



★ dal 1976 ★

Menù, proposto anche nelle più importanti lingue straniere, è il menù che dal 1976 ha reso il Boccondivino uno dei locali più apprezzati a livello nazionale e internazionale.

VINI

PROSECCO DI VALDOBBIADENE
Selezione BOCCONDIVINO

con

VINO BIANCO
DON PIETRO SPADAFORA

con

VINO ROSSO GIOVANE
LACRIMA DI MORRO D'ALBA

con

VINO ROSSO MATURO
AGLIANICO DEL TABURNO

con

VINO ROSSO INVECCHIATO
AMARONE DELLA VALPOLICELLA

con

VINO DA DESSERT
VIN SANTO TOSCANO

con

GRAPPE

con

PIATTI

Crostini con paté della casa e
bruschette alla toscana

Pinzimonio in crudità e
Ovuli caldi al formaggio

Salumi dolci e affumicati
-circa una quindicina-

Due primi piatti (da scegliere)
Risotto alla trevisana, tortelloni,
pappardelle alla fonduta, gnocchi

La selezione dei due carrelli di
Formaggi freschi e stagionati
-circa una cinquantina-

Cantucci toscani, sorbetto di
Frutta fresca, torte e semifreddi

Caffè