

Aperitif

CRODINO alkoholfreier Kräuter-Aperitif	0,1l	2,20
HUGO Prosecco mit Holundersirup	0,2l	4,50
Aperol	4 cl	3,50
Aperol Spritz	0,2l	4,50
Campari Tocco Rosso²	0,2l	4,50
Campari²	2 cl	3,50
Campari Orange³	0,2l	4,50
Martini d'Oro, Bianco, Dry	4 cl	3,50



Wasser

Fl. 0,25l	2,80	Fl. 0,75l	5,90
Surgiva Frizzante Mineralwasser mit Kohlensäure			
Surgiva naturale Stilles Wasser			

Heiße Getränke

Espresso	Tasse	2,20
Espresso - Macchiato	Tasse	2,30
Espresso - Doppio	Tasse	3,50
Tazza Caffè	Tasse	2,40
Cappuccino	Tasse	3,20
Latte Macchiato	Glas	3,50
Tazza Tee – Verschiedene Sorten	Tasse	2,00



Alkoholfreie Getränke

Glas 0,2l	2,20	Glas 0,4l	3,60
Fassbrause Apfelsaftschorle Coca Cola ^{1,2}			
Coca Cola Light ^{1,2,6,7} Sprite ^{4,5} Fanta ^{2,4,5} Spezi ^{1,2,4,5}			
Ginger Ale ² Tonic Water ³ Bitter Lemon ³			
Malztrunk ² Fl. 0,33l Apfelsaft Orangensaft			
Pflirsichnektar Kirschnektar Bananennektar			



Offene Weine

Glas 0,1l	2,90	0,2l	4,60	0,5l	9,80
Vini Bianci					
Pinot Grigio Chardonnay Brezza					
Vini Rossi					
Chianti DOCG Montepulciano Nero d'Avola					
Vini Rosato					
della Boccacelli Lambrusco					



Prosecco

Glas 0,1l	3,80	Fl. 0,75l	18,00
Prosecco Valdo weiß Prosecco Valdo rose			

Bier vom Fass

Glas 0,3l	2,90	Glas 0,5l	3,90
Bitburger Köstritzer Schwarzbier Alsterwasser mit Sprite ^{4,5}			



Bier in Flasche

Erdinger Hefeweizen	0,5l	3,90
Erdinger Hefeweizen Dunkel	0,5l	3,90
Erdinger Kristall	0,5l	3,90
Erdinger Hefe alkoholfrei	0,5l	3,90
Bitburger Drive alkoholfrei	0,33l	2,60



Spirituosen

Pernod	4 cl	3,00
Cynar	4 cl	3,00
Sherry Medium & Dry	4 cl	3,00
Limoncello	2 cl	2,70
Ramazotti	2 cl	2,50
Averna	2 cl	2,50
Fernet Branca	2 cl	2,50
Amaretto	2 cl	2,50
Baileys²	2 cl	3,50
Sambuca	2 cl	2,50
Vecchia Romagna	2 cl	3,50
Remy Martin	2 cl	3,80
Ballentines Whiskey²	2 cl	3,60
Jack Daniels Whiskey	2 cl	3,80
Gin	2 cl	3,50
Wodka	2 cl	2,50
Wodka = 100 Gramm	0,1l	12,00
Wodka Absolut	1,0l	65,00



Grappa

Grappa della Casa	2 cl	3,50
Grappa di Prosecco	2 cl	4,50
SIBONA Grappa Barolo	2 cl	6,00
SIBONA Grappa Moscato	2 cl	6,00
SIBONA Grappa Chardonnay	2 cl	6,00

SIBONA Jahrgangsgrappa aus dem Holzfass

Grappa Porto aus dem Eichen-Fass	2 cl	8,00
Grappa aus dem Sherry-Fass	2 cl	9,00
Grappa aus dem Tennessee-Whiskey-Fass	2 cl	12,00



Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

1 Koffeinhaltig, 2 mit Farbstoff, 3 Chinin haltig, 4 mit Konservierungsstoff 5 mit Antioxidationsmittel, 6 mit Konservierungsmittel, Antioxidationsmittel, Nitritpökelsalz, Zuckerstoffe



Internet:
www.boccacelli.de

Boccacelli
• LA QUALITÀ DELLA VITA •

Liebe Gäste,

Wollen Sie in einer angenehmen Atmosphäre gutes Essen genießen und von einem italienischen Flair umgeben sein? Dann sind Sie bei uns genau richtig!

Das Boccacelli ist seit vielen Jahren für ausgezeichnete italienische Küche und den guten Service weit über die Grenzen Berlins hinaus bekannt und ist mittlerweile für unsere In- und ausländischen, zum Teil auch prominenten Stammgäste ein beliebter Treffpunkt geworden.

Wir fühlen uns ganz der familiären Tradition verpflichtet und servieren allen Freunden der italienischen Küche nur ausgesuchte Spezialitäten wie man Sie sonst nur noch bei Mama in Italien bekommt.

Für unsere Pizza- und Pasta-Kreationen sowie die erlesenen stets frischen Fleisch- und Fischgerichte bekamen wir bereits mehrere Auszeichnungen.

2011 wurde unser Restaurant „Boccacelli“ als „das beste italienische Restaurant in Berlin“ mit dem Gastronomie-Award ausgezeichnet.

Gönnen Sie sich und Ihren Freunden, Arbeitskollegen und Geschäftspartnern ein paar schöne Stunden in einem stilvollen Ambiente und genießen Sie bei uns das italienische Lebensgefühl.....ein Flair, das heitere Geselligkeit und gutes Essen verbindet.

Ihr Boccacelli Team

**Unsere Öffnungszeiten:
Montag bis Sonntag
von 12 bis 24 Uhr**

MITTAGSMENÜ

Montag – Samstag von 12.00 h bis 15.00 h
Gruppen ab 5 Personen nur mit Reservierung
Pizza oder Pastagericht bis 10 EUR

+
1 Glas 0,1 l Wein oder 1 Glas 0,2 l Softdrink
+
Espresso

pro Person nur 6,90 EUR
Zusatzoption

Oliven mit Brotkorb oder kleiner gemischter Salat
nur + 1 EUR

PIZZA SPEZIALE

Montag – Freitag von 15.00 h bis 16.30 h
Gruppen ab 5 Personen nur mit Reservierung

jede Pizza nur 4,90 EUR

PIZZA TO GO

jede Pizza Außer Haus nur 6,90 EUR

Zutatenänderungen werden separat berechnet!



Zuppe | Suppen

- | | | |
|---|---------|-------------|
| 01 Crema di Pomodoro e Basilico | piccola | 3,90 |
| Tomatencremesuppe mit Basilikum | | |
| 02 Ribollita di Verdure | piccola | 3,90 |
| Toskanische Gemüseminestrone mit Kräutern | | |
| 03 Zuppa Gamberetti | piccola | 6,90 |
| Sizilianische Fischsuppe mit Meeresfrüchten, Gamberetti, Cherrytomaten, Petersilie & frischen Kräutern, dazu servieren wir geröstetes Knoblauchbrot | | |



Antipasti | Vorspeisen

- | | | |
|---|----------------|--------------|
| 10 Bruschetta Classica | | 2,00 |
| geröstetes Brot, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch & Olivenöl | | |
| 11 Focaccia | | 6,90 |
| Pizzabodenbrot mit Rosmarin und Knoblauch | | |
| 12 Carpaccio di Manzo | piccola | 6,90 |
| hauchdünne Rinderfiletscheiben mit Champignons, Parmesanflocken & Balsamicocreame | | |
| 13 Vitello Tonnato | piccola | 6,90 |
| dünne Kalbfleischscheiben mit handgeschlagener Thunfischcreme, Kapern, Sardellen, Cherrytomaten | | |
| 14 Antipasto della Casa | piccola | 7,50 |
| gemischter Vorspeiseteller mit Rucola, gebratener Salsiccia, pikanter Salami, Parmesan, Champignons, getrockneten Tomaten & gegrilltem Gemüse | | |
| 15 Antipasto Boccacelli | für 2 Personen | 29,00 |
| große gemischte Vorspeisenplatte mit Vitello Tonnato, Rinderfilet-Carpaccio, gebratener Salsiccia, pikanter Salami, Parmesan, Oliven, marinierte Champignons, getrockneten Tomaten, gegrilltem Gemüse & gegrillten Scampone Imperiale | | |

Insalate | Salate

- | | | |
|---|---------|--------------|
| 20 Insalata Mista | piccola | 3,60 |
| kleiner gemischter Salat, Tomate, Karotte, Gurke & Dressing | | |
| 21 Mozzarella Caprese | | 6,90 |
| Mozzarella mit Tomatenscheiben Olivenöl & Basilikum | | |
| 22 Insalata Toscana | | 8,90 |
| gewürfelter Tomatensalat mit roten Zwiebeln, Gurkenwürfeln & geriebenem Schafkäse | | |
| 23 Insalata Nizza con Tonno | | 9,90 |
| gemischter Salat mit Thunfisch, Bohnen, Tomaten & unserem handgeschlagenen Boccacelli-Dressing | | |
| 24 Insalata Palermo con Frutti di Mare | | 10,70 |
| hausgemachter Meeresfrüchtesalat mit frischem Pulpo & Knoblauchscheiben auf einem Salatbett | | |
| 25 Insalata Salmone | | 10,90 |
| gemischter Salat mit gebratenem frischem Lachsfilet, Cherrytomaten, Mozzarella & Dressing | | |
| 26 Insalata Catania | | 11,80 |
| Warmer Ziegenkäse auf Feldsalat mit Parmaschinken od. Bresaola, Wallnüssen & süßem Honig-Balsamicodressing | | |
| 27 Insalata Boccacelli | | 12,90 |
| Gemischter Salat mit Maishänchenfilet, Avocado, Cherrytomaten, Rucola, Mozzarella, gerösteten Mandeln, Champignons & Dressing | | |

Pizza

Alle Pizzen mit Tomatensauce & Mozzarella

- | | | |
|---|--|--------------|
| 30 Pizza Bambino / Kinderpizza (nur Kinder!) | | 3,90 |
| milde Salami & Oliven | | |
| 31 Pizza Ornella Muti | | 8,90 |
| Parmesanflocken & frischer Basilikum | | |
| 32 Pizza Adriano Celentano | | 9,40 |
| gekochter Schinken & frische Champignons | | |
| 33 Pizza Sofia Loren | | 9,50 |
| mariniertes Gemüse, frischer Knoblauch & Petersilie | | |
| 34 Pizza Toto | | 9,90 |
| Thunfisch, rote Zwiebeln, Petersilie & Mozzarella | | |
| 35 Pizza Gina Lollobrigida | | 9,90 |
| 4 Käsesorten: Bel Paese, Gorgonzola, Pecorino, Grana Padano | | |
| 36 Pizza Rossellini | | 10,80 |
| Lachsfilet, Creme Fraiche, Knoblauch, Schnittlauch, Petersilie | | |
| 37 Pizza Pavarotti | | 10,90 |
| gefüllte Pizzatasche mit Kochschinken, pikante Salami, Champignons | | |
| 38 Pizza Cosa Nostra | | 11,80 |
| Bel Paese Käse, pikante Salami oder Bresaola, Parmesanflocken | | |
| 39 Pizza Leonardo da Vinci | | 11,90 |
| Meeresfrüchte mit frischer Knoblauchmarinade | | |
| 40 Pizza Don Corleone | | 12,50 |
| pikante Salami aus Kalabrien, Gorgonzola, marinierte Paprika, Knoblauch, rote Zwiebeln & Oliven | | |
| 41 Pizza Dolce Vita | | 12,90 |
| Rucola, Cherrytomaten, Parmaschinken, Parmesanflocken | | |
| 42 Pizza Cesare | | 12,90 |
| Scampies, frische Knoblauchmarinade & Petersilie | | |

Pasta

- | | | |
|---|--|--------------|
| 50 Spaghetti Aglio Olio | | 7,50 |
| Spaghetti mit Knoblauchscheiben, Chilischoten, Olivenölsauce | | |
| 51 Penne all' Arrabbiata | | 8,50 |
| Kurznudeln mit Tomatensauce, Cillischoten, frischem Basilikum & Knoblauch | | |
| 52 Rigatoni Sorrentina | | 8,80 |
| Große Rohrnudeln mit San Marzano Tomatensauce, Mozzarella, frischem Basilikum & Knoblauch | | |
| 53 Spaghetti Bolognese | | 9,90 |
| Spaghetti mit frischem Rinderhackfleisch | | |
| 54 Spaghetti Carbonara | | 9,90 |
| Spaghetti mit Ei, gebratenem italienischem Speck, Zwiebeln & handgeschlagener Sahnesauce | | |
| 55 Tagliatelle Vegetariana | | 9,90 |
| Breite Bandnudeln mit gegrilltem Gemüse und Pinienkernen | | |
| 56 Gnocchi Pollaio | | 10,90 |
| Kartoffelnudeln mit Maishänchenfilet, wahlweise mit Pesto, Parmesan-Walnuss-Cremesauce od. San Marzano Tomatensauce | | |
| 57 Lasagne Bolognese | | 10,90 |
| Lasagne Bolognese vom Rind mit Parmesanflocken, Basilikum | | |
| 58 Penne Pollo e Gorgonzola | | 11,80 |
| Kurznudeln mit frischem Blattspinat und Mais-hähnchenfilet in einer Gorgonzola- oder Sahnesauce | | |
| 59 Tagliatelle al Salmone | | 11,90 |
| Breite Bandnudeln mit frischem Lachsfilet, Frühlings-zwiebeln und Knoblauch in einer Cherrytomaten- oder Sahnesauce | | |
| 60 Tortellini Freschi | | 12,50 |
| hausgemachte mit Spinat & Ricotta-Käse gefüllte Teig-taschen mit einer Schinken-Sahne-Sauce | | |
| 61 Spaghetti alla Boccacelli | | 12,90 |
| Spaghetti mit gebratener Salsiccia, Hügeltomaten, Cilli, Knoblauch, Basilikum, Rucola & Mozzarella | | |
| 62 Tagliatelle dello Chef | | 13,90 |
| Breite Bandnudeln mit Rinderfiletspitzen, Rosmarin, Knoblauch & Champignons in einer feinen Sahncremsauce | | |
| Spezialität des Hauses | | 24,00 |
| 63 Tagliolini o Risotto al Tartufo Fresco | | 24,00 |
| Hausgemachte, im Parmesanleib flambierte Bandnudeln oder Risotto mit feiner Trüffel-Sahnesauce & mit frisch gehobeltem Trüffel verfeinert | | |

Dieses Gericht wird am Tisch zubereitet



Pesce | Fisch

- | | | |
|--|--|--------------|
| 70 Scampi della Casa | | 15,80 |
| hausgemachte Bandnudeln Scampies & Knoblauch mit einer feinen Hummersauce | | |
| 71 Salmone alla Fiorentina | | 16,50 |
| Gegrilltes, frisches Lachsfilet, Spinat & Rosmarinkartoffeln mit einer feinen Limetten- oder Pernodsauce | | |
| 72 Zander della Boccacelli | | 17,90 |
| gebratene zarte Zanderfilets auf Kartoffel-Püree mit jungen Bohnen & einer feinen Limetten- oder Pernodsauce | | |
| 73 Dorade Royal (500g) | | 18,50 |
| Große Dorade Royal auf dem Lavasteingrill gebraten, mit jungen Rosmarinkartoffeln auf mariniertem Spinatbett | | |

Carne | Fleisch

- | | | |
|--|------------------|--------------|
| 80 Fegato di Vitello | | 14,90 |
| gebratene junge Kalbsleber mit Röstzwiebeln, Champignons & hausgemachtem Kartoffelpüree oder Rosmarinkartoffeln | | |
| 81 Cotoletta di Vitello | | 15,80 |
| Feines Kalbsschnitzel (Original Wiener Schnitzel) mit Brat-kartoffeln oder jungen Kartoffeln & Preiselbeercompott | | |
| 82 Entrecôte alla Griglia | | 17,80 |
| Auf dem Lavastein gegrilltes zartes Rinder-Entrecote mit Rosmarinkartoffeln & gegrilltem Gemüse. Wahlweise mit Pfeffercremesauce, mit süßer Balsamicosauce oder New York Art mit frischer Butter & Kräutern | | |
| 83 Cotolette d'Agnello della Casa | | 18,90 |
| Auf dem Lavastein gegrillte zarte Lammkotletts vom Milchlamm mit Steinpilzen & süßer Balsamicosauce. Wahlweise auf einem Feldsalatbett oder mit jungen Bohnen & Rosmarinkartoffeln | | |
| 84 Filetto di Manzo alla Griglia (200gr.) | | 22,00 |
| Auf dem Lavastein gegrilltes zartes Rinderfilet mit Rosmarinkartoffeln & gegrilltem Gemüse. Wahlweise mit Pfeffercremesauce, mit süßer Balsamicosauce oder New York Art mit frischer Butter & Kräutern | | |
| Spezialität des Hauses | | 53,00 |
| 85 Chateaubriand Rinderfilet (500gr.) | für 2 Personen | 53,00 |
| Saftiger und köstlicher Fleischgenuss der Spitzenklasse! Genießen Sie das edelste und zarteste Stück vom Rind. Chateaubriand vom Bio-Rind mit unserem hausgemachten getrüffelten Kartoffelpüree, gegrilltem Gemüse & drei verschiedenen hausgemachten Saucen: Feine Barolosauce, Pfeffercremesauce & süße Balsamicosauce | | |
| Dieses Gericht wird am Tisch zubereitet | | |
| 86 Grande Griglia con Carne Misto | für 4-5 Personen | 83,00 |
| Große Fleischplatte mit Chateaubriand vom Bio-Rind, Lammkotletts, Entrecotes & Salsiccia auf hausgemachtem getrüffeltem Kartoffelpüree, Gemüsebeilage & drei verschiedenen hausgemachten Saucen: feine Barolosauce, Pfeffercremesauce & süße Balsamicosauce | | |
| Dieses Gericht wird am Tisch zubereitet | | |



Dolci | Süßspeisen

- | | | |
|---|----------------|--------------|
| 90 Tiramisu | | 3,90 |
| 91 Panna Cotta con Frutti di Bosco | | 3,90 |
| Hausgemachter Sahncreme-Pudding mit Waldfrüchten | | |
| 92 Profiteroles | | 3,90 |
| Gefüllte Windbeutel umhüllt von Mousse au Chocolat | | |
| 93 Soufflé al Cioccolato | | 5,90 |
| Mit heißer Schokoladencreme gefüllter Schokoladenkuchen warm serviert mit einer Vanilleeiskugel | | |
| 94 Dolce Misto Grande | für 2 Personen | 14,90 |
| große gemischte Dessertplatte mit Tiramisu, Panna Cotta, Profiteroles, Schokosouffle | | |



Gelato | Eis

- | | | |
|-------------------------------------|--------------------------------|-------------|
| 95 Schoko, Vanille, Erdbeere | Kugel | 1,30 |
| 98 Zitroneneisdessert | in einer echten Zitronenfrucht | 4,50 |
| 99 Kokoseisdessert | in einer echten Kokoschale | 4,50 |