

Per cominciare a La Bottega del Vino...

	Porzione	
<i>I Cicchetti</i>	Tapas	Intera
Siberian caviar Vero caviale italiano s/conservanti Pisani Dossi	30g	€ 80
Siberian caviar Vero caviale italiano s/conservanti Pisani Dossi	50g	€ 120
Bruschettine de La 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
Oso di manzo con midollo gratinato al forno		€ 8
Tentacolo di polpo arrostito con salsa teriyaki e sesamo	€ 6	
Battuta al coltello di carne cruda "Macelleria Bollano"	€ 5	€ 15

I Salumi e Formaggi

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 calice

Rossi

Bourgogne G. Chaillots 2017 - Liger-Belair Francia		€ 15
Maremma R. Insoglio Cinghiale 2018 - CDV Toscana		€ 9
Barolo Coste di Rose 2015 - Marchesi di Barolo Piemonte		€ 12
Pinot Nero Mimuet 2017 - Legerder Trentino		€ 9
Dolcetto Alba 2017 - G. Rinaldi Piemonte		€ 8
Merlot 2016 - De Puppi Friuli		€ 7
Schiava Kolbenhofer 2017 - Hofstatter Sudtirolo		€ 6
Nerello Mascalese Ghiaia Nera 2016 - Tasca Almerita Sicilia		€ 7

Bianchi

Bourgogne Blanc 2017 - Gagnard Francia		€ 14
Terlaner 2018 - Terlan Trentino		€ 8
Chardonnay Bramito Sala 2018 - Antinori Umbria		€ 8
Vermentino Opale 2017 - Mesa Sardegna		€ 8
Ribolla Gialla 2018 - De Puppi Friuli		€ 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...

Lo Spaghettoro 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 "Macelleria Bollano" con i suoi contorni	€ 10/hg
Magatello di vitello al punto rosa con salsa tonnata	€ 16
Il panino gourmet de La Bottega con salsiccia, pasta di tartufo, friggirelli e pecorino sardo	€ 12

A Febbraio...

Paccheri Verrigni al ragout bianco di manzo	€ 15
Parmigiana di melanzane con pecorino rigato sardo	€ 12
Zuppa di cipolle al fumo e toma	€ 10
Costoletta di maialino con mela e cavolo romanesco	€ 22
Calamaro ripieno di zuccina e pane croccante con morbido di patate viola all'aglio	€ 22
Tartare di tonno con pomodorini confit, capperi, mandorle al lime e alkekengi	€ 22
Verdure Saltate	€ 6

...Per Finire

I biscottini de La Bottega	€ 5
Tiriamocisù	€ 8
Tortino al Cioccolato con cuore morbido e sorbetto al lampone	€ 8
Tarte Tatin alle mele con gelato al caramello	€ 8
Sorbetto o Gelato	€ 6
Caffè	€ 2
Grissini fatti a mano dal grissinificio Edelweiss	€ 3
Coperto	€ 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

