

ANTIPASTI – KALTE VORSPEISEN

Antipasto Boconara: Speck e formaggi locali, cetrioli e rafano

Vorspeise Boconara: Speck, lokale Käsesorten, Essiggurken und Meerrettich

16,80 € / medio 23,00 €

Carne salada dal nostro Maso con rucola e scaglie di Grana

Carne salada von unserem Hof mit Rucola und Parmesan

17,00 €

Antipasto «Cianaceis» Speck, prosciutto di cervo, carne salada, salsiccia affumicata e
porcini fritti

Vorspeise «Cianaceis» Speck, Wildschinken, Carne salada, Kaminwurst und frittierte
Steinpilze

26,00 € (2 persone)

Panino (salame / speck / formaggio / prosciutto)

Brötchen (Salami / Speck / Käse / Schinken)

6,50 €

Prosciutto di cervo con cetrioli e rafano

Wildschinken mit Meerrettich und Essiggurken

17,00 € / medio 23,00 € / grande 27,00 €

Pinsa dello sciatore con speck, burratina e rucola

Pinsa des Skifahrers mit Speck, Burrata und Rucola

14,50 €

Pinsa norvegese con salmone, burratina, cipolla rossa, rucola

Pinsa «Norwegen» mit Lachs, Burrata, roten Zwiebeln und Rucola

16,00 €

ANTIPASTI – KALTE VORSPEISEN

Tagliere di speck con rafano e cetriolini all'aceto
Speck am Brett mit Meerrettich und Essiggurken
15,00 € / medio 20,00 € / grande 26,00 €

Burrata, crostone di pane con alici del Mar Cantabrico
Burrata, knuspriges Brot mit kantabrischen Meeressardellen
17,00 €

Radicchio con bruciatini all'aceto balsamico Gerösteter
Radicchio mit Bauchspeck und Balsamico-Essig
13,00 €

Vitello tonnato con capperi
Kalbfleisch mit Thunfisch-Kapern-Sauce mit Kapern
15,00 €

Selezione di formaggi locali con miele
Auswahl an lokalen Käsesorten mit Honig
17,00 €

Salsiccia affumicata dal nostro maso
Geräucherte Kaminwurst von unserem Hof
7,50 €

Funghi porcini fritti
Frittierte Steinpilze
17,00 €

Gamberi in pasta filo con salsa piccante
Garnelen im Strudelteig mit pikanter Sauce
16,00 €

INSALATONE – SALATE

Boconara Salad: misticanza con Camembert panato e fritto, noci e pera fresca
Boconara Salad: gemischter Salat mit paniertem Camembert, Nüssen und frischen
Birnen
16,50 €

Caesar Salad: misticanza e julienne di tacchino alla griglia, croutons, Grana e dressing
Caesar
Caeser Salad: gemischter Salat mit gegrillten Truthahnstreifen, Croutons, Parmesan und
Caesar-Dressing
16,50 €

Boé Salad: misticanza, pomodorini, salmone e avocado
Boé Salad: gemischter Salat, Kirschtomaten, Lachs und Avocado
17,00 €

Insalata mista
Gemischter Salat
6,50 €

ZUPPE E MINESTRE – SUPPEN

Zuppa di gulasch e cubetti di patate
Gulaschsuppe mit Kartoffelwürfeln
12,00 €

Zuppetta d'orzo perlato alla tirolese con carré di maiale affumicato
Tiroler Gerstensuppe mit geräuchertem Schweinskarree
11,50 €

Canederli allo speck ed erba cipollina con doppio ristretto di manzo
Tiroler Speckknödelsuppe in Rindskraftbrühe mit Schnittlauch
11,00 €

I CLASSICI ITALIANI - ITALIENISCHE KLASSIKER

Spaghetti al pomodoro e basilico

Spaghetti mit Tomatensauce und Basilikum

11,00 €

Spaghetti aglio, olio e peperoncino

Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncino

11,00 €

Lasagne

13,00 €

Pennette all'arrabbiata / amatriciana

Pennette Arrabbiata / Amatriciana

11,00 €

Spaghetti alla carbonara

15,00 €

Mezzi paccheri con zucchine, gamberi e pomodorini

Mezzi Paccheri Nudeln mit Garnelen, Zucchini und Kirschtomaten

16,50 €

Mezzi paccheri alla trevigiana

con radicchio, speck, noci, gorgonzola e panna

Mezzi Paccheri Trevigiana

Nudeln mit Radicchio, Speck, Walnüssen, Gorgonzola und Sahne

16,00 €

I NOSTRI PRIMI FATTI IN CASA – UNSERE HAUSGEMACHTEN VORSPEISEN

Spaghetti alla chitarra fatti in casa con crema di datterini, burratina e granella di pistacchio

Hausgemachte «Spaghetti alla chitarra» mit Datterini-Creme, Burrata und gehackten Pistazien

18,00 €

Mezzelune farcite con ricotta e spinaci, burro fuso e Trentin Grana

Hausgemachte Schlutzkrapfen mit Spinat-Topfenfüllung, brauner Butter und Trentiner Grana Käse

16,50 €

Canederli di speck su letto di funghi

Speckknödel auf Pilzbett

14,50 €

Tagliolini fatti in casa ai porcini e crema di tartufo

Hausgemachte Tagliolini mit Pilzen und Trüffelcreme

17,00 €

Spätzle di spinaci con Speck

Spinatspätzle mit Speck

14,00 €

Pappardelle fatte in casa con ragù di cervo e scaglie di grana

Hausgemachte Pappardelle mit Hirschragout und Parmesanflocken

17,50 €

I NOSTRI PRIMI FATTI IN CASA – UNSERE HAUSGEMACHTEN VORSPEISEN

Tagliatelle fatte in casa al ragù di manzo del nostro maso
Bandnudeln mit Rindfleischragout vom eigenen Hof

14,00 €

«Boconara» Pappardelle fatte in casa funghi, speck e sugo
d'arrosto

«Boconara» Hausgemachte Pappardelle mit Pilzen, Speck und Bratensauce

16,00 €

Gnocchi di patate fatti in casa con finferli e speck
Hausgemachte Kartoffelnocken mit Pfifferlingen und Speck

15,50 €

SECONDI TRADIZIONALI – TRADITIONELLE HAUPTGERICHTE

Cotoletta alla milanese servita con patate fritte
Wiener Schnitzel mit Pommes
18,00 €

Hamburger Boconara con insalata, pomodoro, formaggio e patate fritte
Boconara Burger mit Salat, Tomaten, Käse und Pommes
16,00 €

Salsiccia nostrana o wurstel alla griglia, serviti con patate fritte
Bratwurst oder Würstel vom Grill mit Pommes
11,00 €

Panino con salsiccia o wurstel, insalata e pomodoro
Brötchen mit Bratwurst oder Würstel
9,50 €

Uova all'occhio di bue con speck e patate saltate
Spiegeleier mit Speck und Röstkartoffeln
14,50 €

Polenta e salsiccia con funghi e formaggio fuso
Polenta mit Bratwurst, Pilzen und Käse
19,00 €

Tacchino alla griglia con patate della casa
Truthahnschnitzel vom Grill mit hausgemachten Kartoffeln
15,00 €

DALLA NOSTRA GRIGLIA – VON UNSEREM GRILL

Tagliata di manzo dal nostro Maso con rucola, Grana e patate saltate
Tagliata vom Rind aus eigener Zucht mit Rucola, Parmesan und Röstkartoffeln
27,00 €

Costicine di maialino glassate con salsa BBQ con patate fritte
Ferkelrippchen mit Barbecue-Sauce glasiert und Pommes
19,00 €

Grigliata mista di carne con polenta e verdure per 2 persone
Gemischter Grillteller mit Fleisch, Polenta und Gemüse für 2 Personen
54,00 €