



VIA ATENEA 231
AGRIGENTO
392 579 7613 - 0922 627662

LEBOCCERIE.IT





Le bevande

SOFT DRINK

Acqua Panna Naturale 1 lt	€ 3.00
Acqua Sanpellegrino 1 lt	€ 3.00
Coca cola Bott 33cl	€ 3.00
Coca cola Bott 1 lt	€ 5.00
Chinotto Polara	€ 3.00
Spuma Polara	€ 3.00
Gazzosa Polara	€ 3.00

BIRRE

Birra alla spina Warsteiner Bionda 30 cl	€ 4.00
Bionda 50 cl	€ 7.00
Rossa 30 cl	€ 5.00
Rossa 50 cl	€ 8.00
Birra Epica artigianale Bionda 33 cl	€ 7.00
Rossa 33 cl	€ 7.00
Weiss 33 cl	€ 7.00
Birra Messina Cristalli di sale 33 cl	€ 4.00
Birra dello Stretto 33 cl	€ 3.00
Birra Semedorato 33 cl	€ 3.00
Ceres 33 cl	€ 4.00
Super Tennent's 33 cl	€ 4.00

COCKTAIL

Gin tonic	€ 7.00
Gin tonic premium	€ 9.00
Spritz	€ 5.00

VINI BIANCHI E ROSSI

FIRRIATO

Bayamore bianco	€ 20
Bayamore rosso	€ 25
Chiarme bianco frizzante	€ 18

BARONE MONTALTO

Chardonnay	€ 20
Cucunci bianco frizzante	€ 20
Rosso	€ 20

BAGLIO DEL CRISTO DI CAMPOBELLO CDC

bianco	€ 20
------------------	------

PLANETA La Segreta

bianco	€ 25
La segreta rosso	€ 25



Per cominciare

Parmigiana di melanzane	€ 10
Insalata di Polpo e patate alla siciliana	€ 14
Gazpacho di pomodoro, mandorle e cozze gratinate	€ 14
Sarde a beccafico con cipolla in agrodolce	€ 12
Prosciutto crudo e burrata	€ 12

Gli sfizi

Le nostre panelle	€ 6
Alici marinate	€ 6
Caponata di melanzane	€ 6
Arancina al ragù bianco e fonduta di formaggio	€ 6



Le paste

Spaghetti al pesto di basilico e pomodorini confit. € 12

Spaghetti alle vongole e bottarga di tonno € 18

Calamarata cozze e tenerume di zuccina € 15

Cavateli freschi al pomodoro dolce € 12

Busiate al pesto freddo alla trapanese € 12



Secondi piatti

Polpo arrosto con crema di patate.	€ 16
Filetto di pesce come uno sfincione.	€ 18
Calamaro arrosto con salmoriglio.	€ 16
Falsomagro al sugo della domenica	€ 15
Cotoletta di vitello	€ 15

Contorni

Caprese di pomodori e mozzarella di bufala	€ 10
Patatine fritte	€ 6
Patate al forno	€ 6
Insalata mista	€ 6
Verdure alla griglia	€ 6





Dolci

Tiramisù	€ 6
Cous Cous di pistacchio.....	€ 7
Semifreddo alle mandorle e cioccolato	€ 6
Morbido al cioccolato fondente.....	€ 6
Cannolo alla ricotta di bufala e pistacchio	€ 6



Le Pizze
classiche

Margherita	€ 6.00
(Salsa di pomodoro Le Boccherie, mozzarella fiordilatte, basilico)	
Napoli	€ 10.00
(Salsa di pomodoro Le Boccherie, mozzarella di bufala campana DOP, acciughe, olive, basilico)	
Romana	€ 9.00
(Salsa di pomodoro Le Boccherie, fiordilatte, prosciutto cotto Granbiscotto)	
Funghi	€ 8.00
(Salsa di pomodoro Le Boccherie, fiordilatte, funghi freschi)	
Marinara	€ 7.00
(Salsa di pomodoro Le boccherie, origano, aglio)	
Vegetariana	€ 9.00
(mozzarella fiordilatte, ciliegino, verdure assortite)	
Capricciosa	€ 10.00
(Salsa di Pomodoro Le Boccherie, mozzarella fiordilatte, funghi, prosciutto cotto, uovo, salsiccia e olive)	
4 stagioni	€ 9.00
(Salsa di pomodoro Le Boccherie, fiordilatte, carciofi, funghi, cotto Granbiscotto, olive)	
Sfincione	€ 9.00
(Salsa di pomodoro Le Boccherie, cipolle, origano, pecorino DOP e mollica all'acciuga)	
Calzone	€ 9.00
(Salsa di pomodoro Le Boccherie, origano, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto arrosto)	
Rucola	€ 10.00
(Salsa di pomodoro le Boccherie, mozz. fiordilatte, rucola, Parmigiano Reggiano scaglie, prosciutto crudo Parma a crudo)	
5 formaggi	€ 9.00
(mozzarella fiordilatte, Vastedda del Belice, Gorgonzola DOP a cucchiaio, Parmigiano Reggiano, Ragusano fresco)	
Piccante	€ 9.00
(Salsa di pomodoro Le Boccherie, mozzarella fiordilatte, ventricina piccante, origano)	
Parmigiana	€ 9.00
(melanzane, Salsa di pomodoro Le Boccherie, mozzarella fiordilatte, Parmigiano reggiano e basilico)	
Siciliana	€ 9.00
(Salsa di pomodoro le boccherie, acciughe, capperi, cipolla, olive nere, pecorino DOP)	



Le Pizze
speciali

Estiva	€ 10.00
(salsa di Datterino giallo, mozzarella fiordilatte, pomodoro bruschetta, origano, pesto di basilico, Parmigiano Reggiano scaglie)	
Norma.	€ 12.00
(Crema di melanzane, pomodorini confit, mozzarella fiordilatte, melanzane fritte, basilico, pepe nero e ricotta salata)	
Cuddriruni	€ 8.00
(Pizza alta, pomodorini, acciughe, pecorino, aglio, origano)	
Porcini.	€ 12.00
(Salsa di pomodoro, funghi porcini, mozzarella fiordilatte, Parmigiano Reggiano scaglie)	
Mortadella	€ 13.00
(pesto di pistacchi, mozzarella fiordilatte, petali di Caciocavallo ragusano e mortadella, burrata)	
Campagna	€ 9.00
(salsiccia di Aragona, mozzarella fiordilatte e verdure amare di campagna)	
Pesto	€ 10.00
(pomodorini confit, pesto di basilico e zucchine, zucchine fritte, mozzarella di bufala)	
Porchetta.	€ 12.00
(patate, rosmarino, cipolla giarratana, mozzarella fiordilatte, provola affumicata, porchetta arrosto artigianale a crudo)	
Radicchio	€ 11.00
(radicchio arrosto, mozzarella fiordilatte, Gorgonzola DOP a cucchiaio, noci, speck di montagna a crudo)	
Nduja	€ 10.00
(Mozzarella fiordilatte, provola delle madonie, nduja, capocollo di suino nero dei Nebrodi a crudo)	
A Crudo	€ 14.00
(schiacciata rucola e limone, carpaccio di manzo, Parmigiano Reggiano scaglie, burrata)	
Super Parmigiana	€ 12.00
(Salsa di pomodoro le Boccherie, fiordilatte, melanzane, cotto Granbiscotto, uovo, basilico, parmigiano reggiano)	
Esagerata	€ 12.00
(Salsa di pomodoro le Boccherie, fiordilatte, ventricina piccante, salsiccia, svizzero, funghi porcini)	
Tonno	€ 10.00
(Tonno sott'olio, mozzarella fiordilatte, cipolla, pomodoro bruschetta)	
Cime di rapa	€ 9.00
(mozzarella fiordilatte, acciughe di Sciacca, cime di rapa, mollica con olio al peperoncino)	
Turca	€ 10.00
(salsa di pomodoro, mozzarella fiordilatte, ragù di salumi, mollica piccante)	
Autunno	€ 13.00
(crema di zucca, mozzarella fiordilatte, nduja, porcini, fonduta di formaggi)	
Salmone	€ 15.00
(Pizza focaccia, rucola, salmone fresco affumicato, pomodorini gialli e mozzarella di bufala)	
Carciofi	€ 13.00
(Mozzarella fiordilatte, crema di carciofi, prosciutto cotto Granbiscotto gourmet, olive Tagiasch, fonduta di formaggio e carciofi fritti)	
Focaccia della casa	€ 12.00
(Focaccia ripiena con mozzarella fiordilatte, pomodoro bruschetta, prosciutto crudo Parma, scaglie di parmigiano reggiano)	

PERICOLO ALLERGENI

Alcuni prodotti preparati e somministrati nel ristorante “Le Boccherie” contengono sostanze allergeniche, come individuate nell’allegato 2 sezione III del D.L.vo 109/92 e successive modifiche ed integrazioni, nonché nell’allegato n° 2 del Reg. 1169/2011.

Some products prepared and administered in the restaurant “Le Boccherie” contains allergenic substances, as identified in Annex III section 2 of Legislative Decree 109/92 and subsequent amendments and additions, as well as Annex No. 2 of Reg. 1169 / 2011.

Certains produits préparés et administrés dans le restaurant “Le Boccherie” contient des substances allergènes, tels que définis à l’annexe III de l’article 2 du décret-loi 109/92 et les modifications et ajouts ultérieurs, ainsi que l’annexe n° 2 de Reg. 1169 / 2011.

ALLERGENI ALIMENTARI:

1. cereali contenenti glutine
(grano/segale/orzo/avena/farro/kamut o i loro ceppi ibridati)
2. malto destrine
3. sciroppi di glucosio a base d’orzo
4. cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola
5. crostacei e prodotti a base di crostacei
6. uova e prodotti a base di uova
7. pesce e prodotti a base di pesce
8. arachidi e prodotti a base di arachidi
9. soia e prodotti a base di soia
10. latte e prodotti a base di latte
11. frutta a guscio
(mandorle, noci, pistacchio, nocciole, ecc.)
12. sedano e prodotti a base di sedano
13. senape e prodotti a base di senape
14. semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
15. anidride solforosa e solfiti
16. lupini e prodotti a base di lupini
17. molluschi e prodotti a base di molluschi

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell’ordinazione.

Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11