

LA DOLCE VITA

Benvenuti al **BOCUCI** AL LAGO a Melide

É nostra intenzione presentarvi il Sud nei nostri piatti in maniera genuina, classica e con grande semplicità. Materie prime locali e stagionali di alta qualità si trasformano in deliziose pietanze grazie al tocco sapiente dei nostri chef. La passione e la magia della bella Italia in combinazione con la bontà e la creatività dei nostri piatti fanno del **BOCUCI** AL LAGO il perfetto punto d'incontro per i buongustai.

Herzlich Willkommen im **BOCUCI** AL LAGO in Melide

Bei uns kommt der unverfälschte und klassische Süden auf den Teller, erfreulich einfach, gleichzeitig aber auch hochstehend. Hochwertige Zutaten, regional und saisonal bezogen, werden durch die exzellent umgesetzte Handwerkskunst zu Gaumenfreuden. Die Leidenschaft und die Magie Italiens, kombiniert mit gutem Essen und der Natürlichkeit der Speisen machen das **BOCUCI** AL LAGO zum Treffpunkt für Geniesser.

«Buon cibo, buon vino, buoni amici»

Gutes Essen, guter Wein und gute Freunde eben

Monika & Salvatore Barranca e il Team

DICEMBRE 21
ZURIGO

GIUGNO 23
MELIDE

BOCUCI
— BOTTEGA & CUCINA —

BOCUCI
— AL LAGO —

ANTIPASTI

TATARE DI MANZO

28 | 34

Rindstatar
Beef tartare

SALMONE MARINATO

CON RICOTTA ALL' ANETO E MISTICANZA

30

Marinierter Lachs mit Dill-Ricotta und Misticanza-Salat
Marinated salmon with dill ricotta and misticanza salad

VITELLO TONNATO

28

Dünn geschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce, Kapern und Zwiebeln
Thinly sliced veal with tuna sauce, capers and onions

CALAMARETTI CON PISELLO NANO DI ZOLLINO, FAVE E PANE CARASAU

28

Gebratene Calamaretti mit Erbsenmousse, Favebohnen und Pane Carasau
Fried baby squid with pea mousse, fave beans and pane carasau

PANZANELLA CON BURRATA AFFUMICATA

20

Bauernbrotsalat mit geräucherter Burrata
Farmhouse salad with smoked burrata

MISTICANZA DI STAGIONE

10

Saisonaler Misticanza-Salat
Seasonal misticanza salad

PRIMI PIATTI

PACCHERI CACIO E PEPE 28 CON GAMBERO ROSSO DI MAZARA

Paccheri mit Pecorino, Pfeffer und Gambero Rosso aus Mazara
Paccheri with pecorino, pepper and Gambero Rosso from Mazara

LINGUINE AL PROFUMO DI MARE 28

Linguine mit Meeresfrüchten
Linguine with seafood

SPAGHETTONE NERANO 26 CON ZUCCHINE, PARMIGIANO E BASILICO

Spaghettone Nerano mit Zucchini, Parmesan und Basilikum
Spaghettone Nerano with zucchini, parmesan and basil

BUSIATE 26 CON PESCE SPADA, MELANZANE E MENTA

Busiate mit Schwertfisch, Auberginen und Pfefferminze
Busiate with swordfish, eggplants and peppermint

SECONDI PIATTI

TAGLIATA DI COSTATA DI MANZO 42 CON FAGIOLINI E PATATINE FRITTES

Rindstagliata vom Ribeye-Steak mit grünen Bohnen und Pommes Fritter
Beef tagliata from ribeye steak with green beans and French fries

COSTINE DI MAIALE 36 CON MINI LATTUGA E CAESAR DRESSING

Spare Rips vom Schwein mit Minilattich und Caesar Dressing
Pork spare ribs with mini lettuce and Caesar dressing

LUCIOPERCA 36 CON SALICORNIA E VERDURE SU SALSA AGLI AGRUMI

Zanderfilet mit Meeresspargel und Gemüse an Zitrusfrüchtesauce
Pike perch fillet with sea asparagus and vegetables on citrus fruit sauce

FRITTO MISTO DI PESCE E VERDURINE 35

Klassisch italienisches Fritto Misto aus Fisch und Gemüse
Classic Italian fritto misto made from fish and vegetables

POLPO ARROSTITO 34 CON INSALATA DI PATATE MEDITERRANEA

Gebratener Pulpo mit mediterranem Kartoffel-Salat
Roasted octopus with Mediterranean potato salad

DOLCI

ZABAGLIONE CON FRAGOLE E GELATO FIOR DI LATTE 15

Zabaione mit Erdbeeren und Fior di Latte-Glacé

Zabaione with strawberries and Fior di Latte ice cream

TIRAMISU PREPARATO A TAVOLO MIN.2 PERSONE 14

Tiramisu am Tisch zubereitet ab 2 Personen

Tiramisu prepared at the table from 2 people

TERRA MIA - CANNOLO SICILIANO CON GELATO AL PISTACCHIO 12

Knuspriges sizilianisches Gebäck mit süsser Ricottafüllung und Pistazienglacé

Crispy Sicilian pastry with sweet ricotta filling and pistachio icecream

AFFOGATO SENZA/CON LIQUORE AL CAFFÈ 8 | 10

Fior di Latte-Glacé mit heissem Espresso - ohne/mit Borghetti Kaffeelikör

Fior di Latte ice cream with hot espresso - without / with coffee liqueur

GELATO ARTIGIANALE | LOVE GELATO 5

Glacé nach Tagesangebot

Icecream daily offer

DICHIARAZIONE DI ORIGINE
HERKUNFTS-DEKLARATION
DECLARATION OF ORIGIN

| | |
|-----------------------------|-------------------------------------|
| Calamaretti | Oceano Pacifico |
| Cozze | Italia/Danimarca/Olanda |
| Gamberi | Vietnam |
| Gambero Rosso di Mazara | Italia |
| Fritto Misto | Italia |
| Luciopera/Zander/perch pike | Europa |
| Manzo/Rindfleisch/beef | Svizzera |
| Scampi | Olanda |
| Maiale/Schweinefleisch/Pork | Svizzera |
| Polpo/Pulpo/Octopus | Spagna / Marocco |
| Tonno/Thunfisch/tuna | Oceano Atlantico – Centro Orientale |
| Vitello/Kalbfleisch/veal | Svizzera |
| Vongole | Italia |

ALLERGENI/ALLERGENE/ALLERGENS:

Su richiesta il nostro staff sarà lieto di informarvi sugli ingredienti dei nostri piatti che possono causare allergie o intolleranze.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Our staff will be happy to inform you about ingredients in our dishes that can cause allergies or intolerances on request.