



MICHELIN
2024

Das **BOCUCI** wird in
der Ausgabe 2024 des Guide
MICHELIN Schweiz empfohlen



2023/2024
«Les Valeurs Sûres»

AMORE & PASSIONE

Authentisch italienischer Genuss und gemütliches Beisammensein gehen im **BOCUCI** Hand in Hand. Wir zelebrieren die Gastfreundschaft und die italienische Ess- und Trinkkultur mit dem Credo: Exzellenz durch Einfachheit.

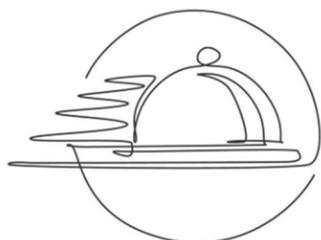
Geniessen Sie den Süden in Zürich auf dem Teller und edelste Tropfen im Glas - vor allem aus unserer Heimat Italien. Neben verführerischen, neuzeitlich interpretierten, natürlichen Gerichten mit regionalen und saisonalen Zutaten entführen wir Sie gerne in die faszinierende und genussvolle Welt der Weine. Bei uns finden Sie gleichermassen altbekannte Etiketten und Winzer sowie einzigartige autochthone Traubensorten.

Unser Küchenchef Vincenzo Caiazzo und sein Küchenteam nehmen Sie mit auf einen kulinarisch-sinnlichen Streifzug durch Italien - freuen Sie sich auf die Geschichten zu den Gerichten und erleben Sie gemütliche Stunden bei uns.

Monika & Salvatore Barranca und das **BOCUCI** – Team

MENU DEGUSTAZIONE

Degustationsmenü



– bestellbar für den ganzen Tisch –

Geniessen Sie die Gerichte unserer aktuellen Karte
und saisonale Tages-Specials als Überraschungsmenü:

4-Gang-Menü	110
mit Weinbegleitung	156
5-Gang-Menü	140
mit Weinbegleitung	195
6-Gang-Menü	160
mit Weinbegleitung	220



ANTIPASTI Vorspeisen

ZUPPETTA DI ZUCCA E SALVIA 18 CON CROSTINI AI FUNGHI O FEGATINI

Kürbis-Salbeisüppchen mit Pilz-Crostini  | mit Hühnerleber-Paté-Crostini

Ursprünglich war der Kürbis in Südamerika zuhause. Dort wurde er gerne zusammen mit Mais und Bohnen in Mischkultur angebaut. Während der Kalebassenkürbis bereits seit mehreren Jahrtausenden in Europa bekannt und genutzt wurde, kam der heute geläufige Gartenkürbis erst viele Jahre später nach Europa.

MONTANARA NAPOLETANA CON FRIARIELLI, 26 BURRATA, ACCIUGHE E PEPERONCINO

Luftige Focaccia mit Friarielli (Stängelkohl), Burrata, Sardellen und Chili

Das traditionsreiche Brötchen wird in drei Arbeitsschritten zu einer luftigen Delikatesse. Klassisch nach dem Rezept aus Neapel wird der Teig erst frittiert, dann im Dampf gegart und zum Abschluss im Ofen nachgebacken. Geschmackvoll belegt mit saisonalen Zutaten eine überraschende Komposition.

UOVO CBT CON SPUMA AL FORMAGGIO 26 E CRUMBLE AL PARMIGIANO

Onsen-Ei in Käseschaum mit Parmesan-Crumble 

Das wachsweiche, perfekt gegarte Ei kombiniert und veredelt mit Italiens Käseklassiker.

CAPRINO ARROSTO 22 CON ZUCCHINE ALLA SCAPECE E PEPE ROSA

Gratinierter Ziegenkäse auf marinierten Zucchetti mit rotem Pfeffer 

Zucchini a scapece sind eine der schmackhaftesten Beilagen der traditionellen kampanischen Küche. Der Name alla scapece stammt wahrscheinlich aus der Zeit der spanischen Herrschaft, genauer gesagt vom Begriff «escabeche», was einlegen bedeutet.

PRIMI PIATTI Zwischengänge

TAGLIATELLE CON RAGÙ DI CERVO

28 | 34

Tagliatelle mit Hirsch-Ragout

Aromatisch, kräftig, würzig und fein kommt es daher – mit viel Zeit und Liebe gekocht die perfekte Seelennahrung an kalten Herbsttagen.

FREGOLA SARDA AL RAGÙ DI SCORFANO CON CHIPS DI SEDANO RAPA

28 | 34

Sardische Fregola mit Rotbarsch-Ragout und Sellerie-Chips

Die Fregola ist in Form, Konsistenz und Zubereitung dem Couscous aus dem Nahen Osten sehr ähnlich. Man nimmt an, dass sich diese Art von Pasta wahrscheinlich dank des Handels mit den Phöniziern und Punikern verbreitet hat. Andere behaupten jedoch, dass die Fregola ausschliesslich auf Sardinien geboren wurde.

PIZZOCCHERI DELLA VALTELLINA IGP CON VERZA, PATATE E VALTELLINA CASERA DOP

25 | 31

Veltliner Buchweizen Pizzoccheri IGP
mit Wirz, Kartoffeln und Valtellina Casera DOP



Die arme bäuerliche Tradition des Veltlin spiegelt sich in einer typischen Speise wider, die in ganz Italien bekannt ist und gerne gegessen wird. Die Pizzoccheri sind ein Pastagericht, das mit Buchweizenmehl zubereitet wird. Die Ursprünge gehen nachweislich bis 1750 zurück. Der Buchweizen, der ursprünglich aus Sibirien stammt, wurde im Veltlin seit 1600 angebaut.

RISOTTO CON TALEGGIO DOP E CRUMBLE DI CARCIOFI

26 | 32

Risotto mit Taleggio DOP und Artischocken-Crumble



Die spannende Kombination vereint den norditalienischen Weichkäse mit seinem kräftig-sanften Geschmack und der gesunden Blütenknospe. Sie gilt als eines der ältesten Gemüsesorten der Menschheit.

BOCUCI's exklusive Pasta zu Hause geniessen, denn Pasta ist nicht gleich Pasta · Sie werden den Unterschied merken. Verschiedene Sorten der hochwertigen sizilianischen Hartweizen-Pasta von Milazzo und Cascina San Giovanni in unserer Bottega erhältlich.

SECONDI PIATTI Hauptgänge

FILETTO DI MANZO CON JUS, PUREA DI PEPERONI
E VERDURA IN AGRODOLCE 62

Rindsfilet mit Jus, Peperoni-Püree und süss-saurem Gemüse

Das gute Stück Fleisch in der Garstufe Ihrer Wahl – fein und zart im Geschmack, veredelt mit einem spannenden Gemüse-Potpourri.

OSSOBUCO DI VITELLO
CON GREMOLATA E POLENTA GRATINATA 46

Kalbs-Ossobuco mit Gremolata und gratinierter Polenta

Das wohl traditionellste Schmorgericht aus der italienischen Küche ist das Ossobuco. Schonend geschmorte Kalbsbeinscheiben, die schon beim blossen Anblick vom Knochen fallen. Der Knochen ist bei diesem Gericht essenziell. Daher auch der Name Knochen mit Loch – so die wörtliche Übersetzung von Ossobuco.

POLPO ARROSTO CON BABY CAROTE
PATATE ARROSTO E LENTICCHIE CROCCANTI 48

Gebratener Pulpo mit gerösteter Karottencrème,
Baby-Karotten, Bartkartoffeln und knusprigen Linsen

Ein Klassiker der süditalienischen Küche – Pulpo mit Kartoffeln.
Bei uns farblich herbstlich abgestimmt mit knusprigem Abschluss.

MILANESE DI MELANZANE 37
CON PAK CHOI E MAIONESE ALLA MENTA

Auberginen-Schnitzel mit Pak Choi und Pfefferminz-Mayonnaise



Die ursprünglich aus Asien stammende Eierfrucht verwendet man in Italien seit dem 15. Jahrhundert. Tatsächlich ist die Aubergine eine Beere einer Pflanze, die in Indien und China beheimatet ist und durch die Araber den Weg über Sizilien nach Europa fand.

CONTORNI | BEILAGEN 9

Risotto al parmigiano | Patate arrosto | Verdure
Parmesan-Risotto | Bratkartoffeln | Gemüse

DOLCI Desserts

BABÀ NAPOLETANO CON RUM E PANNA 15

Neapolitanisches Babà mit Rum und Rahm

TERRA MIA - CANNOLO SICILIANO CON GELATO AL PISTACCHIO 15

Sizilianischer Cannolo mit süsser Ricottafüllung und Pistazien-Glacé

SEMIFREDDO ALLE MANDORLE CON SALSA CALDA AL CIOCCOLATO 14

Mandel-Halbgefrorenes mit warmer Schokoladensauce

TIRAMISÙ AL TAVOLO *AB 2 PERSONEN* 15

Der Klassiker im neuen Kleid – im **BOCUCI** frisch am Tisch zubereitet

AFFOGATO SENZA/CON BORGHETTI 8 | 10

Vanille-Glace mit heissem Espresso | mit oder ohne Kaffeelikör

SGROPPINO SORBETTO CON GIN, VODKA O PROSECCO 10

Sorbet nach Wahl mit aromatisiertem Gin, Vodka oder Prosecco

Blutorange | Erdbeere | Zwetschge | Zitrone

FORMAGGI Käse

Käseauswahl 3 oder 5 Sorten 15 | 20

Käse schliesst den Magen – bekanntermassen soll der römische Gelehrte Plinius bereits vor 2000 Jahren am Ende jeder Mahlzeit Käse gegessen und anschliessend ein angenehmes Sättigungsgefühl verspürt haben.

HERKUNFTSDEKLARATION:

Schraubenbrot hell/dunkel:	Schweiz
Kalbfleisch:	Schweiz
Rotbarsch:	Nordostatlantik
Lachs:	Schottland / Norwegen
Rindfleisch:	Irland / Australien
Hirsch:	Europa
Pulpo:	Spanien / Marokko

ALLERGENE:

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