



BOCCARDI BONIFACIO

> INCONTRI DI GUSTO <

IL POMERIGGIO

 farina/blat/**trigo**/wheat

 uovo/ou/**huevo**/egg

 soia/soja/soy

 pesci/peix/**pescado**/fish

 noci/nou/nuez/nut

 sesamo/sèsam/**sésamo**/sesame

 latticini/lactosa/lactose

 solfiti/sulfits/**sulfitos**/sulphite

 sedano/api/**apio**/celery

 frutti di mare/marisc/**marisco**/seafood

 frutti secchi/ fruits secs/
frutos secos/peanuts

 **vegetariano**/vegetarià/**vegetarian**
vegetarian

 **vegano**/vegà/**vegano**/vegan

 **piccante**/picant/**picante**/spicy

 **show cooking**

 **best seller**

In caso di allergie o intolleranze alimentari informare il nostro personale di sala.
Tutti i prezzi sono con IVA. Supplemento 10% per il servizio in terrazza. Ogni tupper 0,50€.

En cas d'al·lèrgia o intolerància alimentària informeu al nostre personal de sala.
Tots els preus amb IVA inclòs. Suplement de 10% per servei terrassa. Cada tupper 0,50€.

En caso de alergia o intolerancia alimentaria informe a nuestro personal de sala.
Todos los precios con IVA incluido. Suplemento del 10% por servicio terraza. Cada tupper 0,50€.

Please, let us know if you have any allergy or special dietary needs.
All price with VAT included. Terrace service has a 10% additional charge. Each tupperware 0.50€.

ANTIPASTI

OLIVE SICILIANE - 4   
Olive siciliane / Olives sicilianes / Olivas sicilianas / Sicilian olives

PATATE FRITTE - 6    
Patate fritte, fatte a mano con salsa d'anacardi BdB
Patates fregides, fetes a mà amb salsa BdB d'anacards
Patatas fritas y salsa BdB de anacardos
French fries & BdB cashews' sauce

 **CROCCHETTA DI GORGONZOLA - 2,7 (1 un.)**   
Crocchetta di patate e gorgonzola con marmellata di pomodoro
Croqueta de patata amb gorgonzola, mermelada de tomàquet
Croqueta de patata con gorgonzola, mermelada de tomate
Potatoes croquette with gorgonzola cheese, tomato jam

 **CROCCHETTA ALLA CARBONARA - 2,7 (1 un.)**  
Crocchetta di patate, pecorino e guanciale con emulsione d'uovo
Croqueta de patata amb pecorino, guanciale, emulsió d'ou
Croqueta de patata con pecorino, guanciale, emulsión de huevo
Potatoes croquette with pecorino cheese, guanciale, egg emulsion

BRUSCHETTA NOSTROMO - 8 (2 un.)  
Bruschetta con pomodoro, ventresca di tonno, basilico, pepe e olio extravergine
Torrada, tomàquet, filets de tonyina, alfàbrega, pebre, oli verge extra
Tostada, tomate, filetes de atún, albahaca, pimienta, aceite virgen extra
Toasted bread, tomato, tuna fillet, basil, pepper, extra virgin olive oil

 **BRUSCHETTA DEI CUGINI - 9 (2 un.)** 
Bruschetta con foie mi-cuit, carpaccio, olio al tartufo nero
Torrada, foie mi-cuit, carpaccio de vedella, pebre, oli de tòfona negra
Tostada, foie mi-cuit, carpaccio de ternera, pimienta, aceite de trufa negra
Toasted bread, foie mi-cuit, beef carpaccio, pepper, black truffle oil

BURRATA - 11   
Burrata com pera caramellata al miele e rosmarinho, pepe
Burrata, pera marinada a la mel i romaní, pebre
Burrata, pera marinada a la miel y romero, pimienta
Buffalo milk cheese, pear marinated in honey and rosemary, pepper

IL PROVOLONE E FOCACCIA - 9,5   
Provolone fuso con pomodoro semi-secco, acciughe e focaccia
Provolone fos, tomàquet sec, anxoves, pebre, focaccia
Provolone fundido, tomate seco, anchoas, pimienta, focaccia
Melted provolone cheese, sun-dried tomato, anchovy, black pepper, focaccia

 **PARMIGIANA DI MELANZANE - 9,9**    
Melanzane, pomodoro, parmigiano, mozzarella e basilico
Albergínies, tomàquet, parmigiano, alfàbrega, mozzarella
Berenjenas, tomate, parmigiano, albahaca, mozzarella
Eggplant, tomato, parmigiano cheese, basil, mozzarella

LA BUFALA - 11,9   
Mozzarella di bufala, carciofi marinati, rucola, pomodoro semisecco
Mozzarella de búfala, carxofes marinades, ruca, tomàquet semisec
Mozzarella de búfala, alcachofas marinada, rúcula, tomate semiseco
Buffalo mozzarella, marinated artichokes, rocket salad, semi dry tomato

MORTADELLA AL TARTUFO - 11,5



Mortadella al tartufo nero accompagnata da grissini

Mortadel·la amb tòfona negra i palets de pa

Mortadela con trufa negra y palitos de pan

Mortadella with black truffle and breadsticks



VITELLO TONNATO - 17,9



Vitello tonnato con salsa tonnata (tonno, acciughe, capperi e maionese)

Rodó de vedella, salsa tonnata (tonyina, anxoves, tàperes, maionesa)

Redondo de ternera, salsa tonnata (atún, alcaparras, anchoas, mayonesa)

Roastbeef, "tonnata" sauce (tuna, anchovies, capers, mayonnaise)

FOCACCIA GENOVESE - 2,5



Focaccia genovese / Pa focaccia genovese / Pan focaccia genovese /

Genovese focaccia bread

PRIMI PIATTI



TAGLIATELLE ALLA CARBONARA - 19,7



Tagliatelle alla carbonara fatte al tavolo in forma di pecorino al tartufo nero

Tagliatelle alla carbonara servida a la taula en forma de pecorino trufat

Tagliatelle alla carbonara servida en la mesa en forma de pecorino trufado

Tagliatelle alla carbonara, served on a wheel of truffled pecorino cheese

PACCHERO AL PESTO - 15



Paccheri al pesto con pomodorini cherry e stracciatella di burrata

Paccheri, pesto d'alfàbrega casolà, tomàquet cherry, stracciatella

Paccheri, pesto de albahaca casero, tomate cherry, queso stracciatella

Paccheri pasta, homemade basil pesto, cherry tomato, stracciatella cheese

BUCATINO ALL'AMATRICIANA - 14,5



Bucatini con pomodoro, guanciale, vino bianco, pecorino e peperoncino fresco

Bucatini, salsa de tomàquet, guanciale, vi blanc, bitxo fresc, pecorino

Bucatini, salsa de tomate, guanciale, vino blanco, guindilla fresca, pecorino

Bucatini, tomato sauce, guanciale, white wine, fresh chili, pecorino cheese

RAVIOLONE ALLA BURRATA - 15,7



Ravioli alla burrata e pomodori cherry com asparagi ed emulsione di burro

Raviolis de burrata i tomàquet cherry, mantega emulsionada, espàrrecs

Raviolis de burrata y tomate cherry, mantequilla emulsionada, espárragos

Burrata and cherry tomato raviolis, butter, asparagus

BURGERS

Utilizziamo carne di manzo black angus 100% condita solo con sale e pepe.

Utilitzem carn de black angus 100% condimentada només amb sal i pebre.

Utilizamos carne de black angus 100% condimentada sólo con sal y pimienta.

We use 100% black angus beef seasoned only with salt and pepper.



MILANESE - 13



Carne, pane classico, crescenza, pancetta, uovo fritto, insalata maionese e pepe
Carn de vedella, pa clàssic, crescenza, pancetta, espàrrec, ou ferrat, enciam, maionesa, pebre

Carne de ternera, pan clásico, crescenza, pancetta, espárrago, huevo frito, lechuga, mayonesa, pimienta

Beef burger, crescenza cheese, pancetta, fried asparagus, lettuce, mayonnaise, egg, black pepper

SAVOIA - 16,5



Carne, pan brioche, foie mi-cuit, fontina e carciofi alla brace

Carn de vedella, pa brioi, foie mi-cuit, Fontina, crema de tòfona, carxofes a la brasa

Carne de ternera, pan brioche, foie mi-cocido, fontina, crema de trufa, alcachofas a la brasa

Beef burger, brioche bread, foie mi-cuit, fontina cheese, truffle cream, grilled artichokes



PECCATO TUTTO PETTO - 13



Filetto di pollo marinato com erbe e parmigiano, impanato, pan brioche, gorgonzola

Filets de pit de pollastre arrebossat amb herbes i parmigiano, pa brioi, gorgonzola, enciam, maionesa

Filetes de pechuga de pollo rebozado con hierbas y parmigiano, pan brioche, gorgonzola, lechuga, mayonesa

Chicken breast fillets breaded with herbs and parmigiano, brioche bread, gorgonzola, lettuce, mayonnaise



STROMBOLI - 16,5



Carne flambeata com Grand Marnier com crema ai 4 formaggi rossi, pan brioche, guanciale, pesto rosso siciliano, melanzane

Burger de vedella (Black Angus) flamejada al Grand Marnier amb crema vermella als 4 formatges, pa brioi, guanciale, pesto vermell de Sicília i albergínia

Burger de ternera flambeada (Black Angus) al Grand Marnier con crema roja a los 4 quesos, pan brioche, guanciale, pesto rojo de Sicilia y berenjena

Flambéed beef burger (Black Angus) with Grand Marnier with red cream with 4 cheeses, brioche bread, guanciale, Sicilian red pesto and eggplant

CON FRITTE / AMB PATATES FREGIDES / CON PATATAS FRITAS / WITH FRENCH FRIES + 6

PANE SENZA GLUTINE / PA SENSE GLUTEN / PAN SIN GLUTEN / GLUTEN FREE BREAD + 1

PIZZA

La nostra si chiama PINSA ROMANA (o PINZA) ed è un impasto buonissimo e fatto a mano. Composto da tre diversi tipi di farine (grano, riso e soia) con una fermentazione di 72 ore che gli conferiscono un impasto morbido, leggero, croccante e più digestivo.

La nostra es diu PINSA ROMANA (o PINZA) i és una massa deliciosa i artesanal. Composta de tres tipus diferents de farines (blat, arròs i soja) amb una fermentació de 72 hores que li confereixen una massa suau, lleugera, cruixent i més digestiva.

La nuestra se llama PINSA ROMANA (o PINZA) y es una masa deliciosa y artesanal. Compuesta de tres tipos diferentes de harinas (trigo, arroz y soja) con una fermentación de 72 horas que le confieren una masa suave, ligera, crujiente y más digestiva.

Ours is called PINSA ROMANA (or PINZA) and it is a delicious and artisanal dough. Composed of three different types of flour (wheat, rice and soy), a 72-hour fermentation that gives it a soft, light, crunchy and more digestive dough.

COCCINELLA - 11,5

Pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala, basilico e pepe

Salsa de tomàquet, mozzarella, mozzarella de búfala, alfàbrega, pebre

Salsa de tomate, mozzarella, mozzarella de búfala, albahaca, pimienta

Tomato sauce, mozzarella, buffalo mozzarella, fresh basil, black pepper



MORTAZZA E BURRATA - 18,7



Mozzarella, provolone, mortadella, burrata, pesto di pistacchi e olio di tartufo nero

Mozzarella, provolone, mortadela, burrata, pistatxo picat i oli de tòfona negra
Mozzarella, provolone, mortadela, burrata, pistacho picado y aceite de trufa negra

Mozzarella, provolone, mortadella, burrata, pistachio and black truffle oil



TAZMANIA - 15,5



'Nduja, mozzarella, provolone, pomodori semi-secchi, pesto di rucola e spianata calabrese

'Nduja (sobrassada picant), mozzarella, provola, tomàquet semisec, pesto de ruca, spianata (salami picant calabrés)

'Nduja (sobrasada picante), mozzarella, provola, tomate semiseco, pesto de rucula, spianata (salami picante calabrés)

'Nduja (spicy salami), mozzarella, provola cheese, semi dry tomato, rocket salad pesto, spianata (spicy salami)

BRACCIO DI FERRO - 13,6



Crema di funghi e tartufo, spinaci, melanzane piccanti, uva sultanina e pinoli

Crema de bolets trufada, espinacs, albergínia picant, raïm passa, pinyons

Crema de setas trufada, espinacas, berenjena picante, uva pasa, piñones

Mushrooms and truffle cream, spinach, spicy eggplant, raisins, pine nuts



FANTASMA FORMAGGINO - 14,9



Mozzarella, gorgonzola, taleggio, cipolla rossa, pepe i pesto di pistachio

Mozzarella, gorgonzola, taleggio, ceba vermella, pebre, pistatxo picat

Mozzarella, gorgonzola, taleggio, cebolla roja, pimienta, pistacho picado

Mozzarella, gorgonzola cheese, taleggio cheese, red onion, black pepper, salty pistachio

GEORGIE - 15,5



Mozzarella, Prosciutto crudo di Parma, scaglia di parmigiano

Mozzarella, prosciutto crudo di Parma, escates de parmigiano

Mozzarella, prosciutto crudo di Parma, escamas de parmigiano

Mozzarella, Parma's prosciutto crudo ham, parmigiano cheese flakes

SAILOR MOON - 13,5



Mozzarella, pomodori cherry, straciatella, Porcini e rucola

Mozzarella, tomàquets cherry, straciatella, bolets ceps, ruca

Mozzarella, tomates cherry, straciatella, setas buletos, rúcula

Mozzarella, cherry tomatoes, straciatella cheese, mushrooms, rocket salad

DOLCI



TIRAMISÙ - 6,5



Tiramisù fatto in casa / Tiramisù casolà / Tiramisú casero / Tiramisù homemade



PANNACOTTA AL COCCO - 6,5



Pannacotta al cocco com marmellata di mango / Pannacotta de coco amb mermelada de mango / Pannacotta de coco y mermelada de mango / Coconut pannacotta with mango marmelade



CANNOLO SICILIANO - 6,5



Cannolo siciliano com pistacchio / Massa farcida de ricotta xocolat blanca, pel de teronge i fastuc / Masa rellena de ricotta, pell de terongia y pistachos / Crispy dough roll with ricotta, white chocolate, orange peel and pistachio

TORTA DI CIOCCOLATO - 7,5



Torta di mousse di cioccolato nero / Pa da passic de cacao farcit i recubert de xocolata negra / Bizcocho de cacao relleno y recubierto de mousse de chocolata negra / Chocolate cake filled and coated with black chocolate mousse



TORTA DI FORMAGGIO - 7,5



Torta al camembert (fatta al momento) / Pastis de fortmage camembert (feta al moment) / Tarta de queso camembert (hecha al momento) / camembert cheesecake (made at the moment)

TORTA DEL GIORNO - 6,5

Torta del giorno / Pastis del dia / Tarta del día / Daily cake

GELATO ARTIGIANALE - 4,2



Gelato artigianale / Gelat artesanal / Helado artesanal / Artigianal ice cream

In caso di allergie o intolleranze alimentari informare il nostro personale di sala.

Tutti i prezzi sono con IVA. Supplemento 10% per il servizio in terrazza. Ogni tupper 0,50€.

En cas d'al·lèrgia o intolerància alimentària informeu al nostre personal de sala.

Tots els preus amb IVA inclòs. Suplement de 10% per servei terrassa. Cada tupper 0,50€.

En caso de alergia o intolerancia alimentaria informe a nuestro personal de sala.

Todos los precios con IVA incluido. Suplemento del 10% por servicio terraza. Cada tupper 0,50€.

Please, let us know if you have any allergy or special dietary needs.

All price with VAT included. Terrace service has a 10% additional charge. Each tupperware 0.50€



Bocca di Bonifacio Sardenya

Carrer de Sardenya 360 - 08025 - Barcelona - Tel. 934 365 141
info@boccadibonifacio.es

Bocca di Bonifacio Ausias

Carrer de Ausias Marc 43 - 08010 - Barcelona - Tel. 936 608 938
idg@boccadibonifacio.es