

AMORE & PASSIONE

Authentisch italienischer Genuss und gemütliches Beisammensein gehen im **BOCUCI** Hand in Hand. Wir zelebrieren die Gastfreundschaft und die italienische Ess- und Trinkkultur mit dem Credo: Exzellenz durch Einfachheit.

Geniessen Sie den Süden in Zürich auf dem Teller und edelste Tropfen im Glas · vor allem aus unserer Heimat Italien. Neben verführerischen, neuzeitlich interpretierten, natürlichen Gerichten mit regionalen und saisonalen Zutaten entführen wir Sie gerne in die faszinierende und genussvolle Welt der Weine. Bei uns finden Sie gleichermassen altbekannte Etiketten und Winzer sowie einzigartige autochthone Traubensorten.

Joël Schaffter und sein Küchenteam nehmen Sie mit auf einen kulinarisch-sinnlichen Streifzug durch Italien · freuen Sie sich auf die Geschichten zu den Gerichten und erleben Sie gemütliche Stunden bei uns.

Monika & Salvatore Barranca
und das **BOCUCI** – Team



Ausgezeichnet im Juli 2022
mit 14 Gault Millau-Punkten

MICHELIN
2022

Das **BOCUCI** wird in der Ausgabe 2022
des Guide MICHELIN Schweiz empfohlen.



MENU DEGUSTAZIONE DEGUSTATIONS-MENÜ

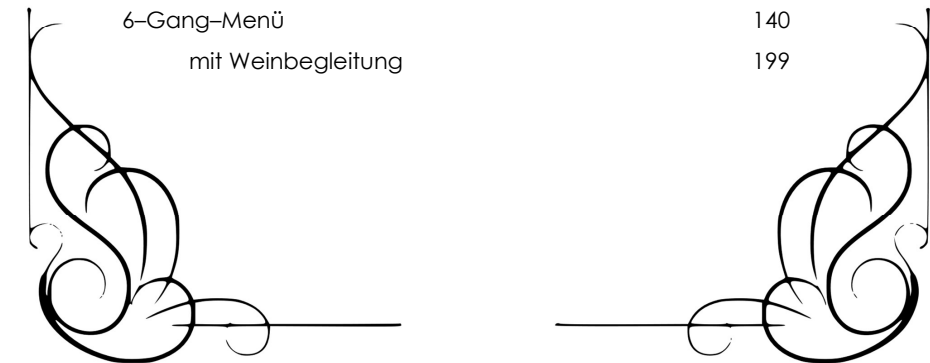
– bestellbar für den ganzen Tisch –
Geniessen Sie die Gerichte unserer aktuellen Karte
und überraschende Tages-Specials als Menü:



4-Gang-Menü 98
mit Weinbegleitung 132

5-Gang-Menü 125
mit Weinbegleitung 175

6-Gang-Menü 140
mit Weinbegleitung 199



ANTIPASTI

BATTUTA DI MANZO ALLA PIEMONTESE 28 | 34

Handgeschnittenes Rindstatar mit gerösteten Haselnüssen

Feines Rindsfilet von Hand geschnitten, einfach gewürzt mit Salz und Pfeffer, verfeinert mit gerösteten Haselnüssen. La Tonda Gentile – «die Sanfte Runde» wird die Haselnuss genannt, die in den Hügeln des Piemonts wächst und als Königin der Haselnüsse gilt – authentischer italienischer Ge-Nuss.

UOVO CBT COTTURA BASSA TEMPERATURA 26

Onsen-Ei mit Parmesanschaum und schwarzem Trüffel

Das wachsweiße perfekt gegarte Ei kombiniert mit Italiens Käseklassiker und der geschmackvollen Knolle.

CEVICHE MEDITERRANEO 24

Ceviche von der Dorade mariniert mit Zitrone, Orange, Essig und Minze

Der südamerikanische Klassiker interpretiert im mediterranen Kleid. Frische, leichte Säure und schmackhaften Fisch bringen uns in den kalten Monaten kulinarisch an die Wärme.

VARIAZIONE CARCIOFI E PUNTARELLE 20

Artischocken-Flan mit frittierten Artischocken und Puntarelle-Salat

Die Artischocke: eine Distel mit weichem Herz. Im alten Rom war die aus dem Mittelmeer stammende Knospe als teures Edelgemüse beliebt. Die aus der Region Latium stammende Zichorien Art Puntarelle ist bei uns auch bekannt unter den Namen: Spargelchicorée oder Vulkanspargel.

ZUPPA DI TOPINAMBUR 14 CON ARAGOSTINA 26

Topinambur-Suppe · mit oder ohne Langustenschwanz

Kartüffel oder Erdartischocke nannte man einst die Nutzpflanze, die Seefahrer im 17. Jahrhundert aus Nordamerika nach Europa brachten. Dort wurde sie bald von der Kartoffel verdrängt. Heute wird Topinambur jedoch wieder hochgeschätzt – auch in der italienischen Küche.

TRITTICO 34

Vorspeisen-Dreierlei mit Tatar · Ceviche · Artischocken-Puntarelle-Variation

Für Geniesser – für Unentschlossene – für Jede und Jeden, von allem etwas.

PRIMI PIATTI

SPAGHETTONE ALLA NORCINA 32 | 38

Spaghetti mit Salsiccia, Pilzen und schwarzem Trüffel

Die Königin der umbrischen Spezialitäten – gewürzte Salsiccia, Pilze und feiner schwarzer Trüffel. Der Name dieses Gerichts deutet schon darauf hin, dass es die typischen Zutaten aus Norcina sind, die es so besonders machen. Eine wahre Geschmacksexplosion für Ihren Gaumen.

GNOCCHI RADICCHIO E GUANCIALE 28 | 34

Kartoffel-Gnocchi mit Radicchio und Guanciale

Ein schmackhaftes Wintergericht aus italienischen Zutaten. Guanciale ist luftgetrockneter Speck, welcher aus der Schweinebacke hergestellt und ursprünglich aus der mittellitalienischen Region Latium kommt. Radicchio, das rote Chicorée ähnliche Bittergemüse bringt Farbe und Geschmack ins Spiel.

PACCHERI ALLA PESCATORA 26 | 32

Paccheri mit Meeresfrüchten

Pasta und Meeresfrüchte – die perfekte Kombination. Jede Meeresregion Italiens hat ihr eigenes Rezept. Geniessen Sie bei uns die Version aus dem Süden, wobei die Meeresfrüchte mit wenig Tomaten und frischen Kräutern würzig sautiert werden.

RISOTTO ALLA BARBABIETOLA E GORGONZOLA 24 | 30

Randen-Risotto mit Gorgonzola-Crème und Pistazien

Obwohl Reis schon seit dem 15. Jahrhundert in Italien angebaut und gegessen wird, erscheint Risotto erst zu Anfang des 19. Jahrhunderts in der Geschichte. Von den vielen Arten Risottos, die danach in den Städten Italiens entstanden sind, ist das berühmte Risotto alla Milanese das Edelste. Lassen Sie sich überraschen von unserer bunten Version aus der erdigen Knolle mit dem Edelkäse aus der Lombardei.

BOCUCI's exklusive Pasta zu Hause geniessen. Diverse Sorten der hochwertigen sizilianischen Hartweizen-Pasta von Pastificio Milazzo in unserer Bottega erhältlich.

Die Teigwaren werden in Handarbeit im traditionellen Bronzeverfahren aus sizilianischem Hartweizen hergestellt, wobei der Teig durch spezielle Bronzeformen gedrückt wird. Die Oberfläche der Pasta wird rauer als bei der herkömmlichen Herstellung, wodurch die Pasta die Sauce besser aufnehmen kann. Da die Herstellung "al bronzo" einen höheren Druck verlangt, wird die Struktur der Pasta dichter. Das wiederum hilft dabei, die Pasta beim Kochen bissfest, also "al dente", zuzubereiten. Die Teigwaren werden bei 38 Grad langsam getrocknet (üblich: rund 100 Grad), was sich positiv auf die Qualität und den Geschmack auswirkt.

SECONDI PIATTI

BURRIDA CON CALAMARI, SEPPIA E PATATE 44

Ligurischer Meeres-Eintopf mit Kalmar, Sepia und Kartoffeln
dazu servieren wir hausgemachte Focaccia

Das Wort Buridda ist arabischer Herkunft und bedeutet «in kleine Stücke». Wie in vielen traditionellen Eintöpfen werden die Zutaten zusammen gekocht um am Ende ein geschmackvolles Gericht zu erhalten, das alle Aromen des Meeres vereint.

BRANZINO AGLI AGRUMI DI SICILIA 46

Wolfsbarschfilet mit Venusreis und sautiertem Schwarzkohl
an sizilianischer Zitrusfrüchtesauce

Das gesunde Fleisch des edlen Meeresbewohner, auch bekannt als Loup de Mer, überzeugt mit seinem zarten und feinen Geschmack. Dazu servieren wir ein Stück Heimat in seiner Perfektion – eine Sauce aus sizilianischen Zitrusfrüchten.

PETTO D'ANATRA GLASSATO 46

Glasierte Entenbrust mit Süsskartoffelpüree, sautierten Pilzen und Endivie

Die feine Glasur veredelt das delikate Stück Geflügel mit einer süssen Note. Zusammen mit dem farbigen Knollengemüse und dem herzhaft-würzigen Wintergemüse ein Fest für alle Sinne.

ENTRECOTE DI MANZO 49

Rinds-Entrecôte mit Hasselback-Kartoffeln und Ofengemüse

Für echte Gourmets gibt's beim saftigen Stück Fleisch nur zwei perfekte Garstufen: bleu/rare oder saignant/medium-rare. Begleitet wird das gute Stück mit schwedischen Fächerkartoffeln, welche nach dem berühmten Stockholmer Restaurant Hasselbacken benannt sind.

DOLCI

SETTEVELI 15

Sieben schichtiger Schokoladenkuchen

Das Originalrezept für dem «Siebenschleierkuchen» stammt vom Konditor Cappello aus Palermo. Die palermitanische Legende besagt, dass die Setteveli von den Schwestern des Klosters della Martorana in Palermo erfunden und der sündhafte Kuchen der heiligen Maria gewidmet wurde.

FEDORA 15

Sizilianischer Mandelkuchen mit Ricotta-Schokoladen-Zimt-Füllung

Der Fedora-Kuchen ist ein fantastisches sizilianisches Dessert, genauer gesagt aus Catania. Es zeichnet sich durch seine cremige Ricotta-Schokoladen-Zimt-Füllung zwischen zwei Scheiben weichen Biskuitkuchens aus.

TIRAMISU AB 2 PERSONEN 15

Der Klassiker im neuen Kleid – im **BOCUCI** frisch am Tisch zubereitet.

PERA COTTA CON SEMIFREDDO ALLA CANNELLA 15

Im Rotwein gekochte Birne mit Zimt-Semifreddo und Marsalasaucen

Süßes Zusammenspiel mediterraner Aromen.

AFFOGATO 8

Fior di Latte-Glacé mit heissem Espresso · mit oder ohne Kaffeeликör 10

Perfekter italienischer Abschluss – für den echten «San Siro» – Genuss mit einem Schuss Borghetti Kaffeeликör aus Mailand.

CHEESECAKE AL LIMONCELLO 14

Limoncello-Cheesecake

Krönender aromatischer Abschluss – italienischer Digestif auf dem Teller.

FORMAGGI 12 | 18

Käseauswahl 3 oder 5 Sorten

Käse schliesst den Magen – bekanntermassen soll der römische Gelehrte Plinius bereits vor 2000 Jahren am Ende jeder Mahlzeit Käse gegessen und anschliessend ein angenehmes Sättigungsgefühl verspürt haben.

HERKUNFTS-DEKLARATION:

Dorade:	Griechenland / Türkei
Ente:	Frankreich / Ungarn
Guanciale:	Italien
Krevette:	Vietnam
Langustenschwanz:	Südostatlantik
Muscheln:	Italien / Holland / Dänemark
Rindfleisch:	Irland / Schweiz / Australien
Salsiccia / Kalbfleisch:	Schweiz
Sepia:	Spanien
Tintenfisch / Kalmar:	Westlicher Pazifischer Ozean
Wolfsbarsch:	Griechenland

ALLERGENE:

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

AMORE & PASSIONE

Authentisch italienischer Genuss und gemütliches Beisammensein gehen im **BOCUCI** Hand in Hand. Wir zelebrieren die Gastfreundschaft und die italienische Ess- und Trinkkultur mit dem Credo: Exzellenz durch Einfachheit.

Geniessen Sie den Süden in Zürich auf dem Teller und edelste Tropfen im Glas · vor allem aus unserer Heimat Italien. Neben verführerischen, neuzeitlich interpretierten, natürlichen Gerichten mit regionalen und saisonalen Zutaten entführen wir Sie gerne in die faszinierende und genussvolle Welt der Weine. Bei uns finden Sie gleichermassen altbekannte Etiketten und Winzer sowie einzigartige autochthone Traubensorten.

Joël Schaffter und sein Küchenteam nehmen Sie mit auf einen kulinarisch-sinnlichen Streifzug durch Italien · freuen Sie sich auf die Geschichten zu den Gerichten und erleben Sie gemütliche Stunden bei uns.

Monika & Salvatore Barranca
und das **BOCUCI** – Team



Ausgezeichnet im Juli 2022
mit 14 Gault Millau-Punkten

MICHELIN
2022

Das **BOCUCI** wird in der Ausgabe 2022
des Guide MICHELIN Schweiz empfohlen.



MENU DEGUSTAZIONE DEGUSTATIONS-MENÜ

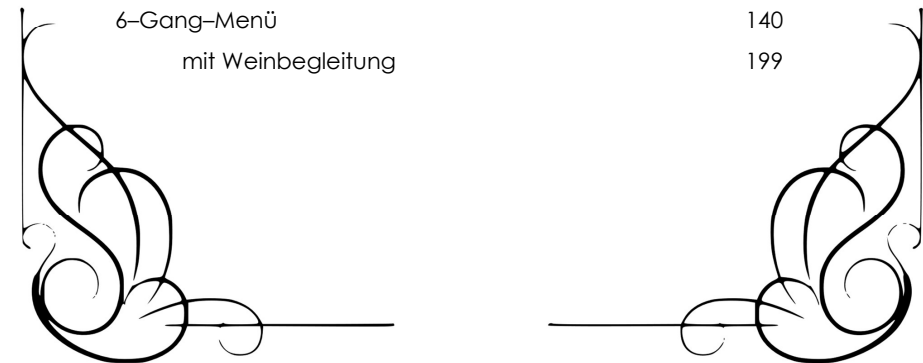
– bestellbar für den ganzen Tisch –
Geniessen Sie die Gerichte unserer aktuellen Karte
und überraschende Tages-Specials als Menü:



4-Gang-Menü 98
mit Weinbegleitung 132

5-Gang-Menü 125
mit Weinbegleitung 175

6-Gang-Menü 140
mit Weinbegleitung 199



ANTIPASTI

BATTUTA DI MANZO ALLA PIEMONTESE 28 | 34

Handgeschnittenes Rindstatar mit gerösteten Haselnüssen

Feines Rindsfilet von Hand geschnitten, einfach gewürzt mit Salz und Pfeffer, verfeinert mit gerösteten Haselnüssen. La Tonda Gentile – «die Sanfte Runde» wird die Haselnuss genannt, die in den Hügeln des Piemonts wächst und als Königin der Haselnüsse gilt – authentischer italienischer Ge-Nuss.

UOVO CBT COTTURA BASSA TEMPERATURA 26

Onsen-Ei mit Parmesanschaum und schwarzem Trüffel

Das wachsweiße perfekt gegarte Ei kombiniert mit Italiens Käseklassiker und der geschmackvollen Knolle.

CEVICHE MEDITERRANEO 24

Ceviche von der Dorade mariniert mit Zitrone, Orange, Essig und Minze

Der südamerikanische Klassiker interpretiert im mediterranen Kleid. Frische, leichte Säure und schmackhaften Fisch bringen uns in den kalten Monaten kulinarisch an die Wärme.

VARIAZIONE CARCIOFI E PUNTARELLE 20

Artischocken-Flan mit frittierten Artischocken und Puntarelle-Salat

Die Artischocke: eine Distel mit weichem Herz. Im alten Rom war die aus dem Mittelmeer stammende Knospe als teures Edelgemüse beliebt. Die aus der Region Latium stammende Zichorien Art Puntarelle ist bei uns auch bekannt unter den Namen: Spargelchicorée oder Vulkanspargel.

ZUPPA DI TOPINAMBUR 14 CON ARAGOSTINA 26

Topinambur-Suppe · mit oder ohne Langustenschwanz

Kartüffel oder Erdartischocke nannte man einst die Nutzpflanze, die Seefahrer im 17. Jahrhundert aus Nordamerika nach Europa brachten. Dort wurde sie bald von der Kartoffel verdrängt. Heute wird Topinambur jedoch wieder hochgeschätzt – auch in der italienischen Küche.

TRITTICO 34

Vorspeisen-Dreierlei mit Tatar · Ceviche · Artischocken-Puntarelle-Variation

Für Geniesser – für Unentschlossene – für Jede und Jeden, von allem etwas.

PRIMI PIATTI

SPAGHETTONE ALLA NORCINA 32 | 38

Spaghetti mit Salsiccia, Pilzen und schwarzem Trüffel

Die Königin der umbrischen Spezialitäten – gewürzte Salsiccia, Pilze und feiner schwarzer Trüffel. Der Name dieses Gerichts deutet schon darauf hin, dass es die typischen Zutaten aus Norcina sind, die es so besonders machen. Eine wahre Geschmacksexplosion für Ihren Gaumen.

GNOCCHI RADICCHIO E GUANCIALE 28 | 34

Kartoffel-Gnocchi mit Radicchio und Guanciale

Ein schmackhaftes Wintergericht aus italienischen Zutaten. Guanciale ist luftgetrockneter Speck, welcher aus der Schweinebacke hergestellt und ursprünglich aus der mittellitalienischen Region Latium kommt. Radicchio, das rote Chicorée ähnliche Bittergemüse bringt Farbe und Geschmack ins Spiel.

PACCHERI ALLA PESCATORA 26 | 32

Paccheri mit Meeresfrüchten

Pasta und Meeresfrüchte – die perfekte Kombination. Jede Meeresregion Italiens hat ihr eigenes Rezept. Geniessen Sie bei uns die Version aus dem Süden, wobei die Meeresfrüchte mit wenig Tomaten und frischen Kräutern würzig sautiert werden.

RISOTTO ALLA BARBABIETOLA E GORGONZOLA 24 | 30

Randen-Risotto mit Gorgonzola-Crème und Pistazien

Obwohl Reis schon seit dem 15. Jahrhundert in Italien angebaut und gegessen wird, erscheint Risotto erst zu Anfang des 19. Jahrhunderts in der Geschichte. Von den vielen Arten Risottos, die danach in den Städten Italiens entstanden sind, ist das berühmte Risotto alla Milanese das Edelste. Lassen Sie sich überraschen von unserer bunten Version aus der erdigen Knolle mit dem Edelkäse aus der Lombardei.

BOCUCI's exklusive Pasta zu Hause geniessen. Diverse Sorten der hochwertigen sizilianischen Hartweizen-Pasta von Pastificio Milazzo in unserer Bottega erhältlich.

Die Teigwaren werden in Handarbeit im traditionellen Bronzeverfahren aus sizilianischem Hartweizen hergestellt, wobei der Teig durch spezielle Bronzeformen gedrückt wird. Die Oberfläche der Pasta wird rauer als bei der herkömmlichen Herstellung, wodurch die Pasta die Sauce besser aufnehmen kann. Da die Herstellung "al bronzo" einen höheren Druck verlangt, wird die Struktur der Pasta dichter. Das wiederum hilft dabei, die Pasta beim Kochen bissfest, also "al dente", zuzubereiten. Die Teigwaren werden bei 38 Grad langsam getrocknet (üblich: rund 100 Grad), was sich positiv auf die Qualität und den Geschmack auswirkt.

SECONDI PIATTI

BURRIDA CON CALAMARI, SEPPIA E PATATE 44

Ligurischer Meeres-Eintopf mit Kalmar, Sepia und Kartoffeln
dazu servieren wir hausgemachte Focaccia

Das Wort Buridda ist arabischer Herkunft und bedeutet «in kleine Stücke». Wie in vielen traditionellen Eintöpfen werden die Zutaten zusammen gekocht um am Ende ein geschmackvolles Gericht zu erhalten, das alle Aromen des Meeres vereint.

BRANZINO AGLI AGRUMI DI SICILIA 46

Wolfsbarschfilet mit Venusreis und sautiertem Schwarzkohl
an sizilianischer Zitrusfrüchtesauce

Das gesunde Fleisch des edlen Meeresbewohner, auch bekannt als Loup de Mer, überzeugt mit seinem zarten und feinen Geschmack. Dazu servieren wir ein Stück Heimat in seiner Perfektion – eine Sauce aus sizilianischen Zitrusfrüchten.

PETTO D'ANATRA GLASSATO 46

Glasierte Entenbrust mit Süsskartoffelpüree, sautierten Pilzen und Endivie

Die feine Glasur veredelt das delikate Stück Geflügel mit einer süssen Note. Zusammen mit dem farbigen Knollengemüse und dem herzhaft-würzigen Wintergemüse ein Fest für alle Sinne.

ENTRECOTE DI MANZO 49

Rinds-Entrecôte mit Hasselback-Kartoffeln und Ofengemüse

Für echte Gourmets gibt's beim saftigen Stück Fleisch nur zwei perfekte Garstufen: bleu/rare oder saignant/medium-rare. Begleitet wird das gute Stück mit schwedischen Fächerkartoffeln, welche nach dem berühmten Stockholmer Restaurant Hasselbacken benannt sind.

DOLCI

SETTEVELI 15

Sieben schichtiger Schokoladenkuchen

Das Originalrezept für dem «Siebenschleierkuchen» stammt vom Konditor Cappello aus Palermo. Die palermitanische Legende besagt, dass die Setteveli von den Schwestern des Klosters della Martorana in Palermo erfunden und der sündhafte Kuchen der heiligen Maria gewidmet wurde.

FEDORA 15

Sizilianischer Mandelkuchen mit Ricotta-Schokoladen-Zimt-Füllung

Der Fedora-Kuchen ist ein fantastisches sizilianisches Dessert, genauer gesagt aus Catania. Es zeichnet sich durch seine cremige Ricotta-Schokoladen-Zimt-Füllung zwischen zwei Scheiben weichen Biskuitkuchens aus.

TIRAMISU AB 2 PERSONEN 15

Der Klassiker im neuen Kleid – im **BOCUCI** frisch am Tisch zubereitet.

PERA COTTA CON SEMIFREDDO ALLA CANNELLA 15

Im Rotwein gekochte Birne mit Zimt-Semifreddo und Marsalasaucen

Süßes Zusammenspiel mediterraner Aromen.

AFFOGATO 8

Fior di Latte-Glacé mit heissem Espresso · mit oder ohne Kaffeeликör 10

Perfekter italienischer Abschluss – für den echten «San Siro» – Genuss mit einem Schuss Borghetti Kaffeeликör aus Mailand.

CHEESECAKE AL LIMONCELLO 14

Limoncello-Cheesecake

Krönender aromatischer Abschluss – italienischer Digestif auf dem Teller.

FORMAGGI 12 | 18

Käseauswahl 3 oder 5 Sorten

Käse schliesst den Magen – bekanntermassen soll der römische Gelehrte Plinius bereits vor 2000 Jahren am Ende jeder Mahlzeit Käse gegessen und anschliessend ein angenehmes Sättigungsgefühl verspürt haben.

HERKUNFTS-DEKLARATION:

Dorade:	Griechenland / Türkei
Ente:	Frankreich / Ungarn
Guanciale:	Italien
Krevette:	Vietnam
Langustenschwanz:	Südostatlantik
Muscheln:	Italien / Holland / Dänemark
Rindfleisch:	Irland / Schweiz / Australien
Salsiccia / Kalbfleisch:	Schweiz
Sepia:	Spanien
Tintenfisch / Kalmar:	Westlicher Pazifischer Ozean
Wolfsbarsch:	Griechenland

ALLERGENE:

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.