata ripiena di gamberi, pistacchio e ricotta	8,00
Cavatelli con frutti di mare (pomodorini ciliegini)	7,00
Parmigiana Classica	6,00
Crudaia con pomodorini, rucola e cacio ricotta	7,00
La ciallèd (patate lesse, pomodori, cetrioli, cipolla)	6,00
Primo piatto del giorno consigliato dallo chef	Prezzo giraliero
PIATTO UNICO: tris con riso basmati cotto a vapore, petto di pollo CBT (cotto a bassa temperatura) con semi di lino e girasole, rughetta e pomodoro insalatato. Fagiolini lessi	10,00

Secondi di Carne

Girella di zampina alla griglia con purè di patate	7,00
Cotoletta di pollo con patate fritte	7,00
Polpette di nonno Bruno	7,00
"Brasciola barese" (2 pz)	9,00
Pollo al forno con patate al rosmarino	7,00
Secondo piatto di carne consigliato dallo chef	Prezzo giraliero

Dolci

Cheese cake con frutti rossi	4,00
Cheese cake ai frutti tropicali	4,00
Tiramisù in coppa	4,00
Coppa ciokko- smarties al cioccolato	4,00
Dolce fuori carta del giorno (chiedere disponibilità allo staff)	Prezzo giraliero

Frutta

Fragole, melone, anguria, ananas, ecc	4,00
---------------------------------------	------

Congelato / surgelato* Prodotti surgelati - I piatti contrassegnati sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

Abbattuto** Materie prime / Prodotti abbattuti in loco - Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.



PER ORDINAZIONI SU WHATSAPP +39 3517585366

www.boccamiaastronomia.it