



Misticanza di Erbe e Fiori del Monte Baldo  
con Semi 12 €

*Fresh Salad with Herbs and Flowers from Monte Baldo  
with Seeds*

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

Sandwich di Gamberi Rossi, Foie Gras e Burrata 22 €  
*Red Shrimps Sandwich, Foie Gras and Burrata*

Caprese di Burrata di Latte Murgese 15 €  
*Murgese Milk Caprese*

Tartare di Pescato del Giorno  
con Insalatina Aromatica 18 €  
*Catch of the Day Fish Tartare with Aromatic Salad*

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 Capperro  
*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*

Calamaretti Spillo Fritti con Jalapeño Piccanti e Lime 18 €  
*Fried Small Calamari with Spicy Jalapeño and Lime*

Jamon Iberico Cebo de Campo con Crostoni al Pomodoro 20 € *Jamon Iberico Cebo de*  
*Campo with Tomato Bread*



---

## **Primi Piatti**

Risotto con Vino Amarone 16 €

*Risotto with Amarone Wine*

Risotto con Funghi Porcini e Timo 16 €

*Risotto with Porcini Mushrooms and Thyme*

Bigoli con Sarde di Lago e Pane Tostato all'Aglio 16 €

*Bigoli with Lake Sardinas and Garlic Toasted Bread*

Spaghetti "Fazion" Cacio e Pepe 22 €

*Spaghetti Cheese and Pepper*

Tortellini di Valeggio con Tartufo Nero e Parmigiano Croccante 20 €

*Valeggio Tortellini with Black Truffle and Crunchy Parmesan*

Tortelli di Granchio con Calamari Cacciaroli e Pomodoro Piccante 20 €

*Crab Tortelli with Calamari and Spicy Tomato*

Gnocchi di Patate con Ragout di Interiora di Pollo 16 €

*Potatoes Gnocchi with Chicken Offal Ragout*

Maccheroni all'Uovo con Pesto di Basilico e Burrata 16 €

*Home Made Maccheroni with Basil Pesto and Burrata*

Pasta e Fagioli Tiepida 14 €

*Lukewarm Pasta and Beans Cream*

## Secondi Piatti

---

Fegato di Vitello alla Veneziana con Polenta Tostata 18 €

*Venetian Style Veal Liver with Toasted Polenta*

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 Pura di Patate 20 €

*Braised Beef Cheek in Amarone Wine Sauce served with Mashed Potatoes*

Baccalà alla Vicentina con Polenta Abbrustolita 20 €

*Vicenza Style Codfish with Toasted Polenta*

Trancio di Pescato del Giorno con Verdure Croccanti 22 €

*Slice of Catch of the Day Fish with Crunchy Vegetables*

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*

Uova all'Occhio di Bue con Gorgonzola 16 €

*Fried Eggs with Gorgonzola Cheese*

Filetto di Manzo alla "Rossini" 40 €

(Spinaci, Pane Tostato, Foie Gras, Tartufo nero, Salsa Madeira)

*"Rossini" Beef Fillet*

(Spinach, Toasted Bread, Foie Gras, Black Truffle, Madeira Sauce)

Polipo alla Catalana con Cipolla Rossa macerata al Lampone 20 €

*Catalan Style Octopus with Red Onion macerated with Raspberry*

---

## **Contorni**

Insalata Mista 7 €  
*Mixed Salad*

I Pura di Patate della Bottega 8 €  
*Bottega Mashed Potatoes*

Verdure Cotte 8 €  
*Cooked Vegetable*

Bottega Chips 6 €  
*Bottega Crispy Potatoes*

---

## **Dolci**

Cheesecake ai Mirtilli 10 €  
*Blubberies Cheesecake*

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

Caprese di Cioccolato Fondente con Sorbetto allo Zenzero 10 €  
*Dark Chocolate Cake with Ginger Sorbet*

Torta Morbida di Mandorle, Ricotta e Amaretti con Gelato al Cioccolato Fondente 10 €  
*Almond, Ricotta and Amaretti Tart with Dark Chocolate Ice Cream*

Pesche al Recioto Bianco con Gelato alla Crema 10 €  
*Peaches with White Recioto Wine and Ice Cream*

Mousse al Cocco con Crumble al Cioccolato Fondente 10 €  
*Coconut Mousse with Dark Chocolate Crumble*

Tiramisù 10 €

