



Insalata di Puntarelle con Acciughe e Limone 12 €
Puntarelle Salad with Anchovies and Lemon

Prosciutto Crudo di Parma 30 mesi
con Giardiniera di Verdure 15 €
*Parma Ham 30 Months Seasoned
with Home Vegetables Pickles*

Sandwich con Gamberi Rossi, Foie Gras e Burrata 24 €
Red Shrimp Sandwich, Foie Gras and Burrata

Caprese di Burrata di Latte Murgese 15 €
Murgese Milk Caprese

Cecina de Leon con Mousse di Melanzane 16 €
Smoked Beef Cecina del Leon with Eggplant Mousse

Insalata Tiepida di Gallina in Agrodolce
con Capperi e Pinoli 15 €
Sweet and Sour Lukewarm Hen Salad with Capers and Pine Nuts

Lumache alla Bourguignonne
6 pz 12 € or 12 pz 24 €
Escargot Bourguignon

Acciughe Cantabriche, Burrata e Foglie di Cappero
Anchovies from Cantabria with Burrata and Caper Leaves
gr 80/ 18 €

Tartare di Manzo - Uovo, Capperi, Acciughe, Senape
Beef Tartare – Egg, Capers, Anchovies, Moustard
gr 140/18 €

Baccalà Mantecato con Crostoni di Polenta 14 €
Dried Codfish with Toasted Polenta

Le Tre Polente con:
Sopressa, Gorgonzola, Gras Pistà 12 €
The Three Polentas with:
Sopressa Salami, Gorgonzola Cheese, Pounded Fat

Melanzane alla Parmigiana 14 €
Eggplants Parmigiana Style

Hamburger di Ceci con Granchio e Verdure al Vapore 20 €
Chickpea Hamburger with Crab and Steamed Vegetables



Primi Piatti

Risotto con Vino Amarone 16 €

Risotto with Amarone Wine

Risotto con Monte Veronese e Radicchio Rosso Verona 16 €

Risotto with Monte Cheese and Verona Red Chicory

Spaghetti Aglio Olio e Peroncino con Cappelante Brasate 20 €
Spaghetti with Garlic, Olive Oil and Chilli Pepper with Braised Scallops

Maccheroncini alla Carbonara di Mare 22 €

Seafood Carbonara Home Made Pasta "Maccheroncini"

Gnocchi di Patate con Zuppetta di Ceci e Cime di Piccanti 18 €

Potatoes Gnocchi with Chickpeas Soup and Hot Turnip Peaks

Bigoli con Ragout d'Anatra 20 €

Bigoli with Duck Ragout

Tortelli con Cotechino e Burro al Cren 18 €

Cotechino Tortelli with Horseradish Butter

Mezze Maniche Fazione all'Amatriciana 18 €

Amatriciana Home Made Maccheroncini

Pasta e Fagioli 14 €

Pasta and Beans Cream



Secondi Piatti

Ossobuco di Vitello con Cipolle al Sale 24 €
Veal Ossobuco with Salt Onions

Stinco di Maialino da Latte con Purea di Patate 24 €
Suckling Pig Shank with Mashed Potatoes

Pastisada de Caval con Polenta Abbrustolita 18 €
Horse Stew with Roasted Polenta

Guancia di Manzo Brasata all'Amarone con Purea di Patate 20 €
Braised Beef Cheek in Amarone Wine Sauce served with Mashed Potatoes

Baccalà alla Vicentina con Polenta 20 €
Vicenza Style Codfish with Polenta

Selezione di Formaggi 16 €
Selection of Cheese

Piatti Speciali

Bistecca di Manzo della Bottega sull'Osso e Patate Chips
Bottega Beef Steak on the Bone and Crispy Potatoes
1 kg/ 60 € (*consigliato per due persone – recommended for 2 persons*)

Cotoletta di Vitello con Pomodorini e Maionese 26 €
Veal Cotoletta with Cherry Tomatoes and Mayonnaise

Trippa alla Parmigiana 18 €
Parmesan Trippa

Scaloppa di Manzo di Kobe con Rafano e Germogli 50 €
Kobe beef Escalope with Horseradish and Sprouts

Cinghiale in Umido con Polenta Morbida 22 €

Boar Stew with Tender Polenta

Trancio di Pescato del Giorno con Verdure Abbrustolite 26 €
Slice of Catch of the Day Fish with Roasted Vegetables

Cotechino con Pearà 18 €
Cotechino and Pearà Sauce

Contorni

Insalata Mista 7 € I Purea di Patate della Bottega 8 € Verdure Cotte 8 € Bottega Chips 6 €
Mixed Salad *Bottega Mashed Potatoes* *Cooked Vegetable* *Bottega Crispy Potatoes*

Dolci

Foresta Nera con Zuppetta di Amarene 10 €
Schwarzwaldler with Sour Cherries Cream

Torta al Cioccolato Bianco con Frutto della Passione 10 €
White Chocolate Cake with Passion Fruit

Babà al Rum in Vaso con Salsa Vaniglia e Panna Montata 15 €
Rum Babà Pot with Vanilla Sauce and Whipped Cream
(consigliato per 2 persone – recommended for 2 people)

Mini Pandoro al Cioccolato e Zenzero con Zabaione 10 €
Small Pandoro with Chocolate and Ginger with Custard Cream

Tarte Tatin di Mele con Gelato al Rum 10 €
Apple Tatin Cake with Rum Ice Cream

Tiramisù 10 €

