



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 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

Salmone Affumicato Norvegese
con Salsa Agrodolce Piccante 22 €
Smoked Norwegian Salmon with Spicy Sweet and Sour Sauce



Primi Piatti

Risotto con Vino Amarone 16 €

Risotto with Amarone Wine

Risotto con Peperoni Gialli e Rossi alla Brace 16 €

Risotto with Grilled Yellow and Red Pepper

Tagliatelle con Piselli e Basilico 14 €

Tagliatelle with Peas and Basil

Gnocchi di Patate con Plancton, Scampi Crudi e Dragoncello 22 €

Potatoes Gnocchi with Plankton, Raw Prawns and Tarragon

Tortellini di Valeggio con Tartufo Nero e Parmigiano Croccante 20 €

Valeggio Tortellini with Black Truffle and Crunchy Parmesan

Tagliolini Tiepidi con Crema di Scalogno, Vongole e Caviale "Calvisius" 45 €

Lukewarm Tagliolini with Shallot Cream, Clams and Caviar "Calvisius"

Riso all'Orientale "Pathum" con Gamberi e Zenzero 20 €

Oriental Rice "Pathum" with Red Shrimps and Ginger

Mezze Maniche "Fazion" con Ragout di Carni 16 €

Home Made Maccheroncini with Ragout

Pasta e Fagioli 14 €

Pasta and Beans Cream

Secondi Piatti

Frittata con Cipollotti Dolci, Zucchine e Menta 14 €

Omelette with Spring Onions, Zucchini and Mint

Stinco di Maialino da Latte Arrosto con Millefoglie di Patate 20 €

Suckling Pig's Shank with Potatoes Mille-Feuille

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

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

Frittura di Pesce con Maionese al Rafano 22 €
Deep Fried Shellfish with Horseradish Mayonnaise

Rognone di Vitello Brasato con Patate Prezzemolate 18 €
Braised Veal Kidneys with Parsley Potatoes

Chele di Granchio Reale al Vapore con Fave e Olio al Lime 38 €
Claws Steamed King Crab with Fava Beans and Lime Oil

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

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)

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

Fragole Shakerate al Recioto con Gelato alla Vaniglia 10 €
Shakered Strawberries with Recioto Wine and Vanilla Ice Cream

Ghiacciata al Limone di Sorrento con Crumblen di Nocciole al Basilico 12 €
Iced Sorrento Lemon with Basil Hazelnut Crumble

Tiramisù 10 €

