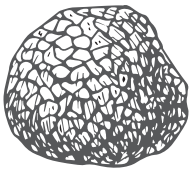
OFFICINE DEL TARTUFO

BOSCO

La prima "street kitchen" d'Italia dedicata interamente alla montagna e alle sue biodiversità.
Il protagonista indiscusso è il tartufo.

BOSCO nasce a maggio 2018 da un' intuizione di due fratelli abruzzesi, Guido e Fabiana.
Da Avezzano, con esperienze internazionali nel campo dell'ospitalità e del management, fondano lo street-kitchen: un format innovativo, eco-friendly e curato nei dettagli.



Il tartufo viene rigorosamente grattugiato fresco.
Insieme ai liquori e a gran parte delle materie prime, esso proviene dall'Appennino centrale e dagli altopiani abruzzesi.
È proposto nel menu in base alla stagionalità, nel rispetto dei tempi della natura, a garanzia di grande qualità e del prezzo migliore sul mercato.

Il nostro obiettivo è quello di avvicinare più persone al consumo del fungo più misterioso del bosco, da sempre legato allo stereotipo dell'inaccessibilità, costruendo un'offerta senza troppi fronzoli.
Tradizionale e nello stesso tempo contemporanea.

La scelta del Pigneto, quartiere culla di storia e poesia, è mirata a rappresentare la contrapposizione tra la natura e realtà urbana oltre ad impreziosire un contesto giovane in pieno fermento.

Se siete arrivati qui probabilmente amate il gusto deciso di ingredienti genuini, manipolati con sapienza e per il giusto tempo.

DA MANGIARE

SFIZI

ZUPPETTA
vellutata di ceci bio del Velino in doppia consistenza,
castagne e fichi secchi
12

SHARE-WOOD x2
selezioni di salumi e formaggi
d'autore nostrani
16

CAPPUCCETTO ROSSO
pappa al pomodoro"Pera D'Abruzzo,"
crema di stracciatella e pistacchio
8

PATANE
patate di Avezzano arrosto 5
con aggiunta di tartufo 8

CROSTONI

COCCODÈ
pane artigianale, crema di patate,
uovo 64°, tartufo
12

PUREZZA
pane artigianale con crema di
tartufo 100% e olio Marina Palusci
14

SILVESTRE
polentina arrosto ai funghi porcini
con cime di rapa e pistilli di peperoncino dolce
9

BIANCHETTO
pane artigianale con stracciatella vaccina
e tartufo nero
10

SPECIALI

TRATTURO
burger di grano Solina con tartare di manzo
marinata alle erbe, crema di ricotta e tartufo
13

KEBOSCO
kebab di pecora appenninica
erbe spontanee di montagna
13

ANATRA
carpaccio di anatra cotta a bassa temperatura,
sale affumicato, pepe Sichuan e tartufo
16

BOSCAIOLO
veggie burger (legumi, foglie, ortaggi, patate ,mandorle)
con maionese al tartufo
12

PASTA

APPENNINO
gnocchetti al ragù bianco
di cinghiale e tartufo
16

AMATRICIANA
mezzi rigatoni Cocco, pomodori Pera d'Abruzzo,
guanciale di Paganica, pecorino di Anversa
14

PASTASCIUTTA
tagliolini, burro, parmigiano e tartufo
16

PANE E OLIO
2

ECO - PERTO consigliato 1€/persona

* in caso di allergie o intolleranze alimentari consultare il menù con gli allergeni messo sempre a disposizione dal personale di servizio.

** alcuni prodotti possono essere abbattuti all'origine o congelati in loco, al fine di garantirne la sicurezza.

DA GUSTARE

DOLCETTI

PANGOCCIOLE
brioche con gocce di cioccolato,
gelato alla nocciola, tartufo
9

SLAVINA
stecco di gelato al pistacchio vegano,
cioccolato fondente all'olio d'oliva
6

GERMOGLIO
cremoso di ricotta, ferratella abruzzese,
composta di pere, terra di frollini al cacao
6

GOLA
Gentilini ripeni di gelato del mese,
ricoperto di cioccolato fondente e pistacchio
6

DIGESTIVI
(Liquorificio d'Abruzzo)

ROSMARINO
4

GENZIANA
4

GRAPPA LIQUIRIZIA
4

RATAFIA
4

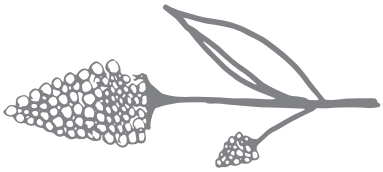
FINOCCHIETTO SELVATICO
4

SANTOREGGIA
4

*per qualsiasi allergia e intolleranza rivolgersi al personale di sala

DA BERE

ACQUA	3
CAFFÈ	2



LUPPOLI

(Opperbacco)

4punto7 Golden Ale Bionda	5
BIANCA Blanche con infusione di menta	6
EI.PI.EI Ambrata con luppoli americani	6

ENGLISH MENU

OFFICINE DEL TARTUFO

BOSCO

Bosco experience started in May 2018 from the intuition of Guido and Fabiana, brother and sister from Abruzzo.
They founded their street-kitchen project to describe the mountain in all its biodiversity.
The format they chose is innovative and eco-friendly with exceptional attention to detail.
Truffle is the precious protagonist. It is present on the menu according to the seasonality and it is rigorously grated fresh.
At Bosco you will find truffle from the central Apennines and in the Abruzzo highlands, together with liqueurs and most of the raw ingredients from the same region.

FOOD

APPETIZERS

ZUPPETTA
organic chickpeas soup,
chestnuts and dry figs
12

SHARE-WOOD x2
selection of premium cured meats
and cheeses
16

CAPPUCCETTO ROSSO
bread with tomato sauce,
stracciatella cheese and pistachio
8

PATANE
roasted potatoes 5
with truffle 8

ARTISAN BREAD TOASTS

COCCODÈ
bread toast, roasted potato cream,
64° egg, truffle
12

PUREZZA
bread toast, 100% truffle spread
with Marina Palusci olive oil
14

SILVESTRE
mushroom polenta with
tender broccoli and sweet chilli
9

BIANCHETTO
bread toast, stracciatella cheese and truffle
10

SPECIALS

TRATTURO
burger with beef tartare,
ricotta cheese, fresh truffle
13

KEBOSCO
local lamb wrap kebab
with wild forrest herbs
13

ANATRA
slowly cooked duck carpaccio,
smoked salt, Sichuan pepper and truffle
16

BOSCAIOLO
veggie burger (legums, leaves, vegetables, potatoes, almonds)
with truffle mayonnaise
12

PASTA

APPENNINO
fresh gnocchi with wild-boar ragu sauce
and truffle
16

AMATRICIANA
rigatoni pasta, tomatoes,
guanciale and pecorino cheese
14

PASTASCIUTTA
tagliolini pasta, butter, parmesan and truffle
16

BREAD WITH OLIVE OIL
2

ECO-PERTO (service charge) 1€ p.p.

* in case of allergies, always ask the staff.

** in order to grant safety, some products might have been frozen.

DESSERT

SWEETS

PANGOCCIOLE
brioche bun with chocolate drops,
hazelnut ice-cream and truffle
9

GOLA
traditional "Gentlini" Cookie stuffed with
italian gelato cream, hazelnut and chocolate
6

SLAVINA
vegan pistachio ice-cream
with dark chocolate
6

GERMOGLIO
ricotta mousse, traditional "ferratella"
pear jam and cocoa cookie
6

DIGESTIVE LIQUERS
(Liquorificio d'Abruzzo)

ROSMARINO
4

GENZIANA
4

GRAPPA LIQUIRIZIA
4

RATAFIA
4

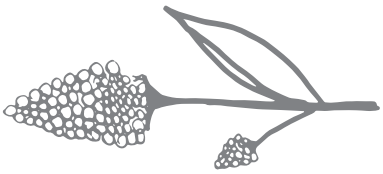
FINOCCHIETTO SELVATICO
4

SANTOREGGIA
4

*for any allergies or intolerance please talk to us

DRINKS

WATER	3
ESPRESSO COFFEE	2



BEERS

(Opperbacco)

4punto7 Golden Ale Blonde	5
BIANCA Mint flavoured Blanche	6
EI.PI.EI Amber APA with american hops	6