



2023 & 2024

MICHELIN
2023

Das **BOCUCI** wird in
der Ausgabe 2023 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

VITELLO TONNATO CON CAPPERI 36 E CIPOLLA ROSSA IN AGRODOLCE DI LAMPONE

Schweizer Kalbfleisch dünn geschnitten mit Thunfisch-Schaum, Kapern und in Himbeeressig marinierten roten Zwiebeln

Die klassische Kombination aus Meer und Land – sozusagen Surf & Turf aus dem Piemont. Ursprünglich gab es keinen einzigen Hauch von Thunfisch in diesem Rezept. Die aktuelle Version erschien zum ersten Mal im 1967 im Kochbuch «Il Cucchiaino d'Argento».

TAGLIATELLE DI CALAMARI 28 CON AGRETTI AL LIMONE

Kalmar-Tagliatelle mit Zitronen-Mönchsbar

Eine Kreation unseres Küchenchefs Enzo, der das frisch, salzig-säuerliche Frühlingsgemüse geschmackvoll mit dem Meeresbewohner kombiniert.

INSALATA DI ASPARAGI 27 CON VINAIGRETTE AL PEPE ROSA BURRATA AFFUMICATA E POMPELMO

Spargelsalat an rosa Pfeffer-Vinaigrette, geräucherter Burrata und Grapefruit

Kaiser Augustus – der erste Kaiser des römischen Reichs soll ein so grosser Spargelfan gewesen sein, dass er selbst bei Befehlen sein Lieblingsgemüse mit ins Spiel brachte. Er soll seinen Dienern Aufträge erteilt haben, die mit der Wendung endeten: "citius quam asparagus coquatur" – der Auftrag solle schneller ausgeführt werden, als der Spargel zum Kochen brauche.

UOVO CBT 27 CON PISELLI E SPUMA DI PARMIGIANO

Onsen-Ei mit Erbsen und Parmesanschaum

«Uovo e Piselli» ein Gericht von Nonna Carmela. Bei uns im Teller, das wachsweiße, perfekt gegarte Ei kombiniert mit Erbsen und Italiens Käseklassiker.

PRIMI PIATTI Zwischengänge

FUSILLONI 30 | 36 LEGGERMENTE PICCANTI CON GAMBERO DI SICILIA, RIDUZIONE DI CROSTACEI E LIMONE NERO

Fusilloni an einer leicht scharfen Sauce mit sizilianischen Crevetten,
Krustentier-Reduktion und schwarzer Zitrone

Krustentiere sind bei Italienern besonders beliebt und die Kombination mit Pasta gehört zum ABC der italienischen Küche. Bei uns kommen diese zwei Elemente so natürlich, wie möglich in einem perfekt abgeschmeckten Gericht auf den Teller.

SPAGHETTI ALLA CHITARRA 29 | 35 ALLA NERANO CON ZUCCHINE, MENTA, BASILICO E PROVOLA

Spaghetti alla Chitarra alla Nerano
mit Zucchetti-Pfefferminz-Basilikum-Provolasauce

Der Klassiker des kampanischen Sommers hat seinen Ursprung in den 50er Jahren am Strand von Nerano, einem Weiler von Massa Lubrense zwischen der Küste von Sorrent und Amalfi in Neapel.

RISOTTO ALLE ORTICHE 30 | 36 CON ANIMELLE DI VITELLO FRITTE VEGI: CON FUNGHI FRITTI 27 | 33

Risotto mit Brennnesseln und frittierten Kalbsmilken
Vegi: Risotto mit Brennnesseln und frittierten Baby-Champignons

Wir bringen den Frühling auf den Teller und kombinieren die vitaminreiche Pflanze, welche bestens als Heilmittel bekannt ist, mit dem zarten milden Stück Schweizer Fleisch. In der vegetarischen Variante mit dem beliebten Speisepilz, der seine Wurzeln im Frankreich des 17. Jahrhunderts hat.

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 ASPARAGI, LARDO 62 E SALSA AL PEPE DELLA VALLE MAGGIA

Rindsfilet mit Lardo-Spargeln und Valle Maggia-Pfeffersauce

Das gute Stück Fleisch in der Garstufe Ihrer Wahl – fein und zart im Geschmack, saisonal begleitet vom königlichen Gemüse und einem Touch Ticino dank dem hauchdünnen Lardo und dem aromatischen Valle Maggia Pfeffer.

ENTRECÔTE DI AGNELLO ALL'INGLESE 48 CON BURRO ALL'AGLIO ORSINO, CAPONATA E PATATE ARROSTO

Rosa gebratenes Lamm-Entrecôte mit Bärlauch-Butter
dazu Caponata und Bratkartoffeln

Der Duft des Frühlings auf dem Teller kombinierte mit Siziliens Gemüse-Klassiker. Vom traditionellen Gericht, welches hauptsächlich aus Auberginen besteht, gibt es zahlreiche Varianten - von Palermo bis Catania - von Trapani bis Messina.

FILETTO DI LUCIOPERCA 46 CON RAGÙ DI FUNGHI E FAVE E CONSOMMÉ DI CAVOLO FERMENTATO

Zanderfilet mit Ragout aus Pilzen und Favebohnen
mit Consommé aus fermentiertem Kohl

Der delikate und zarte Süsswasserfisch ist auch bekannt als Hechtbarsch oder Schill. Sein festes, weisses Fleisch ist aromatisch, fett- und grätenarm und wird auch in Norditalien sehr geschätzt.

MILANESE DI MELANZANE 37 CON LATTUGA ARROSTO E MAIONESE ALL'AGLIO ORSINO



Auberginen-Schnitzel mit angebratenem Lattich und Bärlauch-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

MOUSSE DI PASTIERA NAPOLETANA 15

Mousse-Variation des berühmten Weizen-Ricotta-Kuchens aus Neapel

ZABAGLIONE CON FRAGOLE, GELATO ALLA VANIGLIA E MERINGA 16

Zabaione mit Erdbeeren, Vanille-Glacé und Meringue

TERRA MIA - CANNOLO SICILIANO CON GELATO AL PISTACCHIO 15

Sizilianischer Cannolo mit süsser Ricottafüllung und Pistazien-Glacé

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-Glacé mit heissem Espresso | mit oder ohne Kaffeelikör

SGROPPINO SORBETTO CON GIN AROMATIZZATO O PROSECCO 10

Sorbet nach Wahl mit aromatisiertem Gin oder Prosecco
Uva, Lampone | Traube, Himbeere

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.

HERKUNFTS-DEKLARATION:

Crevetten:	Sizilien
Kalmar:	Westlicher Pazifischer Ozean
Kalbfleisch:	Schweiz
Lammfleisch:	Australien / Neuseeland
Lardo:	Schweiz
Zander:	Schweiz / Europa
Rindsfleisch:	Irland / Australien

ALLERGENE:

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