

**BOCCONCINO**

MAYFAIR

# Antipasti

---

<b>Burratina d'Andria con pomodori datterino e pesto</b> Andria burrata with baby plum tomatoes & pesto	19
<b>Prosciutto di Parma con panzerotti fritti al formaggio</b> Parma ham with deep fried cheese pastries	19
<b>Capesante con purea di topinambur, funghi chiodini</b> Seared scallops, Jerusalem artichoke, shimeji mushroom & veal jus	23
<b>Vitello Tonnato</b> Slow cooked veal thinly sliced served with tuna sauce	15
<b>Selezione di salumi toscani <i>special</i></b> Selection of fine Tuscan cured meat	19
<b>Tartare di filetto di manzo, patatine fritte e scaglie di tartufo</b> Beef fillet tartare with homemade crisps & black truffle shavings	28
<b>Calamari fritti e salsa tartara</b> Deep fried calamari and tartare sauce	20
<b>Tartare di tonno leggermente piccante</b> Tuna tartare slightly spicy, served with tuna sauce	22
<b>Parmigiana di melanzane</b> Aubergine parmigiana	18
<b>Polenta con moscardini stufati</b> Slow cooked polenta with stewed baby octopus	19
<b>Carpaccio di manzo scozzese con salsa alla senape</b> Scottish beef carpaccio with mustard dressing	24
<b>Tartare di ricciola con avocado, arancia e soya</b> Yellowtail tartare with avocado, orange and soy sauce	24
<b>Avocado ripieno con tartare di salmone e granchio <i>special</i></b> Avocado filled with salmon and crab tartare with quail egg	25
<b>Tris tartara di tonno, salmone e ricciola</b> Tartare trio of tuna, salmon and yellowtail	25

---

<b>Olive nere Taggiasche e verdi di Cerignola</b> Black Taggiasca olives & green Cerignola olives	6
--	---

<b>Focaccia al rosmarino</b> Rosemary focaccia bread <i>from the oven</i>	9
---	---

---

## Insalate

---

<b>Mozzarella di bufala campana alla caprese</b>	<b>19</b>
Buffalo mozzarella served with basil, pesto & baby plum tomatoes	
<b>Insalata di lattuga romana con pollo e salsa alle acciughe</b>	<b>18</b>
Chicken caesar salad	
<b>Insalata di pomodori, avocado, cetrioli e mais</b>	<b>15</b>
Tomato, cucumber, avocado and sweetcorn salad	
<b>Insalata di carciofi crudi con avocado e Parmigiano Reggiano</b>	<b>22</b>
Artichoke salad with avocado & parmesan shavings	
<b>Insalata di granchio, radicchio e sedano</b>	<b>24</b>
Crab salad with radicchio, celery and anchovy dressing may contain shellfish	

## Zuppe

---

<b>Minestrone di verdure di stagione servito con pesto al basilico</b>	<b>14</b>
Seasonal vegetables minestrone soup served with basil pesto	

## Primi piatti

---

<b>Linguine con astice scozzese e pomodoro ciliegino</b> <i>special</i>	42
Linguine with Scottish lobster & cherry tomatoes	
<b>Ravioli di gamberi e branzino con tartufo nero</b>	29
Homemade ravioli filled with prawns, seabass, and black truffle	
<b>Fusilli alla crema di scampi</b>	28
Fusilli pasta with creamed langoustine	
<b>Tagliatelle al tartufo nero</b>	40
Homemade tagliatelle with black truffle	
<b>Tagliatelle al ragù di cinghiale</b>	27
Homemade tagliatelle with wild boar ragù	
<b>Tagliolini con pesto di pistacchi e gambero rosso di Sicilia</b> <i>special</i>	34
Homemade tagliolini with pistachio pesto and red Sicilian prawns	
<b>Pappardelle con funghi selvatici &amp; straciatella</b>	27
Homemade pappardelle with wild mushrooms & straciatella cheese	
<b>Linguine al granchio del Dorset con datterino giallo</b> <i>special</i>	30
Linguine with Dorset crab and yellow baby plum tomatoes may contain shell	
<b>Laganelle con pesce spada, polipetti, cozze e bottarga</b>	29
Homemade fettuccine with swordfish, baby octopus, mussels and bottarga	
<b>Risotto ai frutti di mare</b>	32
Seafood risotto	

*all our pasta is homemade*

## Pescato del giorno

---

<b>Gamberi</b>	<i>each</i> 6	<b>Scampi</b>	<i>each</i> 5
Prawns		Langoustines	
<b>Aragosta al forno servita con patatine</b>			65
Whole lobster with chips			
<b>San Pietro</b>			45
John Dory with chips			
<b>Branzino al sale per due servita con patatine</b>			80
Salt baked seabass for two served with chips			
<b>Branzino al Bocconcino (per due)</b> <i>special</i>			80
Bocconcino style Seabass for two with roasted vegetables			



Black truffle is available to add to any dish, £15 per 5 grams

---

## Secondi di pesce

---

<b>Coda di rospo co patate, olive taggiasche in guazzetto</b>	<b>39</b>
Monkfish tail with potato, taggiasche olives and tomato	
<b>Filetto di salmone con broccoli romanesco e pomodorini al forno</b>	<b>27</b>
Salmon fillet with romanesco broccoli and oven baked cherry tomatoes may contain bones	
<b>Filetto di tonno grigliato con caponata di vegetali</b>	<b>33</b>
Grilled tuna fillet with vegetable caponata	
<b>Sogliola di Dover <i>special</i></b>	<b>49</b>
Pan fried Dover sole with capers	
<b>Polpo scottato con purea di piselli e vegetali arrosto</b>	<b>34</b>
Seared octopus with pea purée and roasted vegetables	

## Secondi di carne

---

<b>Carre di agnello con purea di patate e carciofi fritti</b>	<b>32</b>
Roasted rack of lamb with creamed potato and fried artichoke	
<b>Bistecca di manzo scozzese</b>	<b>40</b>
Scottish beef Rib-eye served with roast tomato & mushroom	
<b>Cotoletta di vitello alla Milanese</b>	<b>42</b>
Veal Milanese	
<b>Filetto di manzo scozzese al pepe verde &amp; tartufo nero</b>	<b>45</b>
Scottish beef fillet with green pepper sauce & truffle	
<b>Costine di manzo a cottura lenta con crema di patate al tartufo</b>	<b>30</b>
Slow cooked beef short rib with creamed truffle potato	
<b>Bistecca tomahawk grigliata con vegetali (per due) <i>special</i></b>	<b>95</b>
Grilled tomahawk steak for two served with vegetables	

## Contorni

---

<b>Insalata di pomodori e cipolla di Tropea</b>	<b>9</b>	<b>Patate fritte / al tartufo</b>	<b>7/11</b>
Tomato salad		Chips / Truffle chips	
<b>Insalata di rucola selvatica con Parmigiano Reggiano</b>	<b>8</b>	<b>Spinaci</b>	<b>7</b>
Rocket salad with parmesan cheese and balsamic vinegar		Spinach	
		<b>Broccoli</b>	<b>7</b>
		Broccoli	

# Pizza

*from the oven*

---

<b>Pizza Bocconcino</b> <i>special</i>	18
Stracchino, mozzarella, fresh tomatoes, Parma ham	
<b>Pizza quattro stagioni</b>	18
Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, olives, artichokes	
<b>Pizza Margherita</b>	15
Tomato sauce, mozzarella, sweet basil	
<b>Pizza parma</b>	18
Tomato sauce, mozzarella, parma ham	
<b>Pizza con prosciutto e funghi</b>	18
Tomato sauce, mozzarella, ham, champignon mushrooms	
<b>Pizza con I funghi</b>	17
Tomato sauce, mozzarella, champignon mushrooms	
<b>Pizza con I funghi porcini</b> <i>special</i>	23
Tomato sauce, mozzarella, porcini mushrooms	
<b>Pizza vegetariana</b>	18
Tomato sauce, mozzarella, aubergine, zucchini, tomatoes, radicchio, rocket, corn	
<b>Pizza ai quattro formaggi</b>	17
Tomato sauce, mozzarella, stracchino, gorgonzola, scamorza	
<b>Pizza diavola</b>	22
Tomato sauce, mozzarella, spicy salami	
<b>Pizza bufalina</b>	17
Tomato sauce, buffalo mozzarella, sweet basil	
<b>Pizza burrata</b>	18
Tomato sauce, burrata cheese	
<b>Pizza melanzane e stracciatella</b>	20
Tomato sauce, fried aubergine, stracciatella cheese, parmesan	
<b>Pizza con il tartufo</b> <i>special</i>	39
Mozzarella, black truffle shavings, truffle oil	

# Dolci

---

<b>Cannolo Siciliano con gelato alla vaniglia</b> Homemade Sicilian cannolo with vanilla ice cream	10
<b>Tiramisù al bicchiere</b> Coffee flavoured dessert with biscuits & whipped mascarpone cream	12
<b>Bignè alla nocciola con salsa al cioccolato</b> Paris-Brest with hazelnut cream, wild berries & hot chocolate sauce	12
<b>Cheesecake con composta di frutta della passione</b> New York style cheesecake with passion fruit compote	11
<b>Fondente al cioccolato con gelato alla vaniglia</b> Chocolate fondant with vanilla ice cream	12
<b>Torta di limone con meringa Italiana <i>special</i></b> Lemon meringue tart	14
<b>Torta di fichi e mandorle con gelato alla vaniglia <i>special</i></b> Figs and almond tart with vanilla ice cream	12
<b>Selezione di formaggi</b> Italian cheese board	14
<b>Gelato soffice alla vaniglia</b> Made to order vanilla soft serve ice cream (served with chocolate sauce & hazelnuts)	9/15