



Antipasti


Puntarelle con Colatura di Alici e Limone 15 €
Chicory Hearts Salad with Anchovies and Lemon Juice


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

Lingua di Vitello con Salsa Verde 14 €
Veal Tongue with Green Sauce (Eggs, Parsley, Anchovies)

Caprese di Burrata di Latte Murgese 15 €
Murgese Milk Caprese

Salmone Affumicato con Crostini e Burro all'Aneto 22 €
Smoked Salmon with Toasted Bread and Dill Butter

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 Capperi
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 €

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

Culatello "Spigaroli Oro" 24 mesi

con Mostarda e Parmigiano Reggiano 28 €

Ham "Spigaroli Oro" 24 months with Moustard and Parmesan Cheese

Formaggio Mont D'Or Fuso con Patate Ratte 22 €

Meltd Mont d'Or Cheese with Potatoes

(consigliato per 2 persone – recommended for 2 people)



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 allo Zafferano con Midollo 18 €

Saffron Risotto with Marrow


Gnocchi di Patate con Cavolo Nero, Bottarga e Uova di Salmone 18 €


Potatoes Gnocchi with Black Cabbage, Tuna and Salmon Roe

Maccheroncini con Broccolo Romano e Gamberi Rossi Crudi 22 €

Maccheroncini Pasta with Roman Broccoli and Raw Red Shrimps

Tagliolini tiepidi con Crema di Scalogno,
Vongole e Caviale "Calvisius" € 45
Lukewarm Tagliolini with Shallot Cream, Clams and Caviar "Calvisius"

Tortello al Cotechino e Burro al Cren 18 € 
Cotechino Tortello with Horseradish Butter

Pasta e Fagioli alla Veneta 14 € 
Venetian Pasta and Beans Soup


Zuppa di Cipolle Cèvennes Gratinata al Gruyère 15 €
Cèvennes Onions Soup with Grated Gruyère Cheese



Secondi Piatti

Ossobuco di Vitello con Cipolle al Sale 22 €
Veal Ossobuco with Salt Onions

Brodetto di Pesce al Vapore 24 €
Steamed Fish Broth

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 Polenta 20 € 
Braised Beef Cheek in Amarone Wine Sauce served with Tender Polenta

Merluzzo al Vapore con Patate Schiacciate e Olive Taggiasche 20 €
Steamed Code Fish with Crushed Potatoes and Olives from Liguria

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 2 persone – recommended for 2 people*)

Cotoletta di Vitello con Pomodorini e Maionese 26 €
Veal Cotoletta with Cherry Tomatoes and Mayonnaise

Baccalà alla Vicentina con Polenta Morbida 20 €
Vicenza Stockfish with Tender Polenta

Cappone Ripieno con Salsiccia, Prugna, Mela,
Castagna e Purea di Patate 22 €
Roasted Capon Stuffed with Sausage, Plum, Apple, Chestnut and Mashed Potatoes

Animelle e Carciofi Fritti con Maionese al Rafano 24 €
Fried Sweetbread and Artichoke with Horseradish Mayonnaise

Cotechino con Purea di Patate 16 € 
Cotechino with Mashed Potatoes



Il Menu della Tradizione



Insalata Tiepida di Gallina in Agrodolce
con Capperi e Pinoli
Sweet and Sour Lukewarm Hen Salad with Capers and Pine Nuts

Risotto con Vino Amarone

Risotto with Amarone Wine

Guancia di Manzo Brasata all' Amarone con Polenta
Braised Beef Cheek in Amarone Wine Sauce served with Polenta

Tiramisù

Il menu della Tradizione è inteso per tutto il tavolo - 60 € a persona
Traditional Menu it's served for the whole table – 60 € per person
(acqua e caffè inclusi – water and coffee included)



Contorni

Insalata Mista 7 €
Mixed Salad

I Pirea di Patate della Bottega 8 €
Bottega Mashed Potatoes


Verdure Cotte 8 €
Cooked Vegetable

Bottega Chips 6 € 
Bottega Crispy Potatoes



Dolci

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)

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

Torta Sabbiosa con Crema al Limone 10 €

"Sabbiosa" Cake with Lemon Cream

Crema allo Zabaione Freddo con Crumble al Cioccolato e Caffè 10 €

Cold Zabaione Cream with Chocolate and Coffee Crumble

Torta Sacher con Panna Montata 10 €

Sacher Cake with Whipped Cream

Tiramisù 10 € 