

# BOZCO

## PARA COMPARTILHAR

### ARANCINI R\$ 31

De tomate com compota de tomate picante. (tutto pomodori). *Opção vegana (R\$41)*

### CRUDO TARTARE R\$ 55

(*filet mignon*) Flor de alcaparras e telha de parmesão

### BURRATA R\$ 58

Favo de mel orgânico de Santa Catarina, amêndoas tostadas finalizado com sal maldon, acompanha pão da casa de longa fermentação

### TÁBUA DO BOSCO R\$ 49

Queijo Canastra do Serjão, gorgonzola, tomate confit, prosciutto di parma, compota de pera e foccacia da casa

### POLVO R\$ 68

No azeite de tomilho échalote roxa e alho confit, acompanha pão da casa de longa fermentação

### POLENTA CREMOSA R\$ 41

Farinha italiana, cogumelos selvagens, gema caipira e bottarga  
*Opção vegana*

### Do nosso forno

### LASANHA DO BOSCO R\$ 52

Carne de panela cozida por 04 horas (blend de carnes da casa), bechamel e parmesão

### GNOCCHI R\$ 49

Gnocchi de batata asterix molho de tomates rústicos e basilico  
*Opção vegana (R\$55)*

### PARA PIMPOLHOS R\$ 30

*Tortelonedede muçarela com molho de tomate e manjerição*

## PASTAS FRESCAS

\*feita na casa de maneira artesanal com farinha italiana certificada

### SPAGHETTI AL MARE R\$ 68

Camarão, polvo, mexilhão e vinho branco e pomodoro. *Sem glúten (R\$68)*

### TALHARINI R\$ 53

Calabresa artesanal levemente apimentada, berinjela defumada, ricota de búfala e castanhas de caju tostadas  
*Sem glúten (R\$53)*

### GARGANELLI R\$ 52

Ragout de ossobuco de vitela (cozinhado por 6 horas), gema mole e raspas de 3 limões

### SORRENTINE R\$ 51

Queijo meia cura da serra da Canastra, amoras e manteiga noisette

### TORTELONE R\$ 58

De pato, espuma de merlot, crocante de alho poró ao molho do assado

### FAGOTINI R\$ 57

De 3 cogumelos com queijo de cabra e amêndoas tostadas

### TORTELONE R\$ 53

De cordeiro, bechamel de hortelã

### SPAGHETTI A LA CARBONARA R\$ 51

Pancetta artesanal, gema caipira e Grana Padano. *Sem glúten (R\$51)*

### FLOR DE ALCACHOFRA R\$ 53

Mascarpone caseiro, founduta de parmesão e coração de alcachofra

### ESTAÇÃO DE OSTRAS

4 unidades - R\$ 32

8 unidades - R\$ 64

Limão siciliano  
Molho Jalapeño

\*Aos finais de semana

## NOSSAS PIZZAS

---

\*Farinha italiana certificada fermentação de 48h, aberta manualmente

### **MUÇARELA DA CASA** R\$ 44

Muçarela de pouca maturação, finalizada com parmesão levemente ralado e folhas de manjericão  
*Opção vegana (R\$52)*

### **CALABRESA ARTESANAL** R\$ 46

Muçarela de pouca maturação, calabresa artesanal levemente picante, com aroma adocicado de erva doce finalizada com cebola roxa em toque de vinho branco

### **ALCACHOFRA** R\$ 52

Muçarela de pouca maturação, coração de alcachofra, creme de burrata fresca da casa, tomate confitado, presunto Parma e rúcula  
*Opção vegana (R\$60)*

### **GORGONZOLA** R\$ 48

Muçarela de pouca maturação, queijo gorgonzola com cebola caramelada

### **CARBONARA** R\$ 52

Muçarela de pouca maturação, ovo com gema mole, bacon, raspas de limão siciliano e pimenta preta

### **VESÚVIO** R\$ 53

Massa de carvão vegetal ativado, muçarela de pouca maturação, dando um toque aveludado, cobertura de abóbora cabotiá assada, queijo boursin de cabra, avelã tostada e orégano fresco

### **ROYALE** R\$ 53

Presunto royale bem fininho, panceta artesanal, zest de limão thaiti, finalizada com grana padano

### **VEGGIE** R\$ 52

muçarela de pouca maturação, abobrinha assada, creme de burrata fresca da casa, tomatinho cereja, molho pesto e nozes. (opção com queijo vegano)

## Sobremesas

Torta de chocolate 40% com crocante de avela R\$ 23

Tiramissu clássico R\$ 20

Merengue caseiro com frutas do bosque e menta fresca. R\$ 22

## BEBIDAS

---

Refrigerantes \$ 8

Água R\$ 6

Suco de frutas vermelhas, capim limão e açúcar mascavo R\$ 12

Suco de tangerina R\$ 11

CAFÉ NESPRESSO R\$ 6,00

Intenso

Equilibrado

Suave

Descafeinado

CERVEJAS

Heineken R\$ 13

Corona R\$ 14

# BOZCO

## COQUETÉIS CLÁSSICOS

### APEROL

Espumante, água com gás e rodela de laranja

R\$ 31

### GIN & TÔNICA

Gin tanqueray, tônica, rodela de limão e alecrim

R\$ 29

### MACUNAÍMA

Cachaça, suco de limão e fernet

R\$ 31

### NEGRONI

Gin, Scarlatti e Vermute Circollo Rosso

R\$ 32

### NEGRONI SBAGLIATO

Vermute Circollo Rosso, Scarlatti, espumante, laranja e Angostura

R\$ 32

### OLD FASHIONED

Bourbon, Angostura, água com gás, laranja e cereja fresca

R\$ 31

### FITZGERALD

Gin, Angostura e limão-siciliano

R\$ 31

### PENICILIM

Whisky Black Label, mel de gengibre, suco de limão e perfume Talisker

R\$ 31

### BULEVANDIER

Scarlati, Vermute Circollo Rosso e Bourbon

R\$ 31

### DRY MARTINI

Tankeray e Vermute dry

R\$ 31

### WHISKY - DOSE

Chivas R\$ 25

Black Label R\$ 25

Bulleit Bourbon R\$ 25

## AUTORAIS

### BOSCO

Redução de aceto balsâmico, suco de limão, licor 43 e Sauvignon Blanc

R\$ 31

### MARANTA

Cachaça Yaguara, água de coco, uva verde espuma de gengibre

R\$ 30

### 976

Vodka Ketel One, Aperol, limão

R\$ 30

### ALBERO

Gin Tanqueray, capim-limão, xarope de camomila, suco de limão

R\$ 30

### NIEMEYER

Cachaça infundada com cumaru, Vermute Circollo Rosso, Ginger Ale

R\$ 32

### ROSSATO

Ramazotti, espumante, tangerina, tintura de manjeriço e bitter aromático de laranja

R\$ 31

## Releituras

### WHISKY SOUR

Bulleit Bourbon, limão siciliano

R\$ 31

### ESPRESSO MARTINI

Expresso, licor 43, vodka Ketel One e Bitter de cacau com pimenta

R\$ 33

## CARTA DE VINHOS

CORPO DO VINHO	
LEVE	●○○
MÉDIO	●●○
ENCORPADO	●●●
ORGÂNICO	⓪
VEGANO	Ⓥ

### TINTOS

---

<b>TORNICOLA ROSSO DI PUGLIA</b> 2020 - Negroamaro - Italia	●●○	R\$ 83
<b>CALABUIG TINTO</b> 2020 - Tempranillo - Espanha	●○○	R\$ 87
<b>CUMBRES DE TAGUA</b> 2021 - Syrah - Chile	●○○	R\$ 83
<b>TORNICOLA</b> 2020 - Primitivo di Puglia - Italia	●●●	R\$ 105
<b>LUPI REALI MONTEPULCIANO D'ABRUZZO</b> 2020 - Itália	⓪●○○	R\$ 121
<b>PRESTIGE CHIANTI</b> 2018 - Italia	●○○	R\$ 131
<b>ESPINO</b> 2019 - Pinot Noir	●○○	R\$ 119
<b>URCEUS PRIMITIVO DI MANDURIA</b> 2019	●●○	R\$ 154
<b>COTA 500 Andes, Lateau</b> 2018 - 95% Cabernet Sauvignon, 3% Syrah e 2% Carignan, 10 meses de carvalho Francês - Chile	●●●	R\$ 151
<b>SALENTEIN RESERVA CORTE DE TINTAS</b> 2018 - 51% Cabernet Sauvignon - Argentina	Ⓥ●●○	R\$ 199
<b>GIOVANI CORINO</b> 2017 - Barbera D' Alba - Itália	●●○	R\$ 270

### BRANCOS

---

<b>CALABUIG BLANCO</b> 2020 - Macabeo - Espanha	●○○	R\$ 87
<b>CUMBRES</b> 2020 - Chardonnay - Chile	●○○	R\$ 83
<b>TORNICOLA</b> 2020 - Pinot Grigio - Italia	●○○	R\$ 84
<b>TRADITION RÉSERVE</b> 2020 - Sauvignon Blanc - Chile	Ⓥ●●○	R\$ 115
<b>LUPI REALI TREBBIANO D'ABRUZZO</b> 2019 - Trebbiano - Italia	⓪●○○	R\$ 121
<b>ESPINO RESERVA</b> 2019 - Chardonnay - 6 meses de barrica Francesa Chile	●●○	R\$ 115
<b>CLEONYMUS FIANO DI SALENTO</b> Salento 2018 - Fiano - Italia	●○○	R\$ 135
<b>CANTARUTTI</b> 2019 - Pinot Grigio - Italia	●○○	R\$ 155
<b>SALENTEIN RESERVA</b> 2019 - Chardonnay - Argentina	●●○	R\$ 199
<b>CHABLIS - DOMAINE DU CHARDONNAY</b> 2020 - França	●●○	R\$ 240

### ROSES

---

<b>CALABUIG ROSADO</b> 2020 - Espanha	●○○	R\$ 87
<b>MANOS DEL SUR</b> 2020 - Pinot Noir - Chile	●●○	R\$ 98
<b>LE JAJA DE JAU ROSÉ</b> 2020 Syrah - França	●○○	R\$ 134

## LARANJAS

---

**CRIOLLA ARGENTINA** 2021 - Moscatel Rosado - Junín e San Martín  R\$ 110

**AQUI ESTAMOS TODOS LOCOS** 2020 - Maticha - Junín  
Argentina  R\$ 176

## ESPUMANTES

---

**CLÀSSIC PENEDÈS VINTAGE BRUT NATURE RESERVA** 2015 -  
Casta: 55% Xarel·lo, 35% Macabeu, 10% Chardonnay, - Espanha  R\$ 224

**VOUVRAY BRUT MÉTHODE TRADITIONNELLE** Casta: Chenin  
Blanc - França  R\$ 272

## VINHO EM TAÇA

Tinto

**CUMBRES DE TAGUA** 2021 - Syrah - Chile  R\$ 20

**VIÑA CANTARERA** 2019 - Garganacha - Espanha  R\$ 22

Branco

**CUMBRES** 2021 - Chardonnay - Chile  R\$ 20