

MENU

**La
Bocca**
by Vintage Garden

ELŐÉTELEK

HÁZI FOCACCIA

Házi focaccia pestoval és szarvasgombás
stracciatellával (1,7,8)

2.890FT

PANZEROTTI

Bő zsirban sült pizzácskák, n'duja-val, mozzarellával és
koktélpardicsommal, marinara szósszal és zsályás aiólival (1,3,7,10)

3.790FT

BRUSCHETTA TRILÓGIA

Bazsalikomos koktélpardicsom, balzsamecetes erdei gomba
pecorino romanoval és citrusos articsóka Grana padanoval
kovászos kenyéren (1,7,12)

3.790FT

BURRATA

Burrata pestos koktélpardicsom, rukkola és narancs-cékla
fészekben cukrozott pisztáciával (7,8,12)

4.990FT

LA BOCCA ANTIPASTI

Pármai sonka, n'duja, spianata, gorgonzola, telaggio,
castelmagno sajt, mostarda, taggiasca olivabogyó,
szarvasgombás méz, aszalt paradicsom (7,12)

7.790FT

LEVES, SALÁTA

HÚSLEVES TORTELLINIVEL

Gazdag húsleves zöldségekkel és csirkés tortellinivel
(1,3,7,9)

2.990FT

VARGÁNYA "VELUTÉ"

Bársonyos vargányakrém leves pirított olaszkolbásszal és
konfitált koktélpardicsommal

3.190FT

CÉZÁR SALÁTA

Bébi római saláta házi cézár öntettel, fokhagymás kenyér
chipsszel, ajókával és parmezán forgáccsal (1,3,4,7,10,12)

3.990FT

CSIRKEMELLE

+1.890FT

RÁKKAL (2)

+2.190FT

BÉLSZÍNNE

+2.890FT

ALLERGÉNEK

1. GLUTÉN 2. RÁK 3. TOJÁS 4. HAL 5. Mogyoró 6. SZÓJA 7. TEJ 8. DIÓFÉLÉK
9. ZELLER 10. MUSTÁR 11. SZÉZÁMMAG 12. KÉNDIOXID 14. PUHATESTŰEK

A SZÁMLA VÉGÖSSZEGE 15% SZERVÍZDÍJAT TARTALMAZ.
KÜLÖN FIZETÉSRE NINC S LEHETŐSÉG.

TÉSZTÁK, RIZOTTÓK

AGLIO E OLIO Petrezselymes, fokhagymás, chilis spagetti (1,3,7)	4.990FT
RISOTTO AI FUNGHI Lassan főtt fehérboros arborio rizs erdei gombákkal, parmezánnal és szárvasgombával (7,9,12)	5.790FT
RIGATONI LA BOCCA Rigatoni tejszínes paradicsommártásban, koktélpáradicsommal és ricotta habbal (1,3,7,9)	5.790FT
SPAGHETTI CHITARRA CARBONARA Vastag spaghetti guancialével, tojásos feketeborsos pecorino mártásban (1,3,7)	5.990FT
LASAGNA BOLOGNESE Csőben sült lasagna tészta toszkán marha raguval (1,3,7,9,12)	5.990FT
FUSILLI CON SALSIICCIA E BROCCOLI Orsó tészta pirított olaszkolbásszal, vad brokkolival, koktélpáradicsommal és chilivel (1,3,7)	5.990FT
AGNOLOTTI AL TARTUFO CACIO E PEPE Szárvasgombás-ricottás töltött tészta, feketeborsos pecorino mártásban (1,3,7)	6.790FT
SPAGHETTI ALLO SCOGLIO Petrezselymes, fokhagymás, chilis spagetti paradicsomos-fehérboros tenger gyümölcseivel (1,2,3,7,9,12,14)	6.790FT

EXTRÁK

CSIRKEMELLE	+1.890FT
RÁKKAL(2)	+2.190FT
BÉLSZÍNNEL	+2.890FT

HÚS ÉS HALÉTELEK

POLLO AL MARSALA SUSINA Sült csirke supreme marsala boros szilva raguval, rántott süttőtökös raviolival (1,3,7,8,12)	6.590FT
POLPETTE DI VITELLO Füstölt scamorzával töltött zöldfűszeres borjú húsgombócok, petrezselymes törtburgonyán paradicsommártással és pecorino sajttal sütve (1,3,7)	6.990FT
GRIGLIATA MISTA Roston sült aranydurbincs filé és királyrák sült burgonyával, bazsalikomos paradicsomraguval és fokhagymás vad brokkolival (2,4)	7.890FT
FILETTO D' AUTUNNO Bélszínérmék castelmagno rizottó ágyon savanyú almával és pirított törökogyoróval (7,8,12)	7.890FT
LA BOCCA TAGLIATA Lassan sült USDA hátszín szeletek ruccolával, koktélpáradicsommal, balzsamkrémmel és parmezánnal, szárvasgombás sült burgonyával tálalva (7,12)	10.290FT

ALLERGÉNEK:

1. GLUTÉN 2. RÁK 3. TOJÁS 4. HAL 5. MOGYORÓ 6. SZÓJA 7. TEJ 8. DÍÓFÉLÉK
9. ZELLER 10. MUSTÁR 11. SZEZÁMMAG 12. KÉNDIOXID 14. PUHATESTŰEK

A SZÁMLA VÉGÖSSZEGE 15% SZERVÍZDÍJAT TARTALMAZ.
KÜLÖN FIZETÉSRE NINCS LEHETŐSÉG.

MENU

La Bocca
by Vintage Garden

NÁPOLYI PIZZÁK (32CM)

MARGHERITA Paradicsomszós, fior di latte, Grana Padano, bazsalikom (1,7)	4.990FT
DIAVOLA Paradicsomszós, fior di latte, spianata szalámi (1,7)	5.690FT
PROSCIUTTO Paradicsomszós, fior di latte, prosciutto cotto (1,7)	5.690FT
QUATTRO FORMAGGI Fehér alapon, fior di latte, Taleggio, gorgonzola, füstölt scamorza, Grana Padano (1,7)	5.790FT
LA BOCCA Paradicsomszós, fior di latte, 'nduja, málnás balzsam krém, straciatella, dió (1,7,8)	5.790FT
CRUDO E RUCOLA Paradicsomszós, prosciutto crudo, rukkola, Grana Padano (1,7)	5.990FT
TARTUFO Ricotta, erdei gomba, szarvasgomba, fior di latte (1,7)	5.990FT
TONNO Paradicsomszós, tonhal, lilahagyma, taggiasca olivabogyó, fior di latte (1,4,7)	5.990FT
CAPRICCIOSA Paradicsomszós, prosciutto cotto, oliva, gomba, articsóka, mozzarella (1,7)	5.990FT
DOLCE VITA Fehér alap, fior di latte, gorgonzola, castelmagno, pirított törökmogyoró, mostarda (1,7,8)	5.990FT

EXTRA FELTÉTEK

RUCCOLA	890FT	PROSCIUTTO CRUDO	1.790FT
FIOR DI LATTE (7)	990FT	PROSCIUTTO COTTO	1.790FT
GOMBA	990FT	CSIRKEMELL	1.890FT
KOKTÉLPARADICSOM	1.190FT	RÁK (2)	2.190FT
SZÁRÍTOTT PARADICSOM	1.190FT	SZARVASGOMBA	2.290FT
ERDEI GOMBA	1.490FT	BÉLSZÍN	2.890FT
GORGONZOLA (7)	1.790FT	BURRATA (7)	3.190FT

ALLERGÉNEK

1. GLUTÉN 2. RÁK 3. TOJÁS 4. HAL 5. MOGYORÓ 6. SZÓJA 7. TEJ 8. DIÓFÉLÉK
9. ZELLER 10. MUSTÁR 11. SZEZÁMMAG 12. KÉNDIOXID 14. PUHATESTŰEK

A SZÁMLA VÉGÖSSZEGE 15% SZERVÍZDÍJAT TARTALMAZ.
KÜLÖN FIZETÉSRE NINCS LEHETŐSÉG.

DESSZERTEK

LA BOCCA TIRAMISU

Olasz mascarpone krém, kávé-szóska babapiskóta
váltakozása (1,3,7,8)

2.890FT

AMARÉNA CSERESZNYÉS PISZTÁCIA TORTÁCSKA

Könnyű piztáciakrém amaréna cseresznyével, ropogós
tésztakosárban (1,3,7,8)

2.890FT

ALMÁS PITE PANNA COTTA

Fahéjas panna cotta, házi alma kompóttal és linzer morzsával
(1,3,7,8)

2.890FT

NARANCSSOS ÉTCSOKOLÉDÉ MOUSSE

Vénarancs coulisal (1,3,7)

2.890FT

OSZD MEG A LA BOCCA PILLANATOD!



HASZNÁLD A #LABOCCABUDAPEST
HASHTAGET ÉS KERÜLJ KI AZ INSTAGRAM
FALUNKRA - VAGY AZ INSTA SZTORINKBA!



@LABOCCABUDAPEST

ALLERGÉNEK

1. GLUTÉN 2. RÁK 3. TOJÁS 4. HAL 5. MOGYORÓ 6. SZÓJA 7. TEJ 8. DIÓFÉLÉK
9. ZELLER 10. MUSTÁR 11. SZEZÁMMAG 12. KÉNDIOXID 14. PUHATESTŐEK

MENU

**La
Bocca**
by Vintage Garden

STARTERS

HOMEMADE FOCACCIA

Served with pesto and truffle stracciatella
(1,7,8)

2.890FT

PANZEROTTI

Deep-fried mini pizzas with 'nduja, mozzarella, cherry tomatoes,
served with marinara sauce and sage aioli. (1,3,7,10)

3.790FT

BRUSCHETTA TRILOGY

Basil cherry tomatoes, balsamic wild mushrooms with
pecorino romano, and citrus artichoke with Grana padano on
sourdough bread (1,7,12)

3.790FT

BURRATA

Burrata served with pesto cherry tomatoes, arugula and
orange golden beets with candied pistachios (7,8,12)

4.990FT

LA BOCCA ANTIPASTI

Parma ham, 'nduja, spianata salami, gorgonzola, taleggio,
telaggio castelmagno, mostarda, taggiasca olives, truffle
honey, and sun-dried tomatoes (7,12)

7.790FT

SOUPS & SALADS

TORTELLINI EN BRODO SOUP

Rich meat broth with vegetables and chicken tortellini
(1,3,7,9)

2.990FT

PORCHINI "VELUTÉ"

Velvety porcini soup with sauteed Italian sausage and confit
cherry tomato

3.190FT

CAESAR SALAD

Baby romaine lettuce with home made Caesar dressing, garlic
bread crisps, anchovies and parmesan flakes (1,3,4,6,7,10,12)

3.990FT

GRILLED CHICKEN BREAST

+1.890FT

SCHRIMP (2)

+2.190FT

BEEF TENDERLOIN

+2.890FT

ALLERGENS

1. GLUTEN 2. CRUSTACEANS 3. EGGS 4. FISH 5. PEANUTS 6. SOYBEANS 7. MILK
8. NUTS 9. CELERY 10. MUSTARD 11. SESAME SEEDS 12. SULPHUR DIOXIDE 14. MOLLUSKS

THE BILL INCLUDES A 15% SERVICE CHARGE. SPLIT PAYMENTS ARE NOT POSSIBLE.

PASTA & RISOTTO

AGLIO E OLIO Spaghetti with garlic, parsley and chili (1,3,7)	4.990FT
RISOTTO AI FUNGHI Slow-cooked arborio rice with wild mushrooms, parmesan, and truffle (7,9,12)	5.790FT
RIGATONI LA BOCCA Creamy tomato sauce with cherry tomatoes and ricotta foam (1,3,7,9)	5.790FT
SPAGHETTI CHITARRA CARBONARA Thick spaghetti with guanciale in an egg and black pepper pecorino sauce (1,3,7)	5.990FT
LASAGNA BOLOGNESE Oven-baked lasagna sheets layered with Tuscan-style beef ragout (1,3,7,9,12)	5.990FT
FUSILLI CON SALSICCIA E BROCCOLI Fusilli with italian sausage, wild broccoli, cherry tomato and chili (1,3,7)	5.990FT
AGNOLOTTI AL TARTUFO CACIO E PEPE Truffle and ricotta filled pasta with black pepper pecorino sauce (1,3,7)	6.790FT
SPAGHETTI ALLO SCOGLIO Seafood spaghetti with tomato-white wine sauce, parsley, garlic, and chili (1,2,3,7,9,12,14)	6.790FT

EXTRA TOPPINGS

GRILLED CHICKEN BREAST	+1.890FT
SCHRIMP (2)	+2.190FT
BEEF TENDERLOINE	+2.890FT

MEAT & FISH DISHES

POLLO AL MARSALA SUSINA Chicken supreme with marsala plum ragout and deep fried pumpkin ravioli (1,3,8,12)	6.590FT
POLPETTE DI VITELLO Veal meatballs filled with smoked scamorza on forked parsley potato, roasted with tomato sauce and pecorino cheese (1,3,7)	6.990FT
GRIGLIATA MISTA Grilled sea bream and king prawns with roasted potato, cherry tomato ragout and garlic broccoli (4,7,9,12)	7.890FT
FILETTO D' AUTUNNO Beef tenderloin medallions on castelmagno risotto with pickled apple and toasted hazelnuts (7,8,12)	7.890FT
LA BOCCA TAGLIATA Slow-cooked USDA sirloin slices with arugula, cherry tomatoes, balsamic glaze, parmesan and truffle roasted potatoes (7,12)	9.990FT

ALLERGENS

1. GLUTEN 2. CRUSTACEANS 3. EGGS 4. FISH 5. PEANUTS 6. SOYBEANS 7. MILK
8. NUTS 9. CELERY 10. MUSTARD 11. SESAME SEEDS 12. SULPHUR DIOXIDE 14. MOLLUSKS

MENU

**La
Bocca**
by Vintage Garden

NAPOLITANA PIZZAS (32CM)

MARGHERITA Tomato sauce, fior di latte, Grana Padano, basil (1,7)	4.990FT
DIAVOLA Tomato sauce, fior di latte, spianata salami (1,7)	5.690FT
PROSCIUTTO Tomato sauce, fior di latte, cooked ham (1,7)	5.690FT
QUATTRO FORMAGGI White base, fior di latte, taleggio, gorgonzola, smoked scamorza, Grana Padano (1,7)	5.790FT
LA BOCCA Tomato sauce, fior di latte, 'nduja, raspberry balsamic glaze, straciatella, walnut (1,7,8)	5.790FT
CRUDO E RUCOLA Tomato sauce, prosciutto crudo, arugula, Grana Padano (1,7)	5.990FT
TARTUFO Ricotta, forest mushrooms, truffle, fior di latte (1,7)	5.990FT
TONNO Tomato sauce, tuna, red onion, taggiasca olives, fior di latte (1,4,7)	5.990FT
CAPRICCIOSA Tomato sauce, cooked ham, olives, mushrooms, artichokes, fior di latte (1,7)	5.990FT
DOLCE VITA White base, fior di latte, gorgonzola, castelmagno, roasted hazelnuts, mostarda (1,7,8)	5.990FT

EXTRA TOPPINGS

ARUGULA	890FT	PROSCIUTTO CRUDO	1.790FT
FIOR DI LATTE (7)	990FT	PROSCIUTTO COTTO	1.790FT
MUSHROOMS	990FT	GRILLED CHICKEN BREAST	1.890FT
CHERRY TOMATOES	1.190FT	SCHRIMP (2)	2.190FT
SUN-DRIED TOMATOES	1.190FT	TRUFFLE	2.290FT
WILD MUSHROOMS	1.490FT	BEEF TENDERLOINE	2.890FT
GORGONZOLA (7)	1.790FT	BURRATA (7)	3.190FT

ALLERGENS

1. GLUTEN 2. CRUSTACEANS 3. EGGS 4. FISH 5. PEANUTS 6. SOYBEANS 7. MILK
8. NUTS 9. CELERY 10. MUSTARD 11. SESAME SEEDS 12. SULPHUR DIOXIDE 14. MOLLUSKS

DESSERTS

LA BOCCA TIRAMISU

2.890FT

Layers of Italian mascarpone cream and coffee-soaked
Amaretto ladyfingers (1,3,7,8)

AMARENA CHERRY PISTACHIO TART

2.890FT

Light pistachio cream, with amarena cherry in crispy
tart(1,3,7,8)

"APPLE PIE" PANNA COTTA

2.890FT

Cinnamon panna cotta with home made apple compote and
crumble (3,7,8)

ORANGE DARK CHOCOLATE MOUSSE

2.890FT

With blood orange coulis (1,3,7)

SHARE YOUR LA BOCCA MOMENT!



USE THE HASHTAG #LABOCCABUDAPEST AND
GET FEATURED ON OUR INSTAGRAM FEED /
OR IN OUR INSTAGRAM STORY!



@LABOCCABUDAPEST

ALLERGENS

1. GLUTEN 2. CRUSTACEANS 3. EGGS 4. FISH 5. PEANUTS 6. SOYBEANS 7. MILK
8. NUTS 9. CELERY 10. MUSTARD 11. SESAME SEEDS 12. SULPHUR DIOXIDE 14. MOLLUSKS