

## PATIEKALAI

### **Insalata Estate** 🍷 7,90 €

Salotinės sultenės, burokėlių lapai, itališki Datterino pomidorai, kiaulienos sprandinė Coppa, Stracciatella di Burrata, graikiniai riešutai / Valeriana salad, beet leaves salad, italian Datterino tomato, Stracciatella di Burrata, pork neck Coppa, walnuts

### **Bresaola con Parmigiano** 🍷 7,90 €

Bresaola di Valtellina IGP (ore džiovinta, sūdyta jautiena), itališki Datterino pomidorai, rukola salotų lapai, Parmigiano sūris ir Bonocosi gamybos natūralaus raugo Bruschetta / Bresaola di Valtellina IGP (air dried, salted beef), italian Datterino tomato, rocket salad, Parmigiano cheese and homemade sourdough bread Bruschetta

### **Piatto Freddo** 🍷 7,90 €

Mozzarella di Bufala, italian Datterino pomidorai, itališkas Prosciutto Crudo kumpis, rukola salotų lapai ir Bonocosi namų gamybos bruschetta / Mozzarella di Bufala, italian Datterino tomato, Prosciutto Crudo, rocket salad and Bonocosi homemade Bruschetta

### **Insalata con Acciughe** 🐟 7,90 €

Salotinės sultenės, burokėlių lapai, itališki Datterino pomidorai, ančiuviai, Taggiasca alyvuogės, Mozzarella rutuliukai, lengvas česnakinis aliejus, raudonėlis / Valeriana salad, beet leaves salad, italian Datterino tomato, Anchovy, Taggiasca olives Cherry mozzarella, light garlic oil, oregano

### **Parmigiana di Melanzane** 🍃 7,95 €

Orkaitėje kepti baklažanai ir cukinijos pomidorų padaže, pagardinti mozzarella ir Parmigiano – Reggiano sūriais / Oven baked eggplants and zucchini with pomodoro sauce, mozzarella and Parmigiano-Reggiano

### **Insalata con Salmone** 🐟 8,55 €

Salotinės sultenės, burokėlių lapeliai, vyš. pomidorai, orkaitėje kepta lašiša, naminis geltonųjų vyš. pomidorų padažas / Valeriana salad, beet leaves salad, cherry tomato, oven baked salmon homemade yellow cherry tomato sauce

### **Naminė natūralaus raugo Bruschetta** 🍃 1,00 €

Bonocosi gamybos natūralaus raugo baltos duonos riekelė / Homemade sourdough bread bruschetta



Užsukę į mūsų tinklalapį galite užsisakyti patiekalus išsinešimui arba įsigyti produktų, kuriuos atsivežame tiesiai iš Italijos.

On our web site you can order any of our dishes takeaway or you can buy different products imported directly from Italy by us.

[www.bonocosi.lt](http://www.bonocosi.lt)

## UŽKANDŽIAI

- Prosciutto Crudo di Cinta Senese DOP** 🍷 6,95 €  
"Prosciutto Crudo di Cinta Senese DOP" vytintas kumpis (90 gr),  
Bonocosi gamybos natūralaus raugo Bruschetta / "Prosciutto Crudo di  
Cinta Senese D.O.P." ham (90 gr), sourdough bread Bruschetta
- Burratona** (dviems / for two) 🌿 13,50 €  
Itališka Burrata (350 gr), Itališki Datterino pomidorai, baziliko lapeliai,  
pistacijų riešutai, Bonocosi gamybos natūralaus raugo Bruschetta /  
Italian Burrata (350 gr), Italian Datterino tomato, basil leaves,  
pistachio, homemade sourdough bread Bruschetta
- Mozzarelline** (6 vnt./ 6 pcs.) 🌿 4,55 €  
Gruzdinti Mozzarella kamuoliukai / Fried Cherry mozzarella
- Bruschetta con Pomodoro** (2 vnt. / 2 pcs.) 🌿 4,00 €  
Bonocosi gamybos natūralaus raugo Bruschetta su šviežiais iš Italijos  
atvežtais Datterino pomidorais, Extra Virgin alyvuogių aliejumi, mėta ir  
raudonėlio prieskoniu / sourdough bread Bruschetta with fresh Italian  
Datterino tomatoes, Extra Virgin olive oil, mint and oregano
- Tagliere misto** (dviems / for two) 🍷 16,95 €  
"Prosciutto Crudo di Cinta Senese D.O.P." vytintas Toscana regiono  
kumpis, Finocchiona Toscana saliamis, lengvai aštrus Spianata Piccante  
Calabra saliamis, Pecorino Toscano sūris (avies pieno), didžiosios  
žaliosios alyvuogės, medus, Bonocosi gamybos natūralaus raugo  
Bruschetta / "Prosciutto Crudo di Cinta Senese D.O.P." ham,  
Finocchiona Toscana salami, Spicy Spianata Piccante Calabra salami,  
Pecorino Toscano cheese, large green olives, honey, sourdough bread  
Bruschetta
- Gruzdintos bulvytės** 🌿 2,50 €  
„Steakhouse“ tipo gruzdintos bulvytės / Steakhouse style fried potato

## SRIUBOS

- Zuppa di Pesce** 🐟 4,85 €  
Jūros gerybės (sriuboje gali būti kiautų nuolaužų), plekšnė, daržovės,  
pomidorų padažas / Sea fruit, Flounder, vegetables
- Zuppa di Legumi** 🍷 4,85 €  
Pupelių ir avinžimių sriuba su Salsiccia (100 proc. itališka mėsa iš  
Pjemonto regiono) / Beans and chickpeas soup with Italian Salsiccia  
(100 % italian meat)
- Zuppa di Farro** 🌿 4,85 €  
Perlinių kruopų sriuba, su pievagrybiais / Spelt soup, with Champignon
- Naminė natūralaus raugo Bruschetta** 🌿 1,00 €  
Bonocosi gamybos natūralaus raugo baltos duonos riekelė /  
Homemade sourdough bread bruschetta



## PIZZA AL METRO

TRADICINIAI PASIRINKIMAI	30 cm	50 cm	1 m	1,5 m
<b>MARGHERITA</b> 🍀 Pomidorų padažas, Mozzarella / Pomodoro sauce, Mozzarella	6,75	13,00	26,00	39,00
<b>BUFALINA</b> 🍀 Pomidorų padažas, Mozzarella, Mozzarella di Bufala / Pomodoro sauce, Mozzarella, Mozzarella di Bufala	9,25	18,00	36,00	54,00
<b>NAPOLETANA</b> 🍀 Pomidorų padažas, ančiūviai, lengvai džiovinti aliejaus, raudonėlis / Pomodoro sauce, Anchovy, Garlic oil, Oregano	6,75	13,00	26,00	39,00
<b>PROSCIUTTO</b> 🍀 Pomidorų padažas, Mozzarella, Prosciutto cotto kumpis / Pomodoro sauce, Mozzarella, Prosciutto cotto	9,65	18,80	37,60	56,40
<b>PROSCIUTTO E FUNGHI</b> 🍀🍄 Pomidorų padažas, Mozzarella, Prosciutto cotto kumpis, Pievagybiai / Pomodoro sauce, Mozzarella, Prosciutto cotto, Champignon	9,95	19,40	38,80	58,20
<b>DIAVOLA</b> 🍀🔥 Pomidorų padažas, Mozzarella, lengvai aštrus Spianata Piccante Calabra saliamis / Pomodoro sauce, Mozzarella, Spicy Spianata Piccante Calabra salami	9,65	18,80	37,60	54,40
<b>BOSCAIOLA</b> 🍀🍄 Pomidorų padažas, Mozzarella, lengvai aštrus Spianata Piccante Calabra saliamis, Pievagybiai / Pomodoro sauce, Mozzarella, Spicy Spianata Piccante Calabra salami, Champignon	9,95	19,40	38,80	58,20
<b>CALABRESE</b> 🍀 Pomidorų padažas, Mozzarella, kiaulienos Salsiccia (100 proc. itališka mėsa iš Pjemonto regiono) / Pomodoro sauce, Mozzarella, pork Salsiccia (100 % Italian meat)	9,75	19,00	38,00	57,00
<b>PAESANA</b> 🍀🍄 Pomidorų padažas, Mozzarella, kiaulienos Salsiccia (100 proc. itališka mėsa iš Pjemonto regiono), Pievagybiai / Pom. sauce, Mozzarella, pork Salsiccia (100 % Italian meat), Champignon	9,95	19,40	38,80	58,20
<b>LA MENTINA</b> 🍀 Mozzarella, itališki Datterino pomidorai, Mėtų lapuošius marinuotos cukinijos, Parmigiano sūris, saulėje džiovinti pomidorai / Mozzarella, Italian Datterino tomato, Zucchini, Parmigiano cheese, sun dried tomato	9,75	19,00	38,00	57,00
<b>ORTOLANA</b> 🍀 Pomidorų padažas, Mozzarella, Saldžiosios Paprikos, Baklažanas, Cukinija / Pomodoro sauce, Mozzarella, Sweet pepper, Eggplant, Zucchini	8,85	17,20	34,40	51,60
<b>CAPRESE</b> 🍀 Mozzarella, itališki Datterino pomidorai, Rukola, Parmigiano sūris / Mozzarella, Italian Datterino tomato, Rucola, Parmigiano	9,75	19,00	38,00	57,00
<b>TONNO BLUE</b> 🍀🐟 Pomidorų padažas, Mozzarella, tunas, „Ramata“ onion / Pomodoro sauce, Mozzarella, Tuna, „Ramata“ onion	9,55	18,60	37,20	55,80

## PIZZA AL METRO

TOSCANA REGIONO DELIKATESAI	30 cm	50 cm	1 m	1,5 m
<b>LA MORTE SUA</b> 🍀🔥 Mozzarella, „Prosciutto Crudo di Cinta Senese D.O.P.“ vytintas kumpis, sūris Caciocavallo / Mozzarella, „Prosciutto Crudo di Cinta Senese D.O.P.“ ham, Caciocavallo cheese	14,45	27,40		
<b>TARTUFO NERO</b> 🍀🍄 Mozzarella, Finocchiona Toscana saliamis, juodeji trumai (20 gr), džiovintos petražolės / Mozzarella, Finocchiona Toscana salami, Tartufo Nero (20 gr), dried parsley	16,30	32,10		
<b>SALSICCIA SENESE</b> 🍀 Mozzarella, „Cinta Senese D.O.P.“ kiaulienos Salsiccia, trumų ir petražolių majonezas, Peperoncino prieskonis, Pecorino Toscano sūris / Mozzarella, „Cinta Senese D.O.P.“ pork Salsiccia, truffle and parsley mayo, Peperoncino, Pecorino Toscano	14,45	27,40		
<b>FINOCCHIONA E OLIVE</b> 🍀 Mozzarella, Finocchiona Toscana saliamis, Taggiasca alyvuogės, ančiūviai, Pecorino Toscano sūris, džiovintos petražolės / Mozzarella, Finocchiona Toscana salami, Anchovy, Taggiasca olives, Pecorino Toscano, dried parsley	13,65	26,80		

Pasirink 50 cm ilgio picą, ją galite sudaryti iš 1 ar 2 skirtingų skonių. Pasirink 100 cm ilgio picą: iš 1,2 ar 4 skirtingų skonių. Pasirink 150 cm ilgio picą: iš 1,2,3 ar 6 skirtingų skonių.

If you choose a 50 cm pizza, you can make it in 1 or 2 different flavours. If you choose 100 cm pizza, in 1, 2 or 4 different flavours. If you choose 150 cm pizza, in 1, 2, 3 or 6 different flavours.

GOURMET PASIRINKIMAI	30 cm	50 cm	1 m	1,5 m
<b>CRUDO E MOZZARELLA</b> 🍀 Pomidorų padažas, Mozzarella, itališkas Prosciutto Crudo kumpis, Mozzarella rutulukai, baziliko lapeliai / Pomodoro sauce, Mozzarella, Prosciutto Crudo, Cherry mozzarella, basil leaves	9,25	18,00	36,00	54,00
<b>BUFALINA BIANCA</b> 🍀 Mozzarella, Mozzarella di Bufala, itališki Datterino pomidorai, Mozzarella rutulukai, baziliko lapeliai, raudonėlis, itališkas Extra Virgin alyvuogių aliejus / Mozzarella, Mozzarella di Bufala, Italian Datterino tomato, Cherry mozzarella, basil leaves, oregano, Extra Virgin olive oil	11,35	22,20	44,40	66,60
<b>TARTUFINA</b> 🍀🍄 Mozzarella, kiaulienos Salsiccia (100 proc. itališka mėsa iš Pjemonto regiono), Pievagybiai, Caciottella sūris su juodaisiais trumais, aliejus su juodaisiais trumais, džiovintos petražolės / Mozzarella, pork Salsiccia (100 % Italian meat), Champignon mushroom, Caciottella cheese with black truffles, black truffle oil, dried parsley	11,35	22,20	44,40	66,60
<b>STRACCIATELLA</b> 🍀 Mozzarella, kiaulienos sprandinė Coppa, Stracciatella di Burrata, pistacijų riešutai, itališki Datterino pomidorai / Mozzarella, pork neck Coppa, Stracciatella di Burrata, pistachio, Italian Datterino tomato	12,45	24,40	48,80	73,20

Kainos nurodytos eurais / Prices are in euro

## PIZZA AL METRO

GOURMET PASIRINKIMAI	30 cm	50 cm	1 m	1,5 m
<b>SAN DANIELE</b> 🍀 Pomidorų padažas, Mozzarella, itališkas Prosciutto Crudo San Daniele D.O.P. kumpis (18 mėn. brandinimo), Parmigiano sūris / Pomodoro sauce, Mozzarella, Prosciutto Crudo San Daniele D.O.P ham (seasoned 18 months), Parmigiano	14,95	29,90		
<b>BRESAOLA E PARMIGIANO</b> 🍀 Mozzarella, Bresaola di Valtellina IGP (ore džiovinta, sudėtyta jautiena), Parmigiano sūris, Rukola, Balsamico glazūra / Mozzarella, Bresaola di Valtellina IGP, Parmigiano, Rucola, balsamic glaze	12,95	25,40	36,00	54,00
<b>QUATTRO FORMAGGI + 1</b> 🍀 Mozzarella, Gorgonzola, Parmigiano, Taleggio ir Emmentaler sūris / Mozzarella, Gorgonzola, Parmigiano, Taleggio and Emmentaler	10,45	20,40	40,80	61,20
<b>SURRIENTO</b> 🍀 Mozzarella, Kokteilinis padažas, itališki Datterino pomidorai, krevetės, Rukola salotų lapai / Mozzarella, Cocktail sauce, Italian Datterino tomato, shrimps, rocket salad	11,05	21,60	43,20	64,80
<b>BONOCOSÌ</b> 🍀 Mozzarella, „Ramata“ svogūnai, Pancetta (šoninė) / Mozzarella, „Ramata“ onion, Pancetta (bacon)	9,65	18,80	37,60	56,40
<b>PRIMAVERA</b> 🍀 Mozzarella, itališki Datterino pomidorai, Prosciutto crudo kumpis, Rukola, Parmigiano sūris / Mozzarella, Italian Datterino tomato, Prosciutto crudo, Rucola, Parmigiano	11,95	23,40	46,80	70,20
<b>ARRABIATA</b> 🍀🔥 Pomidorų padažas, Mozzarella, Lengvai aštrus Spianata Piccante Calabra saliamis, Ndžuja / Pomodoro sauce, Mozzarella, Spicy Spianata Piccante Calabra salami, Ndžuja	11,45	22,40	44,80	67,20

### Produktai iš Italijos / Products from Italy

95 proc. produktų, naudojamų mūsų patiekaluose, atrenkame ir atsivežame tiesiai iš Italijos išskirtinai tik į Bonocosi restoranus. Tam, kad galėtume užtikrinti patiekalų kokybę bei šviežumą, mūsų patiekalų į Bonocosi restoranus pristatome ribotai kiekiu.

95% of menu is composed by daily fresh-produced products whose ingredients are carefully selected and directly imported from Italy only to Bonocosi restaurants. In order to ensure the freshness of each dish, all menu items are subject to limited availability.

### YPATINGOSIOS

30 cm 50 cm

#### PIZZA DI GIANLUCA

13,45 26,40

Baziliski Pesto padažas, Mozzarella, Mozzarella di Bufala, itališki Datterino pomidorai, sūris Caciocavallo, kedų riešutai bei kraštai užpildyti naminiu baziliski Pesto padažu bei Ricotta sūriu / Basil Pesto sauce, Mozzarella, Mozzarella di Bufala, Italian Datterino tomato, Cacio Cavallo cheese, pine nuts and edges filled up with basil Pesto sauce and Ricotta cheese

#### MONTE BIANCO

13,45 26,40

Naminis pievagrybių kremas, Mozzarella, Prosciutto crudo kumpis, Burrata sūris, graikiniai riešutai bei kraštai užpildyti naminiu pievagrybių kremu / Homemade mushroom cream, Mozzarella, Prosciutto crudo, Burrata cheese, walnuts and edges filled up with homemade mushroom cream

Picos tešlos gamybai naudojame natūralių, mūsų pačių užaugintų raugis, tešų kildinamame mėsaiui net 30 val.  
Our dough is made of naturally fermented sourdough with at least 30 hours of leavening hours.

## KAVA

Espresso	0,90	Macchiato	1,60
Cappuccino	2,00	Caffe Corretto (espresso su Sambuca / espresso with Sambuca)	1,60
Cappuccino su plakta grietinėle / Cappuccino with whipped cream	2,40	Espresso „Caffe della Nonna“ („Caffe della Nonna“, tai itin senas, tradicinis kavos gamavimo būdas naudojant Neapolietiško tipo kavinuką)	1,20
Caffelatte	2,00		
Minkštas Amaretto sausainis prie kavos / Soft Amaretto biscuit	0,90		



### Kava

Camp'bai naudojame aukščiausios rūšies Itališką Cuglietmo kavą, Cuglietmo gamykla, iš kurios atsivertė nuostabių vabzdžių į jonišios pakrantės, yra įsikūrusi pietų Italijoje, netoli Catanzaro miesto.

Mūsų slėpimo Cuglietmo kavą, matyt ar pupelės, galite įsigyti išsavo mišiu punktuose ar internetu bonocosi.lt.

## ALKOHOLINIAI GĖRIMAI

ALUS	250 ml	500 ml
Švyturio Ekstra	2,20	3,35
Grimbergen Double	2,70	4,10
Kronenbourg Blanc	2,70	4,10
Grimbergen BELGIAN PALE ALE (TIK VILNIAUS G.)	2,70	4,10
Raudonų plytų NUOGAS RUONIS (Vilniaus g. pilsotomas, Gedimino pr. bei Ozo g. – buteliukai) 330 ml		3,60
Raudonų plytų BOCMANO ŪSAI (Vilniaus g. pilsotomas, Gedimino pr. bei Ozo g. – buteliukai) 330 ml		3,40
Nealkoholinis Švyturio GO baltas	2,95	
Nealkoholinis Kronenbourg Blanc	3,40	
<b>SIDRAS</b>		
Sidras SOMERSBY WATERMELON 330 ml		3,25
<b>VYNAS</b>		
Itališkas namų vynas (raudonas ar baltas) 500 ml / Italian home wine (red or white)		7,90
Frescobaldi Albizza Chardonnay Toscana I.G.T. (Italija, baltas, sausas)	5,45	19,10
Oltre Passo Primitivo Salento I.G.P. (Italija, raudonas, sausas)	3,95	15,00
Bolla Pinot Grigio Delle Venezie I.G.T. (Italija, baltas, sausas)	3,65	13,90
Santa Barbara Bianco (Italija, baltas, saldus)	3,60	12,25
<b>PROSECCO</b>	100 ml	750 ml
Gancia Prosecco D.O.C. (Italija, sausas)	4,90	19,50
<b>KOKTEILIAI</b>		
SPRITZ (Prosecco, Aperol, soda)	6,00	
BELLINI SBAGLIATO (Prosecco, kriauščių sultys)		6,00
<b>ITALIŠKI LIKERIAI</b>		
Meloncello (melonų skonio)	2,90	
Limoncello (citrinų skonio)	2,90	
Amaro del Capo (vaistažolių)		2,90

## GAIVIEJI GĖRIMAI

Brasileña (gazuotas kavos gėrimas iš Kalabrijos / sparkling coffee drink from Calabria, 250 ml)	1,70
Chinotto (gazuotas karčiųjų apelsinų gėrimas / sparkling bitter citrus fruit drink, 330 ml)	1,70
Aranciata (gazuotas San Pellegrino apelsinų skonio gėrimas / sparkling orange drink, 330 ml)	1,70
Limonata (gazuotas San Pellegrino citrinų skonio gėrimas / sparkling lemon drink, 330 ml)	1,70
Coca-cola (330 ml)	1,70
Sultys / Juice (apelsinų, multivitaminų, obuolių, pomidorų)	2,00
Šviežiai spaustos apelsinų sultys / Fresh orange juice (TIK GEDIMINO PR. IR OZO G.)	3,15
Mineralinis vanduo / Mineral water	1,70
Arbata / Tea (žalia, juoda, vaisinė)	1,50
Stalo vanduo / Table water	0,50

## DESERTAI

Bonocosi gamybos Tiramisù / Bonocosi homemade Tiramisù	4,55
Bonocosi gamybos Panna Cotta / Bonocosi homemade Panna Cotta (patiekama su šviežiai trintomis braškėmis / served with natural strawberry jam)	4,00
Bonocosi gamybos Zuppa Inglese / Bonocosi homemade Zuppa Inglese (patiekama su plakta grietinėle / served whipped cream)	4,55
Sicilietiškas Cannolo / Sicilian Cannolo (traškūs sausainiai užpildyti desertiniu Rikotos sūrio kremu / crispy biscuits filled with sweet Ricotta cream)	3,45
Cantucci con Passito (Itališki migdoliniai sausainiai patiekiami su Passito vynu taurėle (50 ml) / crispy almond biscuits served with small glass of Passito wine, 50ml)	4,20
Affogato (vaniliniai ar pistacijų ledai užpilti Espresso kava / ice cream served with Espresso)	3,50
Itališki ledai / Italian Ice cream (skonio teiraukėtės aptaupojančio personalo)	3,00



## PAGARBA ITALIŠKOMS TRADICIJOMS

Bonocosi gimė iš aistros maistui, melės tradicijoms ir noro pasidalinti Italijos maisto kultūra su pasauliu. Didžiausia Bonocosi įkurėjo Gianluca Arnone, kilusio iš Kalabrijos regiono, noras buvo pasiūlyti klientams galimybę atrasti ar dar kartą prisiminti Italiją per maistą.

„Kartais norint judėti į priekį reikia tvirtai pažvelgti į praeitį. Italų virtuvė susideda iš tradicijų, paprastumo ir unikalios biologinės įvairovės paveldo. Norėčiau, kad vilniečiai atrastų dalį autentiškos, tikros itališkos virtuvės. Kokių būdų? Jiems teks perprasti tradicinius receptus bei įvertinti aukščiausios kokybės produktus, kuriuos atvežame iš Italijos“.

Pagrindinis „Bonocosi“ produktas, tai Pizza al Metro – metrais matuojama pizza. Šis Pizza gaminimo būdas, gimęs mažame Vico Equense miestelyje prieš daugiau nei 90 metų kitoje Neapolio įlankos pusėje, skiriasi nuo tradicinės Neapolietiškos apvalios picos. Čia labai svarbus tešlos gaminimo procesas bei naudojami miltai. „Bonocosi“ Pizza al Metro tešlos gamybai naudojame kruopščiai atrinktus itališkus miltus, natūralų pačių užaugintą raugą ir tešlą kildiname ne mažiau nei 30 valandų.



  
ITALIANI PER TRADIZIONE