



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 **Executive Chef Gabriele Piga** e del suo **Resident Chef Simone Palazzo**, 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. But 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 **Executive Chef Gabriele Piga** and his **Resident Chef Simone Palazzo**. 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 an 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

Carpaccio di Pesce Spada con crudo di Scampi, Agretto di pomodoro e Sorbetto al Cetriolo
Thinly sliced row Swordfish with Tartare Prawns, Tomato sourish Souce and Cucumber Sorbet

(Allergeni /Allergens: Crostacei e derivati / Crustacean , Pesce e derivati / Fish, Uova e derivati / Eggs)

€ 25,00

Il Nostro Vitello Tonnato
Veal Tartare and Tuna Sauce

(Allergeni /Allergens: Uova e derivati / Eggs, Latte e derivati / Milk, Arachidi e derivati / Peanuts , Frutta a guscio e derivati / Nuts, Pesce e derivati/Fish, Sedano e derivati / Celery, Solfiti / Sulp)

€ 23,00

Finti Pomodori di Pappa al Pomodoro e Polpo alla brace
Fake Tomato with "Pappa al Pomodoro" and seared Octopus

(Allergeni /Allergens: Glutine / Gluten, Pesce e derivati/Fish, Molluschi e derivati / Shellfish, Arachidi e derivati / Peanuts)

€ 22,00

Panzanella di Zucchine, Stracciatella e Bottarga di Tonno
"Panzanella", Zucchini, "Stracciatella" apulian cheese and Tuna Roe

(Allergeni /Allergens: Glutine / Gluten. Pesce e derivati/Fish, Latte e derivati / Milk, Arachidi e derivati / Peanuts)

€ 22,00

Misticanza con Pesche, Noci e Cacao
"Misticanza" salad selection with Peach, Walnut and Cocoa Salad

(Allergeni /Allergens: Frutta a guscio e derivati / Nuts)

€ 18,00

Primi / First course

Lo Spaghetto al Pomodoro e Basilico *"Spaghetto" with Tomato and Basil*

(Allergeni /Allergens: Glutine/Gluten, Arachidi e derivati / Peanuts)

€ 18,00

Gnocchi di Patate con Vongole e Pecorino *Potato "Gnocchi" with Clams and Pecorino cheese*

(Allergeni /Allergens: Glutine/Gluten, Molluschi e derivati / Shellfish Uova e derivati/Eggs, Latte e derivati / Milk, Arachidi e derivati / Peanuts, Pesce e derivati / Fish)

€ 25,00

Fregola con Zuppa di Cozze, Asparagi di mare *"Fregola" (typical Sardinian pasta) with Mussel Soup, Sea Asparagus*

(Allergeni /Allergens: Glutine/Gluten, Molluschi e derivati / Shellfish, Latte e derivati/Milk, Arachidi e derivati / Peanuts, Solfiti / Sulp)

€ 23,00

Caramella di Melanzana alla parmigiana, Pomodoro e Fonduta di Parmigiano *"Candy" pasta stuffed with Eggplant Parmisan, Tomato and Parmesan Fondue*

(Allergeni /Allergens: Glutine/Gluten, Uova e derivati/Eggs, Latte e derivati / Milk, Arachidi e derivati / Peanuts)

€ 24,00

Linguine all' aglio, olio e peperoncino con ristretto di Zuppa di pesce *Linguine with garlic, oil and chilli pepper with reduction of fish Soup*

(Allergeni /Allergens: Glutine/Gluten, Pesce e derivati / Fish, Molluschi e derivati / Shellfish, Arachidi e derivati / Peanuts, Solfiti / Sulp)

€ 25,00

Secondi / Main course

Baccalà in olio di Armidda e Sedano Rapa, polvere di Spinaci, Barbabietole e Nero di Seppia

Cod flauored in Armidda Oil and Celeriac cream, Spinach, Beetroot and Squid Ink powder

(Allergeni /Allergens: Pesce e derivati/Fish, Latte e derivati/Milk, Arachidi e derivati /Peanuts)

€ 29,00

Ombrina alla “puttanesca” *Croaker Fish in “puttanesca” style*

(Allergeni /Allergens: Pesce e derivati/Fish, Arachidi e derivati /Peanuts)

€ 28,00

Guancia di Manzo con Maionese alla Nocciola, Patate e Spinaci novelli *Beef Cheek with Hazelnut Mayonnaise, Potatoes and Spinach*

(Allergeni /Allergens: Uova e derivati / Eggs, Arachidi e derivati /Peanuts, Frutta a guscio e derivati / Nuts, Latte e derivati / Milk, Solfiti / Sulp)

€ 28,00

Costoletta di Vitello alla Milanese con Patate e Rucola alla Senape *Veal chop “Milanese” style, Potatoes and Rocked salad with mustard*

(Allergeni /Allergens: Glutine/Gluten, Uova e derivati / Eggs, Senape e derivati / Mustard, Arachidi e derivati /Peanuts, Latte e derivati / Milk)

€ 34,00

Cheese cake alla Barbabietola con Pancia di Maialino da latte e crudo di Gamberi *Beetroot cheese cake with suckling Pig Belly and raw Prawns*

Allergeni /Allergens: Glutine/Gluten, Latte e derivati / Milk, Crostacei e derivati / Crustacean, Arachidi e derivati /Peanuts)

€ 28,00

Dessert

Cremoso "Tiramisù", Sablè al grano arso e Latte di Mandorla
Creamy "Tiramisu", burnt wheat Sablè and Almond Milk

(Allergeni /Allergens: Glutine/Gluten, Uova e derivati/Eggs, Solfiti / Sulp
Latte e derivati/Milk, Frutta a guscio e derivati/Nuts)

€ 12,00

Mela "Tatin", Nocciola, Basilico e Fiordilatte
"Tatin" Apple, Hazelnut, Basil and Fiordilatte Ice Cream

(Allergeni /Allergens: Glutine/Gluten, Uova e derivati/Eggs, Latte e derivati/Milk
Frutta a guscio e derivati/Nuts)

€ 12,00

Semifreddo al Passion Fruit, Financier, Anguria e Menta
Semifreddo with Passion Fruit, Financier, Watermelon and Mint

(Allergeni /Allergens: Glutine/Gluten, Uova e derivati/Eggs, Latte e derivati/Milk
Frutta a guscio e derivati/Nuts)

€ 12,00

Minestrone di Frutta e Verdure con Gelato ai Fichi
Fruit and Vegetable Soup with Fig Ice Cream

(Allergeni /Allergens: Uova e derivati/Eggs, Latte e derivati/Milk, Arachidi e derivati / Peanuts)

€ 12,00

Cioccolato, Lampone e Caramello salato
Chocolate, Raspberry and Salted Caramel

(Allergeni /Allergens: Glutine/Gluten, Uova e derivati/Eggs, Latte e derivati/Milk
Frutta a guscio e derivati/Nuts)

€ 12,00