

## Per cominciare a La Bottega del Vino...

<u>I Cicchetti</u>	Tapas	Porzione Intera
Bruschettine della Bottega con fegatini di pollo e lardo di colonnata	€ 5	€ 10
Peperone Piquillo con tonno	€ 4	€ 10
Baccalà mantecato su crostino	€ 5	€ 12
Acciughe del Mar Cantabrico	€ 9	€ 18
<u>I Salumi e Formaggi</u>		
Piatto di salumi misti		€ 15
Salame di Varzi Thogan Porri	€ 5	€ 14
Crudo d'Osvaldo (affumicato naturalmente)	€ 6	€ 16
Jambon de Bosses Gran Riserva stagionato 24 mesi	€ 6	€ 16
Patanegra Admiración Blazquez e pan tomate		€ 28
Il nostro carrello dei formaggi		€ 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 Sudtirolo	€ 7

### BIANCHI

Terlaner - Terlano Trentino	€ 8
Pouilly 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 Sudtirolo	€ 8
Riesling Troken Val Mosella - Dr Fischer Germania	€ 7
Lugana Le Fontanelle - Bellora Veneto	€ 7

## I Classici de La Bottega del Vino...

Siberian caviar il vero caviale italiano senza conservanti Pisani Dossi 30g	€ 80
Siberian caviar il vero caviale italiano senza conservanti Pisani Dossi 50g	€ 120
Battuta al coltello di carne cruda "macelleria Bollano"	€ 15
Magatello di vitello al punto rosa con salsa tonnata	€ 18
Lo Spaghetto aglio, olio e peperoncino de La Bottega	€ 12
Riso al Salto alla Milanese	€ 12
Galletto "al mattone" con patate ed erbe di stagione	€ 22
Costata di Fassona Piemontese della "macelleria Bollano" con i suoi contorni	€ 10/hg
Verdure saltate	€ 6

## A Giugno...

Tartare di tonno con pomodori confit, capperi, mandorle al lime e alkekengi	€ 22
Paccheri alla Norma	€ 14
Tataki di tonno con guacamole, panna acida, maio piccante e daikon	€ 26
Polpo arrostito con bisque, indivia belga e la sua fonduta	€ 18
Il Panino gourmet della Bottega con salsiccia, friggirelli e pecorino sardo	€ 12
Insalata Greca	€ 16

## ...Per Finire

Fragole fresche e pezzi di cioccolato fondente	€ 4
Sorbetto o Gelato	€ 6
Frolla pere e cioccolato	€ 8
Summer Mango 2.0 con granola	€ 8
Tarte Tatin alle pesche con gelato al fiordilatte	€ 8
Caffè	€ 2
Grissini fatti a mano dal grissinificio Edelweiss	€ 3
Coperto	€ 2

Chef Paolo Pivato

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

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

