



RESTAURANT

Benvenuti alla porta del gusto

Welcome to the door of taste

La Bocca Restaurant

An Emotional experience

La "Bocca" è ciò che dà voce al senso primordiale che più di tutti esprime il consenso del gusto e della buona tavola, dove cibo e vino trovano la loro massima aspirazione. Ma la "Bocca" è anche la porta della comunicazione, la via attraverso la quale i pensieri danno vita a parole da condividere.

La Bocca Restaurant vuole essere il vostro luogo speciale, fatto di profumi e sapori della tradizione che si fa creativa e regala racconti sorprendenti nelle mani del nostro Chef Gabriele Piga, valorizzando i prodotti del nostro territorio nella loro autenticità. Un luogo speciale fatto di leggerezza, di sorrisi e di convivialità dove tutto il nostro staff saprà accogliervi con l'attenzione, la cura e la bellezza della grande ospitalità italiana.

Il Palazzo Zimara con la sua narrazione storica, che si respira dalle mura di un barocco autentico, sarà la splendida cornice di questa esperienza, l'abito da sera perfetto per un percorso emozionale da vivere con tutti i vostri sensi.

Vi invitiamo a rilassarvi e a lasciarvi trasportare dall'atmosfera della nostra casa come se fosse la vostra...



The "Mouth" is what gives voice to the primordial sense that more than any other it is where food and wine find their maximum aspiration. However, the "Mouth" is also the door of communication, the way through which thoughts give life to the words which we share.

La Bocca Restaurant wants to be your special place, a place made of scents and flavors of tradition told by the hands of our Chef Gabriele Piga. Gabriele enhances the products of our territory in their authenticity, he creates a special place made of lightness, smiles and conviviality where all our staff will welcome you with the attention, care and beauty of great Italian hospitality.

The Zimara Palace with its historical narration, which can be breathed from the walls of authentic baroque, will be the splendid frame of this experience, the perfect evening dress for an emotional journey to be experienced with all your senses.

We invite you to relax and let yourself be carried away by the atmosphere of our home as if it were your own...

Antipasti / Starters

La misticanza con Mele, Noci e Cacao

"Misticanza" Salad selection with Apples, Walnuts and Cocoa

€ 18,00

Carpaccio di Ricciola, Fave e Pecorino con riduzione di Vincotto ai Fichi

*Thinly sliced raw Amberjack, broad Beans with Pecorino cheese,
scented Figs "Vincotto" reduction*

€ 22,00

Royal di Cipollotto, Capesante aromatizzate al Timo e passata di Piselli

Spring Onion Royal, Scallops flavored with Thyme and Pea puree

€ 22,00

Carpaccio di Tonno rosso scottato alle erbe, succo di Cetrioli, Mela verde e Midollo arrosto

*Thinly sliced seared Red Tuna with herbs, Cucumber juice,
green Apple and roasted Marrow*

€ 22,00

Pane cristallizzato, Budino di Finocchi con Bottarga di Tonno e Muggine

Crystal Bread, Fennel pudding with Tuna and Gray Mullet Roe

€ 18,00

Primi / First course

Caramella ripiena con Polpo, Topinambur, Aglio nero e Prezzemolo

*Candy pasta filled with Octopus, Jerusalem Artichoke,
black Garlic and Parsley*

€ 24,00

**Ravioli ripieni di Caprino, Capasanta arrostita, fumetto di Cannolicchi,
Asparagi bianchi e Patanegra**

*Ravioli stuffed with Goat cheese, roasted Scallop, Razor Clams stock,
white Asparagus and Patanegra dried ham*

€ 24,00

**Linguine in estratto di Spinaci, Anguilla affumicata,
polvere di Limone nero**

Linguine cooked with Spinach extract, smoked Eel with Black Lemon powder

€ 22,00

Risotto con Piselli, Limone e Menta con Gamberi al Vermut Martini

Risotto with Peas, Lemon and Mint with Martini Vermouth scented prawns

€ 25,00

Tortelli di Parmigiano, Tartare di Mucca podolica e Pomodoro fresco

*Tortelli stuffed with Parmesan Cheese, "podolica" Cow Tartare
and fresh Tomato*

€ 24,00

Secondi / Main course

Calamaretti di Pappa al Pomodoro e Melanzana frittata

Baby Squid with Tomato Bread soup and fried Aubergine

€ 26,00

Bianco di Baccalà all'olio di Macis, Sedano Rapa e Olive

Mace oil scented Cod, Celeriac and Olives

€ 28,00

Filetto di Maiale alla Birra, purea di Pera alla Liquirizia

Beer scented Pork Fillet, Pear puree with Liquorice

€ 26,00

Agnello glassato al Miele, Caffè e Cacao, Favette e Gianduia, Spinaci e Sorbetto alla Menta

Lamb glazed with Honey, Coffee and Cocoa, Broad Beans and Gianduja, Spinach and Mint Sorbet

€ 26,00

CheeseCake alla Barbabietola, Brodo Vegetariano

Beetroot Cheesecake, Vegetarian Broth

€ 18,00

Dessert

Semifreddo alle Mandorle con Patè di Olive, Crumble e Gelèe di Alloro

Almond parfait with Olives Patè, crumble and Laurel Gelèe

€ 12,00

Il Tiramisù.. ieri, oggi e domani

The "Tiramisu"... Yesterday, Today and Tomorrow

€ 12,00

EVolution

EVolution

€ 12,00

Gianduiotti fritti con Salsa al Mandarino

Fried "Gianduiotti" with Mandarin Sauce

€ 12,00

Selezione di Formaggi e Confetture

Selection of Cheeses and Jams

€ 15,00

Allergeni / Allergens

Il nostro menù contiene allergeni.

Se soffri di qualche allergia o intolleranza alimentare, comunicalo al nostro staff al momento dell'ordine.

Our menu contains allergens.

If you suffer from any allergy or food intolerance, please report it to our staff when ordering.

1. Glutine / *Gluten*
2. Crostacei e derivati / *Crustacean*
3. Uova e derivati / *Eggs*
4. Pesce e derivati / *Fish*
5. Arachidi e derivati / *Peanuts*
6. Soia e derivati / *Soya*
7. Latte e derivati / *Milk*
8. Frutta a guscio e derivati / *Nuts*
9. Sedano e derivati / *Celery*
10. Senape e derivati / *Mustard*
11. Semi di sesamo e derivati / *Sesame*
12. Anidride solforosa e solfiti / *Sulp*
13. Lupino e derivati / *Lupins*
14. Molluschi e derivati / *Shellfish*



*Servizio / Service

€ 3,50 pp