

BOTTEGA

PROSECCO BAR & RESTAURANT

CAFFETTERIA

ESPRESSO <i>Espresso</i>	€2,50
CAFFÈ LUNGO <i>Caffè lungo</i>	€2,50
CAFFÈ MACCHIATO <i>Caffè macchiato</i>	€2,50
CAPPUCCINO <i>Cappuccino</i>	€3,00
MAROCCHINO <i>Marocchino</i>	€3,00
CAPPUCCINO SOIA <i>Cappuccino, soya</i>	€3,00
LATTE DI SOIA MACCHIATO <i>Latte macchiato, soya</i>	€3,00
BICCHIERE DI LATTE SOIA <i>Glass of soya milk</i>	€2,50
DECAFFEINATO <i>Decaf</i>	€2,50
CAFFÈ DOPPIO <i>Double coffee</i>	€3,50
AMERICANO CLASSICO <i>American classic</i>	€3,00
CAPPUCCINO DECAFFEINATO <i>Cappuccino decaf</i>	€3,50
TÈ <i>Tea</i>	€4,00
LATTE MACCHIATO <i>Latte macchiato</i>	€3,00
BICCHIERE DI LATTE <i>Glass of milk</i>	€2,50
PANNA MONTATA <i>Whipped cream</i>	€1,00
SPREMUTA <i>Fresh fruit juice</i>	€5,00
SUCCO DI FRUTTA <i>Fruit juice</i>	€5,00



BEVANDE

ACQUA 50 CL. <i>Water 50 cl.</i>	€3,00
BIBITE 33 CL. <i>Soft drinks 33 cl.</i>	€4,00
BIRRE 33 CL. <i>Beers 33 cl.</i>	€6,00

TAGLIERI / BOARDS

TAGLIERE DI SALUMI Prosciutto di Parma DOP, porchetta di Ariccia IGP, soppressa Vicentina, cotto Nobilcotto e mortadella IGP. Accompagnati da olive leccine, capperi e pomodorini secchi. <i>Cured meat board - PDO Parma ham, PGI Porchetta di Ariccia, Soppressa Vicentina, "Nobilcotto" ham and PGI Mortadella, with leccine olives, capers and dried cherry tomatoes.</i>	€16,00
TAGLIERE DI FORMAGGI Mozzarella fiordilatte, ciliegine di provola affumicata, caciocavallo dei monti e burratina fresca. <i>Cheese board - Mozzarella fiordilatte, smoked provola cherries, caciocavallo dei monti and fresh burratina</i>	€16,00
TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI Prosciutto di Parma DOP 18 mesi, porchetta di Ariccia IGP, mortadella Bologna IGP, caciocavallo dei monti, ciliegine di scamorza affumicata e burratina fresca. Accompagnati da mostarda di pere, verdure e crostini di focaccia. <i>Cured meat and cheese board - PDO Parma ham, PGI Porchetta di Ariccia, PGI Mortadella Bologna, caciocavallo dei monti, smoked scamorza cherries and fresh burratina, with pear mostarda, vegetables and focaccia croutons</i>	€19,00



INSALATE E PIATTI FREDDI tutti i piatti sono serviti con pane artigianale

SALADS AND COLD DISHES all dishes served with craft bread



BOTTEGA CAESAR SALAD CON PETTO DI POLLO, PARMIGIANO REGGIANO DOP E POMODORINI <i>Bottega Caesar Salad with chicken breast, PDO Parmigiano Reggiano and cherry tomatoes</i>	€16,00
INSALATA CAPRESE CON TRIS DI POMODORI DATTERINI E MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP 250 GR, PESTO DI BASILICO* E OLIVE LECCINE <i>Caprese salad with a trio of date tomatoes and PDO Campania buffalo mozzarella (250 g), basil pesto sauce* and Leccine olives</i>	€18,00
INSALATA CAPRESE CON TRIS DI POMODORI DATTERINI E BURRATA, PESTO DI BASILICO* E OLIVE LECCINE <i>Caprese salad with a trio of date tomatoes and burrata, basil pesto sauce* and Leccine olives</i>	€18,00

Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto.
The only purpose of the illustrations is to show the product.

Per informazioni sugli **allergeni** contenuti nei piatti consulta l'informativa da richiedere al cameriere.
Il vino contiene solfiti. - La birra contiene glutine.
For information on **allergens** ask the waiter the allergens list. Wine contains sulphites. - Beer contains gluten.

*Prodotto surgelato o congelato all'origine. - Product frozen or deep frozen at source.

INSALATA VEGAN CON SPINACINO, ZUCCHINE*, MELANZANE*, PEPERONI*, FINOCCHI E POMODORI DATTERINI €14,00
Vegan salad with leaf spinach, courgettes*, aubergines*, peppers*, fennel and date tomatoes*

INSALATA MEDITERRANEA CON TONNO, ALICI MARINATE, DATTERINI, MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP, CAPPERI E OLIVE €17,00
Mediterranean salad with tuna, anchovies, date tomatoes, PDO Campania buffalo mozzarella, capers and olives

TRIS DI MOZZARELLE €14,00
Mozzarella fiordilatte, mozzarella di bufala campana DOP e burratina fresca
Mozzarella fiordilatte, PDO Campania buffalo mozzarella and fresh burratina

PROSCIUTTO DI PARMA DOP 18 MESI E MELONE RETATO €14,00
18-month PDO Parma Ham and cantaloupe

PROSCIUTTO DI PARMA DOP 18 MESI CON MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP, SPINACINO, POMODORI DATTERINI E PESTO DI BASILICO* €19,00
*18-month PDO Parma ham, PDO Campania buffalo mozzarella, leaf spinach, date tomatoes and basil pesto sauce**

SALMONE AFFUMICATO* CON BURRATINA E SPINACINO €19,00
Smoked salmon with burratina and leaf spinach*

CARPACCIO DI SALMONE*, PESCE SPADA E POLPO AFFUMICATI CON INSALATA DI FINOCCHI, ARANCE, CAPPERI E OLIVE €21,00
Carpaccio of smoked salmon, swordfish and octopus with salad of fennels, oranges, capers and olives*

PRIMI PIATTI / PASTA

LASAGNE ALLA BOLOGNESE* €12,00
*Lasagne alla bolognese**

PARMIGIANA DI MELANZANE SCOMPOSTA* €12,00
con burratina fresca, basilico e olio EVO
accompagnata da focaccia croccante
Aubergines alla parmigiana with fresh burratina, basil and EVO oil accompanied by crunchy focaccia*

PANINI / SANDWICHES
preparati con pane artigianale e serviti con chips San Carlo 1936
made with craft bread and served with San Carlo 1936 crisps

TRADITIONAL CLUB SANDWICH* €13,00
Pollo grigliato, bacon, lattughino, pomodori e maionese*
Grilled chicken, bacon, lettuce, tomatoes and mayonnaise*

BOTTEGA CLUB SANDWICH* €14,00
Prosciutto cotto Nobilcotto, mozzarella di bufala campana DOP, pomodori, rucola e pesto di basilico*
*“Nobilcotto” ham, PDO Campania buffalo mozzarella, tomatoes, rocket and basil pesto sauce**

FOCACCIA* CON MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP, PROSCIUTTO DI PARMA DOP, PARMIGIANO REGGIANO DOP E ACETO BALSAMICO BOTTEGA €14,00
Bread with PDO Campania buffalo mozzarella, PDO Parma ham, PDO Parmigiano Reggiano and Bottega balsamic vinegar*

FOCACCIA* CON PORCHETTA, PECORINO ROMANO DOP, SENAPE E MAIONESE €12,00
Bread with Porchetta, PDO Pecorino Romano cheese, mustard and mayonnaise*

SFIZI / FINGER FOOD

CROSTONE CON PROSCIUTTO DI PARMA DOP €6,00
Crostone (toasted bread) with PDO Parma ham

CROSTONE CON TONNO E POMODORINI SECCHI €6,00
Crostone (toasted bread) with tuna and dried cherry tomatoes

SNACK

ANACARDI TOSTATI €4,00
Roasted cashew nuts

MANDORLE SALATE €4,00
Salted almonds

TARALLI E OLIVE €4,00
Taralli and olives

FRUTTA / FRUIT

MACEDONIA CON GELATO €6,00
Fresh fruit salad (in season fruit) with ice cream

MACEDONIA CON FRUTTA DI STAGIONE €6,00
Fresh fruit salad (in season fruit)

ANANAS €6,00
Pineapple

DOLCI / DESSERTS

DELIZIA AL LIMONE* - Sal De Riso €6,00
Pan di Spagna con crema pasticcera al succo di limone e ricoperto con una salsa profumata con bucce di limone Costa d'Amalfi IGP
Sponge with lemon juice flavoured pastry cream, topped by a sauce with aroma of “PDI Costa di Amalfi” lemon rind

TORTA PANAREA* - Sal De Riso €6,00
Fragrante biscotto al pistacchio farcito con crema mantecata di ricotta e vaniglia e cremoso al pistacchio verde di Bronte DOP
Fragrant pistachio biscuit filled with ricotta cheese and vanilla cream and PDO Bronte green pistachio cream

TORTA 3 CIOCCOLATI* - Sal De Riso €6,00
TORTA AI TRE CIOCCOLATI* DI VALRHONA
Biscotto al cioccolato e mousse al cioccolato fondente
Coeur de Guanaja, al latte Bahibè e Dulcey de Valrhona
Chocolate biscuit and chocolate mousse Valrhona Coeur de Guanaja plain, Bahibè milk and Dulcey

BABÀ AL RHUM* CON GELATO - Sal De Riso €6,00
Babà doused with rum syrup with ice cream

TIRAMISÙ* DI LUCA MONTERSINO €6,00
*Luca Montersino Tiramisù**

COPPA GELATO Crema e Cioccolato €6,00
Ice cream cup with cream and chocolate

BOTTEGA SPRITZ

BOTTEGA SPRITZ	€10,00
GOLDEN SPRITZ	€10,00
VENETIAN SPRITZ	€10,00

SPARKLING WINES

IL VINO DEI POETI PROSECCO DOC GLERA	€25,00	€7,00
VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA DRY GLERA	€30,00	€8,00
BOTTEGA GOLD PROSECCO DOC BRUT GLERA	€50,00	€10,00
BOTTEGA ROSE GOLD SPUMANTE BRUT ROSÉ PINOT NERO	€50,00	€10,00
POETI ROSÈ VENEZIA DOC BRUT RABOSO, PINOT NERO	€25,00	€7,00

WHITE WINES - VENETO

PINOT GRIGIO VENEZIA DOC PINOT GRIGIO	€25,00	€7,00
SAUVIGNON IGT TREVENEZIE SAUVIGNON BLANC	€25,00	€7,00
CHARDONNAY IGT TREVENEZIE CHARDONNAY	€25,00	€6,00
SOAVE CLASSICO DOC GARGANEGA	€25,00	€7,00

ROSÉ WINES - VENETO

PINOT GRIGIO ROSÉ DOC DELLE VENEZIE PINOT GRIGIO	€25,00	€7,00
--	--------	-------

RED WINES - VENETO

MERLOT IGT TREVENEZIE MERLOT	€25,00	€6,00
VALPOLICELLA CLASSICO DOC CORVINA, CORVINONE, RONDINELLA	€30,00	€9,00
RIPASSO VALPOLICELLA SUPERIORE DOC CORVINA, CORVINONE, RONDINELLA	€35,00	€9,00
AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG CORVINA, CORVINONE, RONDINELLA	€65,00	€14,00

RED WINES - TOSCANA

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG SANGIOVESE GROSSO	€70,00	€14,00
CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG ACINO D'ORO SANGIOVESE, MERLOT, CABERNET SAUVIGNON	€45,00	€10,00

RED WINES - PIEMONTE

BAROLO DOCG NEBBIOLO	€70,00	€14,00
-------------------------	--------	--------

DESSERT WINES - VENETO

RECIOTO DI SOAVE CLASSICO DOCG GARGANEGA	€55,00	€7,00
IL VINO DELL'AMORE PETALO MOSCATO MOSCATO	€25,00	€6,00
FRAGOLINO ROSSO PARTY	€25,00	€6,00

SPUMANTE ZERO ALCOHOL

BOTTEGA 0 WHITE	€6,00
-----------------	-------

GRAPPA ALEXANDER

GRAPPA PROSECCO	€6,00
EXQUISITE GRAPPA INVECCHIATA VALPOLICELLA	€6,00

CREAMS AND LIQUEURS

LIMONCINO <i>Lemon liqueur</i>	€6,00
GIANDUIA <i>Chocolate creamy liqueur</i>	€6,00
NERO  <i>Dark chocolate liqueur</i>	€6,00
PISTACCHIO  <i>Pistachio cream liqueur</i>	€6,00
LATTE MACCHIATO <i>Coffee cream</i>	€6,00
PESCA <i>Peach liqueur</i>	€6,00
CANNELLA <i>Cinnamon liqueur</i>	€6,00
LIQUIRIZIA <i>Licorice cream</i>	€6,00
SAMBUCA <i>Star anise liqueur</i>	€6,00
ZENZERO  <i>Ginger liqueur</i>	€6,00

BITTER

BITTER ACCADEMIA	€6,00
------------------	-------

GIN

BACUR GIN <i>Distilled dry gin</i>	€6,00
---------------------------------------	-------

VERMOUTH

VERMOUTH ROSSO <i>Red vermouth</i>	€6,00
VERMOUTH BIANCO <i>White vermouth</i>	€6,00

VODKA

ALEXANDER COLORS VODKA	€6,00
------------------------	-------