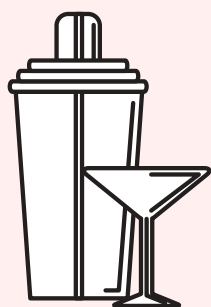


La Gazzetta delle Erbe

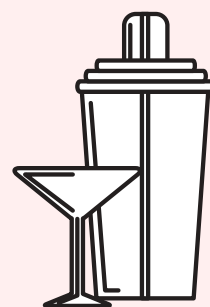
PIAZZA DELLE ERBE 23 - 25R, GENOVA

2025-2026



B O C Ù

DRINKETTI E VINELLI
GENOVA



UN LOCALE DI-VINO

Nel cuore di Genova, Bocù Drinketti e Vinelli celebra tre anni di successi, confermandosi come un punto di riferimento per chi ama il buon vino e l'atmosfera conviviale. Con il suo stile informale e accogliente, il locale propone una raffinata selezione di vini locali e nazionali accompagnati da taglieri di salumi e formaggi italiani, offrendo un'esperienza semplice ma curata nei dettagli. Dopo tre anni, Bocù continua a conquistare i clienti grazie alla qualità delle materie prime, alla passione dello staff e all'amore per il territorio.



Lo Staff Bocù al primo compleanno in piazza.

ORARI

DOM - LUN - MAR - MER - GIO 17:00 - 02:00

VEN - SAB 17:00 - 03:00

CONTATTI

+39 347 413 5989

010 098 6326

NOTIZIE, CURIOSITÀ E STORIE DAL CUORE DELLA CITTÀ DI GENOVA.



Cucina aperta fino alle ore 23:00.



FOOD



Aperitivo - €3

Fino alle 21:00

Selezione di salumi - €14

1, 8, 12

Selezione di formaggi - €16

1, 7

Gran tagliere di salumi & formaggi - €20

1, 7, 8, 12

Focacciata mortadella, stracciatella & pistacchio €12

1, 7, 8, 12

Culatta di Parma con burratina - €15

1, 7, 12

Salamino al Barolo & taralli €10

1, 8, 12

Gorgonzola al cucchiaino - €8

1, 7

Nachos con cheddar - €6

1, 7

Acciughe del Mar Cantabrico & burro salato - €12

1, 4, 7

Aperitivo italiano - €60 50

1, 7, 8, 12

Tiramisù in vasetto - €5

1, 3, 7

LISTA ALLERGENI - AVVISA IL PERSONALE IN CASO DI NECESSITÀ

1) CEREALI E DERIVATI: vengono considerati allergeni tutti i cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo, farro, kamut. L'elenco viene esteso anche ai loro ceppi ibridati e ai prodotti derivati. 2) CROSTACEI: vengono considerati allergeni le proteine provenienti dai gamberi, gamberetti, scampi, granchi, aragoste e astici. L'elenco viene esteso ai prodotti che contengono prodotti derivati dai crostacei. 3) UOVA: considerate allergeni sia cotte che crude, ed anche se presenti in prodotti derivati come: pasta all'uovo, biscotti, torte, frittate, creme, maionese, ecc. 4) PESCE: l'allergia si può manifestare per tutti i tipi di pesce e per i suoi derivati fatta eccezione per la gelatina di pesce, utilizzata come supporto per preparati. 5) ARACHIDI: le principali fonti di allergia sono derivati come l'olio di semi, il burro di arachidi, ecc, utilizzati per preparare creme e prodotti di pasticceria o per le frittate. 6) SOIA: le proteine fonti di allergie sono presenti in tutti i prodotti a base di soia. 7) LATTE: e i suoi derivati; fatta eccezione per il siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati e il lattitolo. 8) FRUTTA A GUSCIO : ovvero mandorle, nocciole, noci, pistacchi e tutti i prodotti da essi derivati. 9) SEDANO: che sia presente a pezzi o in qualunque tipo di lavorazione. 10) SENAPE: si può trovare in tutte le preparazioni di salse, creme e mostarde. 11) SESAMO: i semi di sesamo sono presenti in alcune farine raffinate o in preparazioni di panificazione. 12) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI: solo in concentrazione superiori a 10mg/kg espressi come SO2, cioè conservanti, soprattutto in prodotti ittici, cibi sotto aceto, sott'olio, salamoie, marmellate e succhi di frutta. 13) LUPINI: presenti in cibi vegan per la ricchezza di proteine. 14) MOLLUSCHI: presenti in piatti e prodotti a base di: capesante, cozze, vongole, cannolicchi, tellina, tartufi di mare, ecc.



DRINK LIST

Sei un Mi - To - €10

Campari Bitter - Vermouth Rosso - Passito di Pantelleria

Spritz Bisù. il nostro Ready To Drink - €9

Limone - Salvia - Vino Dolce - Fiori di Sambuco

Palomino - €11

Mezcal Perro de San Juan - Tequila Espolon - Sauternes - Pompelmo - Agave

Tonico - €9

Bulldog London Dry Gin - Ramandolo - Tonic Water - Angostura Bitter

Vermouth & Soda - €8

Vermouth Rosso - Soda - Oli Essenziali Arancia & Limone

The Hangover - €12

Tequila Espolon - Mezcal Perro de San Juan - Barolo Chinato - Pera - Cioccolato

Inception - €12

Rum Kingston Blanc - Zacapa 23 - Recioto - Vaniglia - Infuso di Cardamomo

Natale a Rio - €12

Sakè Yuzu - Cachaça Sagatiba - Picolit - Mango - Torba Spray

Shining - €12

Wild Turkey Bourbon - Macallan 12 - Liquore alla Nocciola - Estratto di Barbabietola - Lampone - Verjus

DRINKETTI

Cocktail €9/14

Analcolico €8

BIRRE

Ichnusa Draft €6

Lagunitas IPA €7

BEVANDE

Soft Drinks €4/5

Acqua €2

VINELLI

Al Calice €6/9

D'Autore €10/12

DEGUSTAZIONI IN CANTINA: VINI D'ECCELLENZA A GENOVA

Bocù Drinketti e Vinelli a Genova propone, a martedì alterni, un viaggio tra i migliori vini italiani e non. Ogni serata vedrà la partecipazione di rinomate cantine, servendo **quattro calici di vino** accompagnati da un tagliere di salumi e formaggi. Un'occasione imperdibile per conoscere nuove etichette e incontrare esperti del settore, a partire da **25 euro a persona**. Un appuntamento perfetto per gli appassionati e per chi desidera scoprire il meglio del vino in un ambiente accogliente e raffinato.



VIENI A SCOPRIRE TUTTI I NOSTRI BRAND

Genova sta vivendo una nuova stagione ricca di gusto e sorprese: vieni a scoprire tutti i nostri locali e lasciati conquistare da atmosfere uniche, sapori autentici e novità continue. Seguici per rimanere sempre aggiornato e non perdere l'occasione di essere tra i primi a conoscere la nuova apertura che animerà la città.

Potrebbe essere molto più vicina di quanto pensi...

BISÙ
EXPERIENCE MAKER

B O C Ù
DRINKETTI E VINELLI
GENOVA

SAVÀ
VITTORIA LOUNGE

BATÒ
VISTA MARE

*See,
What's
next*

NOTIZIE, CURIOSITÀ E STORIE DAL CUORE DELLA CITTÀ DI GENOVA.