



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.

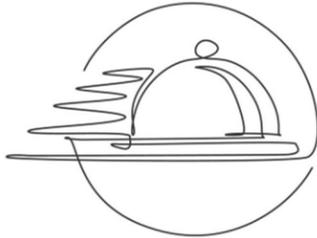
Geniessen Sie den Süden in Zürich auf dem Teller und edelste Tropfen im Glas - vor allem aus unserer Heimat Italien. Neben verführerischen, neuzeitlich interpretierten, natürlichen Gerichten mit regionalen und saisonalen Zutaten entführen wir Sie gerne in die faszinierende und genussvolle Welt der Weine. 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 E CIPOLLA ROSSA IN AGRODOLCE DI LAMPONE 36

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 erscheint zum ersten Mal 1967 im Kochbuch «Il Cucchiaino d'Argento».

### INSALATA DI PULPO CON BLINIS, OLIVE NERE E SCHIUMA DI PATATE E PREZZEMOLO 28

Polpo-Salat mit Blinis, schwarzen Oliven und Kartoffel-Petersilien-Schaum

---

Mit nur wenigen Handgriffen ab in den Urlaub! Butterzarter Oktopus und leckere Kartoffeln werden in Verbindung mit etwas Petersilie zu einem leckeren mediterranen Meeresfrüchtesalat, dem Klassiker schlechthin der mediterranen Tradition.

### INSALATA DI CETRIOLI CON PUREA DI COCCO E VINAIGRETTE AGLI AGRUMI 25

Gurkensalat mit Kokosnuss-Püree und Agrumen-Vinaigrette

---

Die tiefgrünen Gurken sind erfrischend wie kein zweites Sommergemüse. Bei den Römern wurde sie «Wasser-Flasche des Gemüsegartens» genannt. Kleine Exemplare lassen sich auf vielfältige Art und Weise einlegen und beide sind direkte Verwandte von Kürbis und Melone.

## PRIMI PIATTI Zwischengänge

### RIGATONI CACIO E PEPE CON COZZE 28 | 34

Rigatoni mit Pecorino-Pfeffer-Sauce und Miesmuscheln

---

Der Pasta-Klassiker der römischen Küche – es scheint so einfach – Käse, Pfeffer e basta! Doch der Inbegriff der römischen Finesse erfordert einiges an Gefühl. Unsere Variante überzeugt mit einem Extra-Touch Süden.

### TAGLIATELLE CON SALSA FREDDA DI POMODORO, BURRATA E BASILICO 28 | 34

Tagliatelle mit kalter Tomatensauce mit Burrata und Basilikum

---

«Pasta Tricolore» Italiens Farben vereint in einem sommerlichen Pastagericht – raffiniert einfach voller Geschmack.

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

Spaghetti 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 AGLIO, OLIO E PEPERONCINO 27 | 33

Risotto mit Knoblauch, Olivenöl, und Chili 

---

Der geschmackvolle italienische Klassiker im neuen Kleid. Erstklassige Zutaten und exzellente Handwerkskunst vereint in einer Neuinterpretation.

**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 PAK CHOI E SALSA AL PEPE DELLA VALLE MAGGIA 62

Rindsfilet mit Pak Choi und Valle Maggia-Pfeffersauce

---

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

### ENTRECÔTE DI AGNELLO ALL'INGLESE CON BURRO ALLE ERBE, CAPONATA E PATATE ARROSTO 48

Rosa gebratenes Lamm-Entrecôte mit Kräuter-Butter,  
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.

### TONNO SCOTTATO CON ARANCE E FINOCCHIO E CHUTNEY DI MANGO 46

Kurzangebratener Thunfisch mit Orangen-Fenchel und Mango-Chutney

---

Die traditionelle sizilianische Zitrus-Gemüse-Kombination mit dem beliebten Meeresriesen mit feinem Geschmack saisonal-würzig begleitet.

### MILANESE DI MELANZANE CON LATTUGA ARROSTO E MAIONESE ALLA MENTA 37



Auberginen-Schnitzel mit gebratenem Lattich 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

ZABAGLIONE CON FRUTTA,  
GELATO ALLA VANIGLIA E MERINGA 16

---

Zabaione mit Früchten, 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 AL LIMONE/LAMPONE  
SORBETTO CON GIN AROMATIZZATO O PROSECCO 10

---

Zitronen- oder Himbeer-Sorbet mit aromatisiertem Gin oder Prosecco

## 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:

Kalbfleisch:	Schweiz
Lachs:	Norwegen / Schottland
Lammfleisch:	Australien / Neuseeland
Miesmuscheln:	Dänemark / Holland
Polpo:	Spanien / Marokko
Thunfisch:	VFO 51/57/61
Rindsfleisch:	Irland / Australien

## ALLERGENE:

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