



PRA COMPARTILHAR

COUVERT 19

Acompanha seleção de pães e pastas

TÁBUA DE QUEIJOS 42

Acompanha seleção de pães e geléia artesanal

TÁBUA DE QUEIJOS E EMBUTIDOS 53

Acompanha seleção de pães e geléia artesanal

PINTXO 47

De gravlax de salmão com cream cheese

CROQUETAS DE JAMON 28

Acompanha molho da casa

CROQUETAS DE ESPINAFRE 24

Com cebola caramelizada e molho da casa

BOLINHAS DE PROVOLONE 28

Acompanha molho da casa

BATATAS RÚSTICAS 32

Acompanha molho romesco

BRUSCHETTAS

CLÁSSICA 26

Tomates, parmesão e pesto de manjeriço

BRIE 29

Queijo brie, mel e nozes

BLUE CHEESE 26

Gorgonzola e figo

CABRA 32

Queijo de cabra com ervas e uvas frescas

DEGUSTAÇÃO DE BRUSCHETTAS 36



SE VINO Y
NO TOMA
PARA QUE
VINO?

ENTRADAS

BURRATA CAPRESE 58

Acompanha pães, molho chimichurri, tomates e salada de rúcula

STEAK TARTARE 44

150g de filé mignon ao molho de salsa e dijon, sob cama de pepino laminado. Acompanha seleção de pães

RISOTTOS

MILANÊS 44

Queijo parmesão, açafrão e bacon crispy

LINGUICA E COGUMELO 48

Linguica artesanal de Bragança, cogumelo shimeji e tuile de parmesão

MASSAS

PAPARDELLE 32

Massa fresca artesanal ao molho rústico de tomates com mozzarella de búfala, manjeriço e parmesão ralado.

GNOCCHI 38

Massa fresca artesanal ao molho funghi cremoso e lascas de queijo meia cura

PEIXE / CARNE

SAINT PETER 43

Grelhado em crosta de ervas. Acompanha couscous marroquino

MEDALHÃO 52

De mignon ao molho de vinho montado na manteiga. Acompanha batatinhas aperitivo assadas no forno



SOBREMESAS

MINI CHURROS 22

Acompanha doce de leite e brigadeiro belga em ponto de colher

MOUSSE 24

De chocolate belga com farofa de nuts

BRIGADEIROS

BELGA 5

De chocolate Callebaut 50% cacau

NUT 5

De nutella confeitado com avelãs

BRANCO 5

Confeitado com pistache

AMÊNDOAS 5

Confeitado com amêndoas laminadas

DEGUSTAÇÃO DE BRIGADEIROS 14

BEBIDAS

CERVEJA 9

REFRIGERANTE 7

ÁGUA 6

CAFÉ 5,5



O BOCCANERA
É O PRIMEIRO
RODÍZIO DE
VINHOS!
E COMO
FUNCIONA?



OFERECEMOS 15 RÓTULOS
NO TEMPO DO CLIENTE

ABRIMOS UMA GARRAFA POR VEZ,
DESSA FORMA SE O VINHO ESTIVER
SENDO SERVIDO EM OUTRA MESA,
PODE TARDAR ALGUNS MINUTOS

NÃO SERVIMOS A GARRAFA NA MESA.
SERVIMOS APENAS A TAÇA

VOCÊ TEM QUE PEDIR AO GARÇON
PARA SERVIR SUA TAÇA. ELE NÃO
PASSARÁ OFERECENDO

O RODÍZIO É SEMPRE SERVIDO
ENTRE 18H30 E 0H

BOCCANERABAR.COM.BR

@BOCCANERABAR

FB.COM/BOCCANERABAR



O VINHO
MELHORA COM
O TEMPO.
O MELHOR
É SEM O VINHO



BOCCA
NERA

VINHOS
DESCOMPLICADOS