



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

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

Capesante Crude con Patate Ratte al Vapore
e Tartufo Nero 18 €
Raw Scallops with Steamed Potatoes and Black Truffle

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 Bruscardoli e Taleggio 18 €

Risotto with Wild Sprouts and Taleggio Cheese

Tagliatelle con Asparagi Verdi e Tuorlo d'Uovo Crudo 14 €

Tagliatelle with Green Asparagus and Raw Egg Yolk

Gnocchi di Patate con Plancton e Scampi Crudi 22 €

Potatoes Gnocchi with Plankton and Raw Prawns

Tortelli di Baccalà con Zuppa di Spinaci 16 €

Codfish Tortelli with Spinach Soup

Tagliolini Tiepidi con Crema di Scalogno, Vongole e Caviale "Calvisius" 50 €

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

Riso all'Orientale "Pathum" con Gamberi e Zenzero 18 €

Oriental Rice "Pathum" with Red Shrimps and Ginger

Maccheroncini all'Uovo con Ragout di Coniglio e Timo 16 €

Egg Maccheroncini with Rabbit Ragout and Thyme

Pasta e Fagioli 14 €

Pasta and Beans Cream

Secondi Piatti

Uova all'Occhio di Bue e Asparagi Verdi Gratinati 14 €
Fried Eggs with Green Gratin Asparagus

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 Parea di Patate 20 €
Braised Beef Cheek in Amarone Wine Sauce served with Mashed Potatoes

Capretto Arrosto con Polenta Abbrustolita 22 €
Roasted Little Goat with Roasted 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

Polipo Brasato con Rösti di Patate e Agretti all'Aglio cotti al Vapore 26 €
Braised Octopus with Gratin Potatoes, Steamed Garlic Wild Herbs

Fiori di Zucchina e Cervella di Vitello Fritte con Riduzione al Limone 24 €
Fried Zucchini Flowers and Veal Brain with Lemon Reduction

Chele di Granchio Reale al Vapore con Fave e Olio al Lime 35 €
Claws Steamed King Crab with Fava Beans and Lime Oil

Contorni

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

Zuppa Inglese con Meringa all'Italiana 10 €
Trifle Tart with Italian Meringue

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

Tiramisù 10 €

