 Enlace de código QR al menú de DiBocca

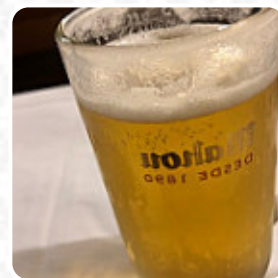


Carta de menús DiBocca

<https://carta.menu>

Calle Gran Vía, 59, Madrid, 28013, Spain

(+34)915476104,(+34)915530043 - <http://www.dibocca.com>



En esta website encontrarás el menú completo DiBocca de Madrid. Actualmente hay 123 menús y bebidas a la venta. Para **ofertas cambiantes** por favor contacta directamente con el propietario del restaurante. También puedes contactarlo a través de su sitio web. Qué le gusta a [Juana Esquivel](#) de DiBocca: muy buen tratamiento y buena comida. en la misma calle grande, pasando el teatro del rey león. tiene un menú para 13'95€. bastante bueno para la zona en la que está. La buena pasta, y las pizzas, también. Definitivamente podrías pasar por aquí. [leer más](#). Lo que no le gusta a [Helena Galarza](#) de DiBocca:

dibocca este excelente y recomendable restaurante se caracteriza por tener la mejor atención a los clientes. Cuenta con un ambiente agradable con aire acondicionado y un amplio menú en el que podrás encontrar de los mejores dulces y salados placeres a excelentes vinos. Disfrute de desayunos, almuerzos, cenas y cenas. Lo encuentras en Madrid, España. [leer más](#). En DiBocca de Madrid se hornea **crujiente** pizza según el método heredado fresco, *finos platos vegetarianos* también están disponibles en la carta. Si quieres desayunar, te espera un abundante brunch, con las bocaditas, Tapas, no puedes hacer nada en absoluto mal, especialmente porque hay algo para cada sabor.

Carta de menús DiBocca



Aperitivos

CHILES RELLENOS

Süße desserts

TIRAMISU

Mains

LOMO DE BACALAO

Pescados

RISOTTO DE LANGOSTINOS

Pizza - klein ø 20cm

PROSCIUTTO Y FUNGHI

Pizza mittel

DIÁVOLA

Aperitivo

TEMPURA

Carne

PARILLA

Entradas

PROVOLONE AL HORNO

Cacerolas

PATATE CON SALMÓN

Pastas

LASAÑA TRADICIONAL

Le pizze

6 STAGIONI

Rigatoni

RIGATONI FRUTTI DE MARE

Calzone

CALZONE

Carnes

MEDALLONES DE SOLOMILLO IBÉRICO

Pizza - ø18cm

ALPINA

Pasta mit käse überbacken

CANNELONI ROSSINI

Vino

VINO TINTO CUNE CRIANZA

Salsas - saucen

SALSA DE PIMIENTA

Dienstag: pizzatag (nicht an feiertagen)

RAGAZZA

American pizza - normal á 26cm

TEXANA

Carta de menús DiBocca

Pizzen - klein ø ca. 24cm

CESARE

Anticuchos

DE PULPO

Arroces y pastas

TALLARINES AL WOK

Gratinados

LASAÑA DE VERDURAS

Tenera

ENTRECOT

Vegetable dishes

PROSCIUTTO ESPÁRRAGOS

Modifiers

AGUA,

Signature cocktails

TINTO

Italian specialties

RISOTTO

Green & fit

MILHOJAS DE BERENJENA

Modif. salsa carne

SALSA MARSALA

Ripiena e pasta al forno

CANOLLI DE ROQUEFORT Y MEMBRILLO

Pizze rosse (base tomate st marzano)

6 FORMAS

A base di carne

OSSOBRUCO E RISSO

Los platos se preparan con estos ingredientes

VERDURA

Pizza

MARGARITA

DELIZIOSA

Refrescos

NESTEA

COCA

Ensalada

ENSALADA DE MANGO Y FOIE

LANGOSTINOS Y GULAS

Pasta (fusilloni - spaguetti - pappardella- gnocchi)

FUSILLONI CON PULPO Y LANGOSTINOS

FUSILLONI CON QUESO CREMA



Carta de menús DiBocca

Pasta fresca y liscia

SPAGHETTI DUO MARE Y MONTI

TALLARINES CON BOLETUS

Risotto e pesci

RISOTTO DE POLLO CON BOLETUS

SALMÓN FRESCO A LA PARRILLA

Sin clasificar

SALSA ROQUEFORT

SALSA DE BOLETUS

Insalate

FRUTOS SECOS Y RULO DE CABRA

DIBOCCA

CROCCANTE DI POLLO

Entrantes

CROSTINI VARIADOS

JARDINERA DE VERDURAS

BURRATA AL FUNGHY

Este tipo de platos se sirven

PASTA

PIZZA

POSTRES

Bebidas no alcohólicas

COCA COLA LIGHT

FANTA NARANJA

FANTA LIMON

DUENDE

Pasta

SPAGHETTI A LA BOLOÑESA

ESPAGUETI CARBONARA

CARBONARA

DI CAPRA

Vinos tintos

VINO TINTO RAMÓN BILBAO CRIANZA

VINO TINTO HABLA DEL SILENCIO

VINO TINTO LUÍS CAÑAS CRIANZA

VINO TINTO MUGA

Vinos selección

SANGRE DE GIUDA

VINO BLANCO AÑARES

VINO ROSADO BENLLURI

VINO TINTO FINCA LA ESTACADA
BARRICA

Restaurant category

MEDITERRANEA

ITALIANA

VEGETARIANO

ITALIANO

Bebidas alcohólicas



BLANCO

ROSADO

SANGRÍA

LAMBRUSCO

AMERICANO



Carta de menús DiBocca



Antipasti



PANE AGLIO Y MOZZARELLA

MOZZARELLA FRITA

TEMPURA VEGETALI

CARPACCIO DE MANZO

CAPRESE DE BUFALA

Main course

PIZZA DE PEPPERONI

CUATRO QUESOS

SCALOPINE DI POLLO

SCALOPINE DI VITELLO

MILANESA DI VITELLO

Ripiene e paste al forno

SACCHETTI DE QUESO Y PERA CON NUECES

GIRASOLI DE BOLETUS AL FOIE

GIRASOLI DE CALABAZA AL GORGONZOLA

RAVIOLIS DE CARNE CON SALSA DE BOLETUS

RAVIOLIS DE BACON Y QUESO CABRA

Pasta fresca e liscia

SPAGUETTI PEPPERONCINO

SPAGUETTI ARRABIATA

SPAGUETTI CON GULAS Y GAMBAS

TALLARINES CON CHIPIRONES

PAPARDELLE CON CARABINEROS

GNOCCHI AL GORGONZOLA CON SALVIA

PAPARDELLA CASALINGA

Bebidas



LAMBRUSCO ROSADO

LAMBRUSCO TINTO

VINO TINTO PROTOS ROBLE

COCA COLA CERO

ACUARIO NARANJA

ACUARIO LIMON

AGUA MINERAL

AGUA MINERAL CON GAS

Postres



BROWNIE CON HELADO

TARTA DE QUESO

PANNA COTTA

PROFITEROLES

SORBETE DE LIMÓN

CARPACCIO DE PIÑA

BOMBA DI CIOCCOLATO

TARTA DE ZANAHORIA

COBBLER DE MANZANA Y MELOCOTÓN

Carta de menús DiBocca



DiBocca

Calle Gran Vía, 59, Madrid,
28013, Spain

Horario de apertura:

Lunes 13:00-16:00 20:30-24:30

Martes 13:00-16:00 20:30-24:30

Miércoles 13:00-16:00 20:30-
24:30

Jueves 13:00-16:00 20:30-24:30

Viernes 13:00-16:00 20:30-24:30

Hecho con carta.menu

