LA BOCCA

RESTAURANT

La Bocca Restaurant vuole essere il vostro luogo speciale, con i profumi e sapori della tradizione che regalano nuovi racconti sorprendenti nella mani dell'Executive Chef Oswaldo Melissano

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.

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

La Bocca Restaurant wants to be your special place, with scents and flavors of tradition, told by the hands of our Executive Chef Oswaldo Melissano

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.

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

Palazzo Zimara

Contatto WhatsApp

Antipasti/Starters

Pasticciotto Salato Scomposto con Crema di Ricotta Forte, e Millepunti di Salame Nostrano

Deconstructed Savory Pasticciotto with Spicy Ricotta Cream and Specks of Artisan Salami

Allergeni / Allergens: Glutine / Gluten, Lattosio / Lactose, Uova / Eggs, Solfiti / Sulphites

15,00€

Millefoglie di Capocollo Croccante con Mela Verde e Carciofi

Layered Crispy Capocollo Millefeuille with Green Apple and Artichokes

Allergeni / Allergens: Lattosio / Lactose, Solfiti / Sulphites

15,00€

Tartare di Gamberi Rosa del Salento, Crema di Burrata Affumicata e Cialda di Frisella al Nero di Seppia

Salento Pink Shrimp Tartare, Smoked Burrata Cream and Black Cuttlefish Frisella

Allergeni / Allergens: Crostacei / Crustaceans, Lattosio / Lactose, Glutine / Gluten, Molluschi / Molluscs

22,00€

Polpo cotto a bassa temperatura rosolato, su guazzetto salentino, carote bruciate e polvere di funghi porcini

Slow-Cooked Seared Octopus on Salento-Style Broth with Burnt Carrots and Porcini Mushroom Powder

Allergeni / Allergens: Molluschi / Molluscs, Solfiti / Sulphites, Sedano / Celery

25,00€

Vellutata di Fave e Mandorle con Chips di Ceci, Pomodorini Confit e Olio al Timo

Fava Bean and Almond Velouté with Chickpea Chips, Confit Cherry Tomatoes and Thyme Oil

Allergeni / Allergens: Frutta a guscio / Tree nuts

15,00€

Primi/First Course

Mezze Maniche con Crema di Caciocavallo Podolico, Capocollo Croccante di Martina Franca su Emulsione di Datterini Gialli

Mezze Maniche Pasta with Podolico Caciocavallo Cream, Crispy Martina Franca Capocollo and Yellow Cherry Tomato Emulsion

Allergeni / Allergens: Glutine / Gluten, Lattosio / Lactose

18,00€

Tagliolini Bicolore alla Crema di Melanzane Affumicate, Cacioricotta, Fiocchi di Pomodoro e Polvere di Tarallo

Two-Tone Tagliolini with Smoked Eggplant Cream, Cacioricotta, Tomato Flakes and Tarallo Powder

Allergeni / Allergens: Glutine / Gluten, Lattosio / Lactose, Molluschi / Molluscs

14,00€

Sassi di Pasta Fresca Ripieni di Burrata con Alici Marinate al Sale Agrumato, Crema di Cime di Rapa, Capperi Fritti e 'Nduja

Fresh Pasta "Stones" Stuffed with Burrata, Citrus-Marinated Anchovies, Turnip Greens Cream, Fried Capers and 'Nduja

Allergeni / Allergens: Glutine / Gluten, Lattosio / Lactose, Pesce / Fish, Uova / Eggs

21,00€

Risotto Acquerello con Cremoso di Mugnulo, Pesce Azzurro Marinato al Mirin e Aceto di Lampone, Salsa al Nero di Seppia

Acquerello Risotto with Mugnulo Cream, Mirin and Raspberry Vinegar-Marinated Blue Fish, and Cuttlefish Ink Sauce

Allergeni / Allergens: Lattosio / Lactose, Pesce / Fish, Frutta a guscio / Tree nuts

18,00€

Linguine Benedetto Cavalieri alle Cozze Castrensi, Crema di Fagioli Neri di Zollino e Polvere di Agrumi

Benedetto Cavalieri Linguine with Castrensi Mussels, Zollino Black Bean Cream and Citrus Dust

Allergeni / Allergens: Glutine / Gluten, Molluschi / Molluscs

15,00€

Secondi/Main Course

Tagliata di Manzo con Salsa al Midollo, Polvere di Funghi e Chips di Topinambur

Sliced Beef with Bone Marrow Sauce, Mushroom Powder and Jerusalem Artichoke Chips

Allergeni / Allergens: Lattosio / Lactose, Glutine / Gluten (possible contamination)

25,00€

Bombette con Cipolla Rossa Caramellata, Vellutata di Patate Affumicate e Senape Selvatica Ripassata

Pork Bombette with Caramelized Red Onion, Smoked Potato Velouté and Sautéed Wild Mustard Greens

Allergeni / Allergens: Lattosio / Lactose, Solfiti / Sulphites

20,00€

Cavolfiore Sous Vide con Latte di Mandorla, Scorza di Limone e Vaniglia, Salsa di Mandorle e Riduzione di Mosto Cotto

Sous Vide Cauliflower with Almond Milk, Lemon Zest and Vanilla, Almond Sauce and Cooked Must Reduction

Allergeni / Allergens: Frutta a guscio / Tree nuts, Solfiti / Sulphites

18,00€

Filetti di Branzino al Vapore con Alghe e Salsa Olandese di Mare e Piselli all'Acqua di Mare

Steamed Sea Bass Fillets with Seaweed and Seawater Hollandaise with Peas

Allergeni / Allergens: Pesce / Fish, Uova / Eggs, Latte / Milk, Molluschi e Crostacei / Molluscs and Crustaceans (possible contamination)

25,00€

Ombrina a Bassa Temperatura, Salsa al Finocchietto Selvatico e Caroselle all'Aceto

Slow-Cooked Ombrina with Wild Fennel Sauce and Pickled Caroselle

Allergeni / Allergens: Pesce / Fish, Solfiti / Sulphites

28,00€