Per cominciare a La Bottega del Vino…

I Cicchetti

	Small Dish	Full Dish
Homemade toasted "Bruschettine" bread - chicken livers and lard from Colonnata	€ 5	€ 10
Piquillo pepper with tuna	€ 4	€ 10
Creamed Codfish with toasted bread	€ 5	€ 12
Anchovies from the Cantabrian Sea	€ 9	€ 18

I Salumi e Formaggi

Assorted cold cuts		€ 15
Varzi's "Thogan Porri" Salami	€ 5	€ 14
D'Osvaldo ham (naturally smoked)	€ 6	€ 16
Jambon de Bosses Gran Riserva cured	€ 6	€ 16
Patanegra Admiración Blazquez and pan tomate		€ 28
Bottega's assorted chees		€ 16

Vini al bicchiere

ROSSI

Bolgheri Rosso – *Collemassari Toscana*	€ 9
Barbera d'Alba Superiore – *Brezza Piemonte*	€ 8
Carignano Del Sulcis – *Mesa Sardegna*	€ 8
Cabernet – *De Puppi Friuli*	€ 7
Pinot Nero Meczan – *Hofstatter Sudtirol*	€ 7

BIANCHI

Terlaner – *Terlano Trentino*	€ 8
Poully Fumè "Tradition" – *S. Dagueneau Francia*	€ 11
Vermentino "Giunco" – *Mesa Sardegna*	€ 7
Verdicchio Castelli di Jesi – *Pievalta Marche*	€ 7
Macon Verzè – *Leflaive Francia*	€ 13
Gewurztraminer Joseph – *Hofstatter Sudtirol*	€ 8
Riesling Troken Val Mosella – *Dr Fischer Germania*	€ 7
Lugana Le Fontanelle– *Bellora Veneto*	€ 7

Alcuni prodotti acquistati freschi sono da noi congelati per la conservazione, nel rispetto della normativa sanitaria e conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 253/04 all.III sez.VII cap.3 lett.D punto3

I Classici de La Bottega del Vino…

Siberian caviar, the original Italian Caviar, Pisani Dossi 30g	€ 80
Siberian caviar, the original Italian Caviar, Pisani Dossi 50g	€ 120
Bovine tartare from "Bollano butcher"	€ 15
Magatello veal with tuna sauce	€ 18
"Bottega style Spaghetti" with garlic, oil and chilli	€ 12
Milanese style "crispy" saffron risotto	€ 12
Paned-fried cockerel with lime, sweet paprika, potatoes and seasonal vegetables	€ 22
Fassona's sirloin from "Bollano butcher", Piemonte	€ 10/hg
Sauteed vegetables	€ 6

A Giugno…

Tuna tartare with confit tomatoes, capers, almonds with lime and alkekengi	€ 22
Paccheri "Norma style"	€ 14
Tuna tataki with guacamole, sour cream, spicy mayo and daikon	€ 26
Octopus with Belgian envy and fondu	€ 18
Gourmet sandwich with sausage, friggitelli peppers and pecorino cheese	€ 12
Greek salad	€ 16

…Per Finire

Fresh strawberries with pieces of dark chocolate	€ 4
Ice-creams and sorbets	€ 6
Pear and chocolate shortcrust	€ 8
Summer Mango 2.0 with granola	€ 8
Tarte tatin with peaces and fiordilatte icecream	€ 8
Coffee	€ 2
Handmade Edelweiss Grissini	€ 3
Cover	€ 2

Chef Paolo Pivato

Caro Ospite, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sulle nostre pietanze al nostro personale di sala.Scheda allergeni