

Boccone Ristorante gir deg en unik matglede fra det ekte italienske kjøkken. Våre råvarer og våre kokkers tilberedelse av råvarene er inspirert av italienske «Ristorante»- tradisjoner med smaksopplevelser du alltid forbinder med det beste av italienske delikatesser.

Opplev våre nøye utvalgte retter fra bestemte regioner som Piemonte og Toscana. Det Toscanske langbord bringer deg sansefullt til olivenlundene hvor generasjonene alltid har delt og deler sine lokale spesialiteter til uforglemmelig glede innen familie, naboer og venner.

Vårt utvalg av viner er nøye tilpasset våre retter. Gled dere ellers over forfriskende cocktails som også kan nytes uten alkohol.

Boccone ønsker deg benvenuto og buon appetito!

53 01 44 88
booking@boccone.no

All things social
@bocconeristorante

boccone.no

Bestill take-away



SNACKS

BRØDKURV / BREAD BASKET 99

Hjemmelaget brød, grissini, tarelli med aioli og olivenolje / Fresh Homemade Italian flatbread, grissini, sour dough served with aioli and olive oil

M, H, SV, E

OLIVEN 69

Store grønne oliven fra Apulia
/ Green olives from Apulia

SV, H

HVITLØKSBRØD 69 / GARLIC BREAD

Hjemmelaget brød penslet med hvitløkssmør og urter / Fresh homemade flatbread with fresh garlic and herbs

M, H, SV

ANTIPASTI - SPEKEMAT / ANTIPASTI - CURED MEATS

259 PER PERS

Et deilig utvalg pølser, skinker og oster fra Italia servert med tarelli, pesto og tapenade / A delicious selection of sausage, ham and cheeses from Italia served with taralli, pesto and tapenade sauce

M, PI, SV, SO, H

SPESIALITETER

ØSTERS / OYSTERS 2 for 129, 4 for 229

Servert med remulade av sitron, oliven olje og hvitløk / Served with fresh gremolata of lemon, olive oil and garlic

S, F, SV

SJØKREPS / CRAYFISH 185

Med urtesmør og sitron
/ Served with herb-butter and lemon

S, M, H

BLÅSKJELL / MUSSELS 169

Kremet blåskjell med hvitløk, chilli, persille og hvitvin med pizza lokk / Creamy mussels with fresh garlic, parsley, chilli and white wine under pizza dough crust

H, M, S, SV

”ARANCINI” 149

Siciliansk spesialitet: fritert risball med mozzarella og soppfyll med hjemmelaget tomatsaus / Homemade Sicilian rice balls with creamy mozzarella and mushrooms on homemade tomato sauce

H, E, M, SV

FRITERT BLEKKSPRUT 149 / DEEP FRIED SQUID

Servert med pesto og sitron
/ Served with pesto and lemon

E, M, H, B

FRITERT “BOCCONCINI” 139 / DEEP FRIED “BOCCONCINI”

Fritert mozzarella ost servert med sterk Nduja tomatsaus / Delicious deep fried mozzarella cheese with spicy Nduja tomato-sauce

M, E, H, SO

ITALIENSK FIRE-RETTER / ITALIAN FOUR-COURSE MEAL

1150 PER PERSON (minimum 2 pers)

ANTIPASTI

Grissini med 24mnd parma skinke med grønne oliven og salami cacciatore / Grissini with 24 month aged parma ham with green olives and salami cacciatore

H, SL, SV

PASTA

Hjemmelaget spinat- og ricotta ravioli servert med tomatsaus og bocconcini / Spinach & ricotta ravioli served with tomato sauce and bocconcini

M, H, E, SV

KJØTT/MEAT

Grillet tomahawk og ribbe av biff servert med polenta og bønner / Grilled tomahawk steaks and beef ribs with polenta and beans

SV, H, HV, SN, SL

SØTT/SWEET

Cannolo fylt med hjemmelaget vanilje krem, pistasj, sjokolade og pistasj iskrem / Cannolo filled with homemade vanilla cream, pistachio, chocolate and pistachio ice cream

PI, M, E, H

TILBEHØR & SIDE-RETTE / SIDE DISHES

TOSCANSKE BØNNER 69 / TUSCAN STYLE BEANS

Bønner stekt med pancetta og trukket i tomat saus / Slow cooked beans with pancetta in tomato sauce
SV, SL

HUSETS SALAT / HOUSE SALAD 79

Italiensk inspirert side salat med cherry tomater, truffel olje og parmesan / Italian inspired side salad with cherry tomatoes, truffel oil and parmesan
M

KREMET POLENTA 69 / CREAMY POLENTA

Hjemmelaget kremet polenta med urter og oliven olje / Homemade creamy polenta served with herbs and olive oil
M, H

RÅKOST / RAW VEGETABLES 79

Rå grønnsaker med olivenolje / Raw vegetables with olive oil

FUNKY FRIES 79

SWEET POTATO FRIES 79

SALATER / SALADS

CÆSARSALAT / CEASAR SALAD 229

Klassisk caesar med kylling, krutonger og parmesan / Classic Ceasar with chicken, croutons and parmesan.
M, H, SN, E, SV, F

BURRATA MED FERSKEN 259 / BURRATA WITH PEACH

Premium bøffel burrata med myk kjerne servert med salat og søt grillet fersken / Premium buffalo burrata served with mix of salads with sweet grilled peach.
M, SV

BURRATA CAPRESE SALAT 189 / BURRATA CAPRESE SALAD

Ferske tomater med myk burrata, basilikum og olivenolje / Fresh tomatoes with creamy burrata with basil and olive oil
M

HOVEDRETTER / MAIN DISHES

T-BONE STEAK

449

Robata grillet T-bone serveres med hvitløk, rosmarin og unik svart salt. Serveres med kremet peppersaus og rødvinssaus på siden. Bestill tilbehør etter egen smak og ønske. / Robata grilled T-bone is served with garlic, rosemary and black flake salt. Served with creamy pepper sauce and red wine sauce on the side. Order your side dish according to your own taste and desire

SV, M

ENTRECOTE

289

Robata grillet Entrecote med hjemmelaget urtesalt serveres med ovnsbakte tomater. Serveres med kremet peppersaus og rødvinssaus på siden. Bestill tilbehør etter egen smak og ønske. / Robata grilled Entrecote with homemade herbal salt is served with oven-baked tomatoes. Serve with creamy pepper sauce and red wine sauce on the side. Order your sidedish according to your own taste and desire

M, SL, SV

TOMAHAWK 1,2KG

1600

Anbefales til 2-3 personer

Robata grillet Tomahawk serveres med kremet polenta, hjemmelaget rødvinssaus og kremet pepper sauce på siden
/ Robata grilled Tomahawk served with creamy polenta, homemade red wine sauce and creamy pepper sauce on the side.

M, SV, SL

WAGU BURGER

389

En av våre signatur retter, smeltende kjøtt og taleggio ost med sprø brioche brød kremet ruccola og fersk tomat / One of our signature dishes, melting meat and taleggio cheese with crispy brioche bun creamy ruccola and fresh tomato

M, E, H, SV, SL

UER

259

Uer serveres med lun Italiensk aubergine salat
/ Uer is served with Italian aubergine salad

F, SV

KLASSISK PASTA / PASTA DISHES

SJØMAT LINGUINE 249 / SEAFOOD LINGUINE

Blåskjell og akkar i mild krydret hjemmelaget tomatsaus med persille og hvitløk / Tender mussels and squids with garlic, parsley, chilli and homemade tomato sauce

E, H, F, S, B, SV

KLASSISK CARBONARA 239 / CLASSIC CARBONARA

Laget med guanciale - røymt svinekjøtt, pecorino ost, olivenolje og eggeplomme / Pecorino, egg yolk with smoky guanciale and extra virgin olive oil

E, H, M, SV

RAVIOLI MED SPINAT OG RICOTTA 259 / SPINACH AND RICOTTA RAVIOLI

Hjemmelaget spinat- og ricotta ravioli servert med tomatsaus og mini-mozzarella / Spinach & ricotta ravioli served with tomato sauce and mozzarella

E, M, H, SV

KREMET RAVIOLI 229 / CREAMY RAVIOLI

Parmesan ravioli i kremet hvitløksaus / Parmesan ravioli in creamy garlic sauce

E, H, M, SV

CANNELLONI 279

Ragufylte pasta cannelloni kokt i tomatsaus med bechamel topping / Italian pasta filled with homemade ragu served with tomato sauce and bechamel

M, E, H, SV, N, SL

HJEMMELAGET BOLOGNESE/ 229 HOME MADE BOLOGNESE

Ekke kjøttragu – kokt i 24 timer og servert på parpadelle med parmesan / Pappardelle served with homemade ragu and parmesan cheese.

E, H, M, SV, SL

PIZZA

MORTADELLA PIZZA 239

Mortadella, pistasj, bocconcini

H, M, SV, P

N' DUJA & BURRATA spicy 249

Godt balansert krydret italiensk pølse med buffalo burrata og hjemmelaget tomatsaus / Well balanced spicy italian sausage with buffalo burrata and homemade tomato sauce

H, M, SV

PEPPERONI 209

Premium pepperoni med deilig mozzarella med hjemmelaget tomatsaus / Premium pepperoni with delicious mozzarella and homemade tomato sauce

H, M, SV

ZUCCHINI 209

Zucchini, sopp, røkt ost på kremet saus / Zucchini, mushrooms, smoked cheese on creamy sauce

H, M, SV

PARMA SKINKE 229

/ PARMA HAM PIZZA

Hjemmelaget tomat saus, parma skinke, mozzarella, parmesan / Homemade tomato sauce with parma ham, mozzarella and parmesan

H, M, SV

GUANCIALE 239

Guanciale, champignon, porcini og mozzarella / Guanciale, mushroom, porcini and mozzarella

H, M, SV

MARGHERITA 189

Klassisk margherita pizza i napolitansk stil / Classic Neapolitan style margherita

H, M, SV

METROPOLITAN SHARING 459

Sharing pizza for minimum 2.

Blanding av Margherita pizza, Parma skinke og Pepperoni pizza / Mix of Margherita pizza, Parm ham og Pepperoni pizza

H, M, SV

DESSERT

CHEESE PLANK 199

Pecorino, burrata, buffalo parmesan og gorgonzola med chili syltetøy, valnøtt og druer / Pecorino, burrata, buffalo parmesan and gorgonzola with chilli jam, walnut and grapes

M, V

CANNOLO 129

Cannolo fylt med hjemmelaget vanilje krem, pistasj, sjokolade og pistasj iskrem / Cannolo filled with homemade vanilla cream, pistachio, chocolate and pistachio ice cream

PI, M, E, H

TIRAMISU 149

Savoardi kjeks dynket i espresso med mascarpone krem og sjokolade dryss / Savoardi biscuits soaked in espresso with mascarpone cream and sprinkled with chocolate

M, H

ICE CREAM TOWER 119

3 iskrem kuler toppet med sjokolade og kjeks / 3 ice cream balls topped with chocolate and biscuits

M

DESSERT COCKTAIL

SPAGLIATO 139

Limoncello, lemon sorbet topped with prosecco

M, SV

ESPRESSO MARTINI 139

Vodka, kahlua, vanilla syrup, espresso with a touch of orange

TIRAMISU MARITINI 139

Vodka, kahlua, frangelico, baileys, cream and espresso

M, HA

LEMON CURD 139

Vanilla vodka, lemon curd and lemon juice

TI AMO 139

Rum, baileys, kahlua, amaretto, cream and milk

M, MA

COFFEE

MOCCA 59

LATTE 59

CORTADO 39

COFFEE 39

ESPRESSO 39

AMERICANO 39

DOUBLE +10

ALLERGENER / ALLERGENS

H - HVETE / WHEAT

R - RUG / RYE

BY - BYGG / BARLEY

HV - HAVRE / OATS

SN - SENNEP / MUSTARD

F - FISK / FISH

B - BLØTDYR / MOLLUSCS

S - SKALLDYR / SHELLFISH

E - EGG

M - MELK / MILK

N - NØTTER / NUT

PI - PISTASJ / PISTACHIO

MA - MANDLER / ALMOND

V - VALNØT / WALNUT

PE - PEKANNØTTER / PECANS

P - PEANØTTER / PEANUTS

HA - HASSELNØTT / HAZELNUTS

SL - SELLERI / CELERY

L - LUPIN

SO - SOYA

SV - SVOVELDIOKSID / SULFUR DIOXIDE