



BOCCONI  
TERRAZZA



BOCCONI  
TERRAZZA

## APERITIVO & COCKTAILS

Spritz Veneziano <i>Prosecco Brut DOC, Select Aperitivo, Soda</i>	18
Hugo's <i>Prosecco Brut DOC, Starlino Elderflower, Soda</i>	18
Bellini <i>Prosecco Brut DOC, purée de pêche Prosecco Brut DOC, peach purée</i>	18
Mimosa <i>Prosecco Brut DOC, jus d'orange Prosecco Brut DOC, orange juice</i>	18
Negroni <i>Select Aperitivo, Martini Riserva Speciale Rubino, Gin Mare Capri</i>	21
Americano <i>Select Aperitivo, Del Professore Rosso, Soda</i>	21
Gin & Tonic <i>Gin Mare Capri, Cortese Tonic</i>	21

## COCKTAILS SANS ALCOOL NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

Spritz Zero <i>Fonte Margherita 1845</i>	16
Monte & Tonic 0% <i>Opius Amaro 0%, Cortese Tonic</i>	18
Ou le cocktail sans alcool de votre choix... <i>Or the non-alcoholic cocktail of your liking...</i>	

## VIN AU VERRE • WINE BY THE GLASS

### Pétillant • Sparkling

Ferrari Maximum Brut - Ferrari - <i>Chardonnay</i>	22
Ferrari Maximum Rosé - Ferrari <i>Pinot nero, Chardonnay</i>	22

### Blanc • White

Matteo Braidot - <i>Sauvignon</i>	16
Lamigo Blanc - Gudule, Brussels Urban Winery - <i>Maturano, Gewürztraminer (bio)</i>	18

### Rosé

Il Rosé di Casanova - Casanova della Spinetta <i>Sangiovese, Prugnolo gentile</i>	18
Lamigo Rosé - Gudule, Brussels Urban Winery <i>Syrah, Zweigelt (bio)</i>	18

### Rouge • Red

Lezèr - Foradori - Teroldego, Schiava, Lagrein <i>Merlot (bio)</i>	18
Lamigo Rouge - Gudule, Brussels Urban Winery <i>Syrah, Sangiovese, Grenache (bio)</i>	18

## BIÈRES EN BOUTEILLE • BOTTLED BEER

Beer A <i>Our very own Belgian ale 6.2%</i>	9
Zenne Pils <i>Unfiltered craft lager 4.9%</i>	9
Orval <i>Trappist ale 6.2%</i>	9
Kriek Boon <i>Spontaneously fermented cherry beer 4.0%</i>	9
Bertinchamps 0% <i>Non-alcoholic beer with fruity aromas 0.0%</i>	9

## LIQUORI

Sambuca	14
Limoncello	16
Frangelico	14
Disaronno	14
Nonino	14
Amaro Del Capo	14
Averna	14
Amaro Del Ciclista	14
Cynar	14

## BOISSONS NON-ALCOOLISÉES SOFT DRINKS AND JUICES

Acqua Minerale Margherita 0.44l naturelle • frizzante	6
Acqua Minerale Margherita 0.80l naturelle • frizzante	8
Cola Cortese Bio	10
Limonata Cortese Bio Limonade à base de citrons de Sicile <i>Organic lemonade made with lemons from Sicily</i>	10
Aranciata Rossa Cortese Bio Boisson à base d'oranges sanguines d'Italie <i>Organic drink made with blood oranges from Italy</i>	10
Tè Pesca Cortese Bio Thé glacé à la pêche <i>Organic peach iced-tea</i>	10
Jus d'orange frais pressé <i>Freshly squeezed orange juice</i>	10

## BOISSONS CHAUDES • HOT DRINKS

Espresso, Ristretto, Macchiato	6
Double espresso, Cappuccino, Latte macchiato, Americano	8
Sélection de thés et infusions <i>Selection of teas and infusions</i>	8

## ENTRÉES • STARTERS

Crudités du marché matinal, pesto de roquette, houmous et mayonnaise d'amandes à la curcuma 🍷 <i>Crudités from the Marché Matinal, rocket pesto, hummus and turmeric and almond mayonnaise 🍷</i>	18 <sup>(7,8)</sup>
Salade Amigo : salade, avocat, tomates, coeur de palmier, menthe 🍷 avec au choix : mozzarella ou thon <sup>(option 🍷)</sup> <i>Amigo salad: salad, avocado, tomatoes, heart of palm, mint 🍷 with a choice of: mozzarella or tuna <sup>(option 🍷)</sup></i>	26 28 <sup>(2,6)</sup> 26 28 <sup>(2,6)</sup>
Mozzarella di Bufala, tomates et basilic 🍷 <i>Mozzarella di Bufala, tomatoes and basil 🍷</i>	22 <sup>(2)</sup>
Vitello Tonnato	30 <sup>(1,2,3,4,6,9,13)</sup>

## À PARTAGER • TO SHARE

Sélection de charcuteries <i>Selection of cold cuts</i>	23 <sup>(3)</sup>
Plateau de fromages, miel et fruits confits à la moutarde 🍷 <i>Cheese platter, honey, mustard fruit confit 🍷</i>	24 <sup>(2,9)</sup>

## PÂTES • PASTA

Spaghetti al pomodoro e basilico 🍷 <sup>(option 🍷)</sup>	30 <sup>(2,3,4)</sup>
Tagliolini aux palourdes <i>Tagliolini with clams</i>	32 <sup>(2,3,6,10,12)</sup>
Lasagnes traditionnelles <i>Traditional lasagna</i>	26 <sup>(1,2,3,4)</sup>

## GOURMANDISE • SWEET TREATS

Tiramisu BoCConi, glace au café <i>Tiramisù BoCConi, coffee ice cream</i>	18 <sup>(1,2,3)</sup>
Gaufre aux fraises, chantilly et glace à la vanille <i>Waffle with strawberries, chantilly and vanilla ice cream</i>	18 <sup>(1,2)</sup>
Semifreddo aux amandes, sauce au chocolat <i>Almond semifreddo, chocolate sauce</i>	18 <sup>(1,2)</sup>
Sélection de sorbets 🍷 <i>Selection of sorbets 🍷</i>	18 <sup>(1,2)</sup>

Nous privilégions les produits locaux et de saison.  
Nos poissons sont pêchés de manière durable et ne sont pas en voie d'extinction.  
La viande provient d'élevages qui respectent le bien-être animal.

🍷 = végétarien 🍷 = vègan

We favour local and seasonal produce.  
Our fish are sustainably caught and are not endangered.  
Meat is sourced from farms that respect animal welfare.

🍷 = vegetarian 🍷 = vegan

1 œufs 2 lactose 3 gluten 4 céleri 5 crustacés 6 poisson 7 fruits à coque 8 arachides 9 moutarde 10 mollusque 11 lupin 12 sulfites 13 soya 14 sésame  
Nos prix s'entendent en euros, taxes et service compris. Nous vous remercions de nous informer en cas d'allergies ou d'intolérances alimentaires.  
Nous vous invitons à nous demander conseil sur nos options de menu végétalien, sans gluten, sans lactose, sans matières grasses et pour enfants.  
1 eggs 2 lactose 3 gluten 4 celery 5 crustacean 6 fish 7 nuts 8 peanuts 9 mustard 10 mollusc 11 lupine 12 sulphites 13 soy 14 sesame  
Prices are in Euros and include service and taxes. Please let us know of any food allergies or intolerances.  
Please ask our staff to advise you on our vegan, gluten-free, lactose-free, and fat-free options, and the kid's menu.