



Insalata di Puntarelle con Acciughe 12 €
Puntarelle Salad with Anchovies

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

Insalata di Carciofi con Pecorino e Limone 18 €
Artichokes Salad with Pecorino Cheese and Lemon

Caprese di Burrata di Latte Murgese 15 €
Murgese Milk Caprese

Aringa Affumicata con Polenta 16 €
Smoked Herring with Polenta

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

Formaggio Mont d'Or Fuso
con Patate Ratte e Tartufo Nero 22 €
Melted Mont D'Or Cheese with Potatoes and Black Truffle
(consigliato per 2 persone - recommended for 2 people)



Primi Piatti

Risotto con Vino Amarone 16 €

Risotto with Amarone Wine

Risotto con Gorgonzola e Recioto Bianco di Soave 16 €

Risotto with Gorgonzola Cheese and White Recioto Wine from Soave

Bigoli con Acciughe, Burrata e Pane Tostato all'Aglio 18 €

Bigoli with Anchovies, Burrata Cheese and Garlic Toasted Bread

Tagliatelle con Ragout di Carni 15 €

Tagliatelle with Meats Ragout

Gnocchi di Patate con Verza e Aringa Affumicata 18 €

Potatoes Gnocchi with Savoy Cabbage and Smoked Herrings

Tortelli con Cotechino e Burro al Cren 18 €

Cotechino Tortelli with Horseradish Butter

Mezze Maniche Fazion Cacio e Pepe 16 €

Mezze Maniche with Cheese and Pepper

Zuppa di Cipolle Cévennes Gratinata al Gruyère 15 €

Cévennes Onions Soup Grated with Gruyère Cheese

Tortellini di Valeggio in Brodo con Fois Gras e Menta 20 €

Tortellini from Valeggio Consommè with Fois Gras and Mint

Pasta e Fagioli 14 €

Pasta and Beans Cream

Secondi Piatti

Seppie in Umido con Piselli e Polenta Morbida 20 €
Stewed Cuttlefish with Peas and Tender Polenta

Secreto di Maialino Iberico Laccato con Cardi Brasati 24 €
Roasted Iberian Pig with Braised Cardoons

Chateaubriand di Cavallo alla Senape con Patate al Cartoccio
Horse Chateaubriand with Mustard and Baked Potatoes
500 gr/ 45 € (consigliato per 2 persone – recommended for 2 people)

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

Coniglio Arrosto alla Ligure con Polenta 20 €
Roasted Rabbit "Ligurian Style" 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

Costine d'Agnello con Aceto alla Senape e Millefoglie di Patate 26 €
Lamb Ribs with Mustard Vinegar and Potatoes Mille-Feuille

Animelle di Vitello e Carciofi Fritti con Maionese al Cren 24 €
Veal Sweetbread and Fried Artichokes with Horseradish Mayonnaise

Scaloppa di Fegato d'Oca con Uovo Fritto, Zuppa di Parmigiano e Tartufo Nero 40 €
Goose Liver Escalope with Fried Egg, Parmesan Soup and Black Truffle

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

Contorni

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

Dolci

Crema Caramel con Biscotto Croccante (gluten free) 10 €
Crema Caramel with Crunchy Cookie

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)

Tortino di Cioccolato Caldo con Gelato alla Vaniglia (gluten free) 10 €
Warm Chocolate Cake with Vanilla Ice Cream

Torta di Carote con Salsa al Limone (gluten free) 10 €
Carrots Cake with Lemon Cream

Semifreddo di Ricotta con Frutti Esotici e Cialda al Cioccolato 10 €
Ricotta Parfait with Exotic Fruits and Chocolate Waffle

Tiramisù 10 €

