



Misticanza di Erbe e Fiori del Monte Baldo  
con Semi e Polline 10 €

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

Prosciutto Crudo di Parma 30 mesi  
con Giardiniera di Verdure 15 €

*Parma Ham 30 Months Seasoned  
with Home Vegetables Pickles*

Scaloppa di Fegato d'Oca con Pere Kaiser al Recioto € 28  
*Goose Liver Scallop with Kaiser Pears and Recioto Wine*

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

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

Insalata Tiepida di Gallina in Agrodolce  
con Capperi e Pinoli 14 €  
*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 €

Uovo Soffiato con Tartufo Nero 22 €  
*Egg Soufflé with Black Truffles*

Cotechino con Purea di Patate 14 €  
*Pork Sausage with Mashed Potatoes*

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 Vino Amarone e Zucca 18 €

*Risotto with Amarone Wine and Pumpkin*

Risotto con Porri, Gamberi Rossi Crudi e Semi di Girasole 20 €

*Risotto with Leeks, Red Raw Shrimps and Sunflower Seeds*

Tagliatelle con Funghi Porcini e Tartufo Nero 20 €

*Home Made Pasta "Tagliatelle" with Porcini Mushrooms and Black Truffle*

Gnocchi di Patate con Bottarga di Tonno e Limone 18 €

*Potatoes Gnocchi with Tuna Eggs and Lemon*

Spaghetti con Acciughe, Burrata e Pane Tostato all'Aglio 15 €

*Spaghetti with Anchovies, Burrata and Garlic Toasted Bread*

Tortelli di Zucca con Salama da Sugo Ferrarese 14 €

*Pumpkin Tortelli with Sausage Ragout*

Maccheroncini con Ragout di Faraona e Timo 16 €

*Home Made Maccheroncini with Guinea Fowl Ragout and Thyme*

Pasta e Fagioli 14 €

*Pasta and Beans Cream*

## **Secondi Piatti**

Agnello Brogno della Lessinia con Polenta Morbida 26 €

*Lamb from Lessinia with Tender Polenta*

Secreto di Maiale Iberico Arrostito con Erbette e Mele 24 €

*Roasted Iberian Pig with Herbs and Apples*

Pollo Arrosto con Cipolle al Sale 18 €  
*Roasted Chicken with Salted Onions*

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*

Rognoni di Vitello allo Champagne con Purea di Patate 18 €  
*Champagne Veal Kidneys with Mashed Potatoes*

Costolette di Cervo con Millefoglie di Patate e Salsa ai Frutti Rossi 32 €  
*Deer Ribs with Potatoes Millefeuile and Red Fruits Sauce*

Merluzzo al Vapore con Broccoli Schiacciati e Acciughe 20 €  
*Steamed Codfish with Crushed Broccoli and Anchovies*

Frittura di Pesci e Crostacei di Laguna con Maionese al Rafano 24 €  
*Fried Fish and Crustaceans from Laguna with Horseradish Mayonnaise*

Tartare di Cavallo - Uovo, Capperi, Acciughe, Senape  
*Horse Tartare - Egg, Capers, Anchovies, Moustard*  
180 gr/ € 22

## **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

Tortino Frangipane con Albicocche 10 €  
*Frangipane Small Cake with Apricots*

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

Torta di Mele con Salsa alla Vaniglia 10 €  
*Apple Cake with Vanilla Cream*

Cheesecake al Cioccolato con Sale Maldon 10 €  
*Chocolate Cheesecake with Maldon Salt*

Frutti di Bosco con Sciroppo allo Zenzero 10 €  
*Berries with Ginger Syrup*

Tiramisù 10 €

