

BOCCONCINO
MAYFAIR

Olive nere Taggiasche
e verdi di Cerignola
Black Taggiasca olives
& green Cerignola olives (vg)
7.5

Thin dough
Focaccia al rosmarino
Rosemary focaccia bread (vg)
10.5

Antipasti

Burratina d'Andria con pomodori datterino e pesto Andria burrata with baby plum tomatoes & pesto	20
Gamberi rossi di Sicilia in umido con ricotta salata <i>special</i> Sicilian red prawns in tomato sauce & salted ricotta cheese	24
Calamari fritti e salsa tartara Deep fried calamari & tartare sauce	23
Prosciutto di Parma con panzerotti fritti al formaggio Parma ham with deep fried cheese pastries	18
Capesante con purea di topinambur e funghi chiodini Seared scallops, Jerusalem artichoke, shimeji mushroom & veal jus	25
Vitello Tonnato Slow cooked thinly sliced veal served with tuna sauce	17
Tartare di filetto di manzo su millefoglie di patate, tartufo nero e fonduta di formaggio Beef fillet tartare served on potato Millefeuille, black truffle & cheese fondue	27
Asparagi inglesi con tartufo nero estivo e scaglie di uovo English asparagus with black summer truffle & grated egg	19
Parmigiana di melanzane Aubergine parmigiana	21
Carpaccio di manzo scozzese con salsa alla senape Scottish beef carpaccio with mustard dressing	25/38
Tartare di tonno leggermente piccante Tuna tartare slightly spicy, served with tuna sauce	24
Tris tartara di tonno, salmone e ricciola <i>special</i> Trio tartare of tuna, salmon & yellowtail	26

Insalate

Mozzarella di Bufala Campana alla Caprese

Buffalo mozzarella served with basil, pesto & baby plum tomatoes

19

Insalata di lattuga romana con pollo e salsa alle acciughe

Chicken Caesar salad

19

Insalata di pomodori, avocado, cetrioli e mais

Tomato, cucumber, avocado & sweetcorn salad

16

💎 Insalata di carciofi crudi con avocado e Parmigiano Reggiano

Artichoke salad with avocado & parmesan shavings

25

Zuppe

Zuppa fredda di pomodori con stracciatella

Cold tomatoes soup with stracciatella cheese

14

Primi piatti

	Linguine con astice scozzese e pomodoro ciliegino <i>special</i>	46
	Linguine with Scottish lobster & cherry tomatoes	
	Linguine al granchio con bisque di crostacei <i>special</i>	32
	Linguine with crab & crustacean bisque (may contain shells)	
	Ravioli di gamberi e branzino con tartufo nero	31
	Homemade ravioli filled with prawns, sea bass & black truffle	
	Ravioli di piselli e formaggi in burro e salvia	22
	Homemade pea & cheese ravioli in butter & sage sauce	
	Tagliatelle al tartufo nero <i>special</i>	40
	Homemade tagliatelle with black truffle	
	Spaghetti con cozze, vongole e bottarga sarda	28
	Spaghetti with mussels, clams and Sardinian bottarga	
	Tagliatelle al ragù di cinghiale	29
	Homemade tagliatelle with wild boar ragù	
	Fettuccine Cacio e Pepe con gamberi rossi di Sicilia	30
	Fettuccine cacio & pepe with Sicilian red prawns	
	Pappardelle con funghi selvatici e stracciatella	29
	Homemade pappardelle with wild mushrooms & stracciatella cheese	
	Paccheri con crema di pomodoro	22
	Paccheri from Gragnano with cream of tomato sauce	
	Risotto ai frutti di mare misto <i>special</i>	33
	Risotto with mix seafood of mussels, clams, squid, prawn & langoustine	

Pescato del giorno

Gamberi	<i>each 7</i>	Scampi	<i>each 6</i>
Prawns		Langoustines	
Aragosta al forno servita con patatine			60
Whole lobster with chips			
Orata alla griglia servita con patatine			40
Grilled sea bream with chips			
Branzino al sale per due servita con patatine <i>special</i>			80
Salt baked sea bass with chips (for two)			
Branzino al Bocconcino (per due) <i>special</i>			80
Bocconcino style sea bass with roasted vegetables (for two)			



Black truffle can be added to any dish, £19 per 5 grams

Secondi di pesce

	Branzino alla griglia con patate, finocchio e condimento alle olive <i>special</i>	41
	Grilled sea bass with potatoes, fennel & olive dressing	
	Coda di rospo con patate, olive taggiasche in guazzetto	37
	Monkfish tail with potatoes, taggiasche olives & tomatoes	
	Filetto di salmone con broccoli romanesco e pomodorini al forno	29
	Salmon fillet with romanesco broccoli & oven baked cherry tomatoes may contain bones	
	Filetto di merluzzo alla Livornese	33
	Fried fillet of cod served on cherry tomatoes, black olives and caper sauce	
◆	Sogliola di Dover	60
	Pan fried Dover sole with capers	
	Polpo scottato con purea di piselli e vegetali arrosto	34
	Seared octopus with pea purée & roasted vegetables	

Secondi di carne

	Carre di agnello con purea di patate e carciofi fritti	34
	Roasted rack of lamb with creamed potato & fried artichoke	
	Bistecca di manzo scozzese	45
	Scottish beef rib-eye served with roast tomato & mushroom	
◆	Cotoletta di vitello alla Milanese	45
	Veal Milanese	
	Filetto di manzo scozzese al pepe verde & tartufo nero	47
	Scottish beef fillet with green pepper sauce & truffle	
	Costine di manzo a cottura lenta con crema di patate al tartufo	33
	Slow cooked beef short rib with creamed truffle potato	
	Bistecca tomahawk grigliata con vegetali (per due) <i>special</i>	110
	Grilled tomahawk steak served with vegetables (for two)	

Contorni

Insalata di pomodori e cipolla di Tropea	11	Patate fritte / al tartufo	8/12
Tomato salad		Chips / Truffle chips	
Insalata di rucola selvatica con Parmigiano Reggiano	9	Spinaci	8.5
Rocket salad with parmesan cheese and balsamic vinegar		Spinach	
		Broccoli	8.5
		Broccoli	

Pizza

Roman-Style Thin Crust

Pizza Bocconcino <i>special</i>	22
Stracchino, mozzarella, fresh tomatoes, Parma ham	
Pizza Quattro stagioni	19
Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, olives, artichokes	
Pizza Margherita	17
Tomato sauce, mozzarella, sweet basil	
Pizza Parma	22
Tomato sauce, mozzarella, parma ham	
Pizza con Prosciutto e Funghi	19
Tomato sauce, mozzarella, ham, champignon mushrooms	
Pizza con Funghi	18
Tomato sauce, mozzarella, champignon mushrooms	
Pizza Vegetariana	19
Tomato sauce, mozzarella, aubergine, courgette, tomatoes, radicchio, rocket, corn	
Pizza ai Quattro Formaggi	18
Mozzarella, stracchino, gorgonzola, scamorza	
Pizza Diavola <i>special</i>	23
Tomato sauce, mozzarella, spicy salami	
Pizza Bufalina	18
Tomato sauce, buffalo mozzarella, sweet basil	
Pizza Burrata	20
Tomato sauce, burrata cheese	
Pizza alle Melanzane e Stracciatella <i>special</i>	22
Tomato sauce, fried aubergine, stracciatella cheese, parmesan	
◆ Pizza con il Tartufo	39
Mozzarella, black truffle shavings, ricotta, truffle oil	
◆ Pizza con bresaola di Wagyu	27
Mozzarella, rocket, Wagyu bresaola & shaved parmesan	

Dolci

Tiramisù Coffee flavoured dessert with biscuits & whipped mascarpone cream	14
Bignè con gelato alla vaniglia, salsa al cioccolato e mandorle Profiteroles with vanilla ice cream, chocolate sauce & almonds	14
Cheesecake con composta di frutta della passione New York style cheesecake with passion fruit compote	14
Fondente al cioccolato con gelato alla vaniglia Chocolate fondant with vanilla ice cream	14
Torta di limone con meringa Italiana Lemon meringue tart	15
Soufflé alla vaniglia con gelato e crema (per due) <i>exclusive</i> Vanilla soufflé with ice cream & cream (for two) AVAILABLE SUNDAY — THURSDAY	19
 Tortino alla doppia crema di pistacchio Double cream pistachio cake	17
Gelato soft alla vaniglia Made to order vanilla soft serve ice cream. Served with chocolate sauce & hazelnuts	15/20
Sgroppino Blended lemon sorbet, Prosecco, Vodka	16
Cremino Whipped coffee cream in a white & milk chocolate cup, served with cantucci	12

Dessert Wines 75 ml

Moscato Passito "Hermes", Isola dei Nuraghi, Tenute Soletta, Sardinia, 2019	13.5
Vin Santo del Chianti Classico, Marchese Antinori, Tuscany, 2019	23