



Bocelli

Bataviahaven

MENÙ DELLO CHEF

Das ultimative Bocelli-Erlebnis. Eine kulinarische Reise durch Italien – von den Alpen im Norden bis zum Mittelmeer im Süden.
Lassen Sie sich von Chef Arthur und seinem Team mit einem saisonalen Menü voller Raffinesse und vertrauter Aromen überraschen.

Drei Gänge | 38,5

Eine raffinierte Einführung in die Küche von Bocelli.

Vier Gänge | 49,5

Eine Auswahl der Lieblingsgerichte unseres Teams.

Fünf Gänge | 59,5

Eine kulinarische Reise durch Italien, bei der alle Aromen von Bocelli zusammenkommen.

(Nur tischweise bestellbar.)



*Scan the code for the
English menu.*



*Scannen sie den
Code für die deutsche
Speisekarte.*

PER INIZIARE

Pinsarella | 8

Pizzabrot, Tapenade, natives Olivenöl extra, Balsamicoessig

ANTIPASTI CRUDI

Ricciola | 21.5

Roher Amberjack, Fenchel, Basilikum, Oliven, Zitrusfrüchte

Tartara di manzo | 20.5

Rindertatar, Stracciata, konfierte Tomate, Kapern, Taralli
Frische Trüffel | +6

Zucchini | 15.5

Rohe Zucchini, Mandeln, Zitrone, natives Olivenöl extra,
Kresse

ANTIPASTI FREDDI

Burrata | 16.5

Burrata, Tomatenmix, Taggiasca-Oliven, Parmesan,
Basilikum

Vitello tonnato | 18.5

Kalbfleisch, Thunfischsauce, frittierte Kapern,
Kapernbeeren, natives Olivenöl extra

Sgombro | 17.5

Makrele, geräucherter Joghurt, grüner Apfel, italienische
Zitrusfrüchte

ANTIPASTI CALDI

Polpo | 21

Gegrillter Oktopus, geräucherte Kartoffel-Espuma,
knuspriges Brot

Animelle | 22.5

Gegrillter Oktopus, geräucherte Kartoffel-Espuma,
knuspriges Brot

Uovo | 18

Ei bei 63°C, grüner Spargel, Parmesancreme, schwarze
Trüffel

PRIMI

Risotto al nero di seppia | 26.5

Schwarzes Risotto, Tintenfischtinte, Langoustine, Baby-
Oktopus, Muscheln, Venusmuscheln

Gnocchi pomodori & stracciata | 20.5

Kartoffelgnocchi, fermentierte gelbe Tomaten, Stracciata

Ravioli al pesto | 22.5

Burrata-Ravioli, 'Nduja, Pistazienpesto, Honig, Nussbutter

Tonnarelli cacio & pepe | 19.5

Schwarzer und weißer Pfeffer, Pecorino, Kresse

Spaghetti carbonara | 21.5

Guanciale, Ei, mariniertes Eigelb, Parmesan, Pecorino

Paccheri agli scampi | 24.5

Kirschtomaten, Langoustinenbisque, Basilikum

Lasagne al ragu | 22.5

Bolognese-Sauce, Béchamelsauce, Basilikum, Kresse



SECONDI

Tonno al ferri | 34

Thunfisch, gegrillter Römersalat, sizilianische Caponata,
Oliven-Beurre-blanc

Branzino al forno | 32

Gegrillter Wolfsbarsch, Lauchermee, Friarielli, Brühe

Frittura di paranza | 30

Frittierte Calamari, Garnelen, Stint, Wolfsbarsch,
Zitronenmayonnaise, Kräutersalsa, kleiner Salat

Costata di manzo | 36

Gegrilltes Ribeye, konfierte Zwiebel, erdige Creme,
Steinpilzpulver, Jus

Guancia di vitello | 33.5

Langsam gegarte Kalbsbacke, Selleriecreme,
Topinamburhips, Jus

Parmigiana di melanzane | 25.5

Geröstete Aubergine, Mozzarella, Tomate, Basilikum

Cavolfiore | 26.5

Gerösteter Blumenkohl, Blumenkohlpuée, Haselnuss,
Nussbutter, Gemüsejus

CONTORNI

Patate fritte al tartufo | 8

Pommes frites mit Trüffelmayonnaise

Insalata | 6

Gemischter Salat

Linguine pasta | 10

Italienische Langpasta

PIZZA

Margherita bocelli | 17

San-Marzano-Tomaten, Fior di Latte, Basilikum

Napoli | 19

Tomatensauce, Sardellen, Kapern, Oliven

Diavola | 20

Tomatensauce, pikante Salami, Mozzarella, Chili-Honig

Prosciutto & rucola | 21

Tomatensauce, Parmaschinken, Rucola, Parmesan

Tartufo bianco | 24

Trüffelcreme, Champignons, Mozzarella

Mortadella & pistacchio | 23

Parmesancreme, Mortadella, Stracciata, Pistazien

Gamberoni | 22

Garnelen, Burrata, Limette, Rucola

Carbonara | 24

Pecorinocreme, Guanciale, Eigelb

DOLCI

Tiramisu | 12

Löffelbiskuits, Mascarpone, Espresso, Kakao

Pere al tartufo | 12.5

Birnen, Traubenmost, Ricotta, Trüffel

Torta al cioccolato | 12.5

Dunkler Schokoladenkuchen, Chili, geräucherter Honig

Panna cotta | 12

Vanille, Bourbon, fermentierte Zitrone, Erdbeeren

Delicia al Limone | 12

Zitronencreme, Karamellhippe, Zitronensorbet, Limoncello-
Baiser

Formaggi | 12.5

Auswahl von drei Käsesorten mit verschiedenen Beilagen