

# *Il Bottegone*

**Caffetteria Ristorante**



Via De' Martelli, 2/r

Angolo Piazza Duomo

50129 Firenze

Tel. +39 055 217255

[info@ilbottegonefirenze.com](mailto:info@ilbottegonefirenze.com)

[www.ilbottegonefirenze.com](http://www.ilbottegonefirenze.com)

ORARI

Tutti i giorni dalle 08.00 alle 23.00

HOURS

Every day from 08.00 am till 11.00 pm



## CAFFETTERIA

Caffè espresso "Segafredo Zanetti"	3,50
Caffè espresso decaffeinato	3,50
Ginseng, Orzo	3,50
Cappuccino	4,00
Macchiatone	4,00
Marocchino	4,00
Caffè doppio	4,50
Caffè "Americano"	4,50
Caffellatte	4,50
Caffè corretto	4,50
Tè e tisane <i>(Con selezione di piccola pasticceria 4 pz. + 2,50)</i>	4,50
Cioccolata calda	5,00
Caffè shakerato	5,00
Crema caffè	4,00
Frappè <i>Milk shake</i>	7,00
Affogato al caffè <i>Gelato with espresso coffee</i>	7,00
Irish coffee	9,50
Aggiunta panna	0,50
Acqua minerale bicchiere	1,00

## PASTICCERIA

Croissants, lieviti	2,50
Sfoglia alla crema di latte	3,50
Sfoglia alle mele	3,50
Saccottino al cacao	3,50
Treccia al miele e noci pecan	3,50
Cannolo siciliano	5,00
Tortina	6,00
Trancio di torta	7,00

## BEVANDE ANALCOLICHE - *SOFT DRINKS*

Acqua minerale e frizzante	0,75 l.	3,50
Coca Cola	0,33 l.	5,00
Coca Cola Zero	0,33 l.	5,00
Fanta Lemon	0,33 l.	5,00
Fanta Orange	0,33 l.	5,00
The freddo limone/pesca	0,33 l.	5,00
Sprite	0,33 l.	5,00
Kinley tonica/lemon	0,20 l.	3,50
Aranciata S. Pellegrino	0,20 l.	3,50
Chinotto S. Pellegrino	0,20 l.	3,50
Cedrata Tassoni	0,20 l.	3,50
Succhi di frutta	0,20 l.	4,00
Sanbitter		4,00
Crodino		4,00
Spremuta di frutta fresca		7,00
Centrifuga di frutta e verdura		7,00

## BIRRE - BEERS

Moretti "Lager" alla spina	0,20 l.	3,50
	0,40 l.	6,00
	1,00 l.	12,00
Moretti "La Rossa" alla spina	0,20 l.	4,00
	0,40 l.	6,50
	1,00 l.	14,00
Ichnusa "non filtrata" alla spina	0,20 l.	4,00
	0,40 l.	6,50
	1,00 l.	14,00
Analcolica Tourtel	0,33 l.	5,00
Birrificio Fiorentino Lager	0,33 l.	7,00
Birrificio Fiorentino IPA	0,33 l.	7,00
Birrificio Fiorentino Strong Ale	0,33 l.	7,00
Birrificio Olmaia Golden Ale La 5	0,33 l.	7,00
Birrificio Olmaia Rossa doppio malto La 9	0,33 l.	7,00
Birrificio Olmaia Black La 9	0,33 l.	7,00
Moretti "La Bianca" stile Weiss	0,50 l.	8,00
Dolomiti Speciale Ambrata	0,75 l.	15,00
Dolomiti Speciale Rossa doppio malto	0,75 l.	15,00

**APERITIVI**

**Americano** (*Campari, Vermouth rosso, soda*)

**Hugo** (*Sciroppo di sambuco, Prosecco, Soda*)

**Mimosa** (*Prosecco, Spremuta di arancia*)

**Negroni** (*Gin, Campari, Vermouth rosso*)

**Spritz Aperol** (*Aperol, Prosecco, Soda*)

**Spritz Campari** (*Campari, Prosecco, Soda*)

**Spritz Alternativo** (*Cynar, Prosecco, Soda*)

**STRAIGHT UP**

**Cocktail Martini** (*Gin o Vodka, Dry Vermouth*)

**Manhattan** (*Rye Whisky, Vermouth rosso, Angostura*)

**Margarita** (*Tequila, Triple Sec, Sweet&Sour*)

## LONG DRINKS

**Black Russian** (*Vodka, Kahlua*)

**Gin Tonic** (*Gin, Kinley Tonic*)

**Caipirina-Caipiroska** (*Cachaca/Vodka, Lime, zucchero di canna*)

**Cuba Libre** (*Rum, cola*)

**Screwdriver** (*Vodka, succo di arancia*)

**Tequila Sunrise** (*Tequila, succo di arancia, granatina*)

**Turquoise Blue** (*Rum, Triple sec, Sweet&Sour, succo d'ananas*)

**Long Island** (*Vodka, Rum, Gin, Triple Sec, Sweet&Sour, Cola*)

**Mojito** (*Rum, soda, Lime, zucchero di canna, menta*)

## FROZEN

**Pina Colada** (*Rum, Succo d'ananas, Sciroppo di Cocco, Succo di Lime*)

**Daiquiri** (*Rum, Succo di Lime, Sciroppo di Frutta*)

**Blue Hawaiian** (*Rum, Blue Curacao, Succo d'ananas, Sciroppo di Cocco*)

**Mojito** (*Rum, Sciroppo di Menta, Lime*)

## LIQUORI E DISTILLATI - LIQUORS & SPIRITS

Aperol, Campari, Vermouth	6,00
Amari, Digestivi	6,00
Liquori dolci	6,00
Distillati nazionali, grappa, brandy	6,00
Distillati esteri	7,00
Liquori esteri	7,00
Cognac	7,00
Whisky	7,00
Cognac riserva	9,00
Whisky riserva	9,00
Distillati esteri riserva	9,00
Whisky riserve speciali	15,00
Cognac riserve speciali	15,00



## SCHIACCIATE - PANINI - FOCACCIAS

<b>Schiacciata* prosciutto crudo, mozzarella e rucola</b> <i>Focaccia with ham, mozzarella cheese and arugula</i>	<b>7,00</b>
<b>Schiacciata* con porchetta</b> <i>Focaccia with roasted pork</i>	<b>7,00</b>
<b>Schiacciata* finocchiona e pecorino</b> <i>Focaccia with tuscan salami with fennel seeds and pecorino cheese</i>	<b>7,00</b>
<b>Baguette* tonno, pomodoro e giardiniera</b> <i>Baguette with tuna, tomato and pickles</i>	<b>7,00</b>
<b>Baguette* mozzarella e pomodoro</b> <i>Baguette with mozzarella cheese and tomato</i>	<b>7,00</b>
<b>Baguette* roast beef, pomodoro e insalata</b> <i>Baguette with roast beef, tomato and Lettuce</i>	<b>7,00</b>
<b>Baguette* tacchino, pomodoro e lattuga</b> <i>Baguette with roast turkey, tomato and Lettuce</i>	<b>7,00</b>
<b>Baguette* verdure al forno, pomodoro e formaggio</b> <i>Baguette with roasted vegetables, tomato and cheese</i>	<b>7,00</b>
<b>Baguette* pollo fritto*, pomodoro e lattuga</b> <i>Baguette with fried chicken, tomato and Lettuce</i>	<b>7,00</b>
<b>Toast prosciutto e formaggio</b> <i>Ham and cheese toast</i>	<b>6,00</b>
<b>Tramezzino</b>	<b>5,00</b>
<b>Mini panino del giorno</b> <i>Mini sandwich of the day</i>	<b>4,00</b>

\*Prodotto surgelato

## INSALATE – SALADS

<b>Insalata vegetariana con radicchi, pomodoro, carote, cetrioli e sedano</b>	<b>12,00</b>
<i>Vegetarian salad with mixed greens, tomato, carrot, cucumber and celery</i>	
<b>Insalata Caprese con mozzarella di bufala, pomodoro e basilico</b>	<b>13,00</b>
<i>Caprese salad with buffalo mozzarella cheese, tomato and basil</i>	
<b>Insalata dei Medici con radicchi, noci, pecorino, olive e pomodori ciliegini</b>	<b>13,00</b>
<i>“Medici” salad with mixed greens, pecorino cheese, walnut, olives and cherry tomatoes</i>	
<b>Insalata BOTTEGONE con petto di pollo grigliato, prosciutto cotto, fontina e radicchi</b>	<b>14,00</b>
<i>BOTTEGONE salad with grilled breast chicken, ham, fontina cheese and mixed greens</i>	
<b>Insalata di tonno, uova, pomodoro, fagiolini verdi*, olive e radicchi</b>	<b>14,00</b>
<i>Tuna salad with egg, tomato, green beans, olives and mixed greens</i>	
<b>Insalata “Cesare” con pollo</b>	<b>14,00</b>
<i>Caesar salad with chicken</i>	

## ANTIPASTI - STARTERS

<b>Bruschette al pomodoro e basilico</b> <i>Bread croutons with fresh tomato and basil</i>	<b>9,00</b>
<b>Crostini misti</b> <i>Mixed bruschette</i>	<b>9,00</b>
<b>Crostini ai funghi porcini*</b> <i>Bread croutons with porcini mushrooms*</i>	<b>9,00</b>
<b>Prosciutto crudo e mozzarella di bufala</b> <i>Ham and buffalo mozzarella</i>	<b>14,00</b>
<b>Tartare di salmone</b> <i>Salmon tartare</i>	<b>15,00</b>
<b>Tagliere di pecorini toscani di varie stagionature con confetture di frutta e verdure</b> <i>Selection of Tuscan pecorino cheeses, different ages with vegetables and fruit mustards</i>	<b>16,00</b>
<b>Tagliere di salumi e insaccati toscani</b> <i>Selection of Tuscan cold cuts and pickled vegetables</i>	<b>16,00</b>

\*Prodotto surgelato

## PRIMI PIATTI - FIRST COURSES

<b>Minestrone di verdure</b> <i>Vegetables soup</i>	<b>9,00</b>
<b>Pappa al pomodoro con basilico e olio E.V.O.</b> <i>Traditional Florentine thick bread soup with basil and E.V.O. oil</i>	<b>9,00</b>
<b>Spaghetti alla pomarola toscana</b> <i>Spaghetti with Tuscan tomato sauce</i>	<b>10,00</b>
<b>Penne all' arrabbiata</b> <i>Penne with garlic and hot tomato sauce</i>	<b>10,00</b>
<b>Tagliatelle al ragù di carne</b> <i>Fresh tagliatelle with meat sauce "Bolognese"</i>	<b>10,00</b>
<b>Fettuccine all' Alfredo</b> <i>Fettuccine "Alfredo"</i>	<b>10,00</b>
<b>Lasagne al forno con ragù di carne</b> <i>Baked Lasagna with meat sauce and Parmesan cheese</i>	<b>11,00</b>
<b>Spaghetti alla carbonara</b> <i>Spaghetti with "carbonara" sauce</i>	<b>12,00</b>
<b>Ravioli ripieni di ricotta fresca e spinaci al burro e salvia</b> <i>Fresh ricotta cheese and spinach stuffed ravioli with butter and sage</i>	<b>12,00</b>
<b>Tagliatelle ai funghi porcini*</b> <i>Tagliatelle with porcini mushrooms</i>	<b>13,00</b>
<b>Risotto ai funghi porcini*</b> <i>Risotto with porcini mushrooms</i>	<b>13,00</b>
<b>Spaghetti alle cozze e vongole con pomodorini</b> <i>Spaghetti with clams and mussel and cherry tomatoes</i>	<b>14,00</b>
<b>Taglierini di pasta fresca al tartufo</b> <i>Fresh taglierini pasta with truffle</i>	<b>18,00</b>

\*Prodotto surgelato

## SECONDI PIATTI - SECOND COURSES

<b>Melanzane alla parmigiana</b> <i>Baked Parmigiana eggplants</i>	<b>14,00</b>
<b>Bocconcini di pollo al curry con riso</b> <i>Diced curry chicken with rice</i>	<b>16,00</b>
<b>Hamburger/Cheeseburger di manzo con patatine* fritte e le sue salse</b> <i>Grilled beef burger with French fries and sauces</i>	<b>15,00</b>
<b>Polpettine di carne al sugo con purè di patate</b> <i>Homemade meatballs in tomato sauce with mashed potatoes</i>	<b>17,00</b>
<b>Filetto di salmone al forno con fagiolini*</b> <i>Roasted salmon fillet with green beans</i>	<b>20,00</b>
<b>Costola di vitella alla milanese con patatine* fritte</b> <i>Breaded deep fried veal with french fries</i>	<b>20,00</b>

## CONTORNI - SIDES

<b>Spinaci* saltati</b> <i>Sauteed spinach</i>	<b>6,00</b>
<b>Patate arrosto</b> <i>Roasted potatoes</i>	<b>6,00</b>
<b>Purè di patate fresche</b> <i>Mashed potatoes made with real potatoes</i>	<b>6,00</b>
<b>Insalatina verde</b> <i>Mixed green salad</i>	<b>6,00</b>
<b>Patate* fritte</b> <i>French fries</i>	<b>6,00</b>

\*Prodotto surgelato

## Dalla griglia - *From the grill*

<b>Tagliata di petto di pollo con rucola, pomodorini e riduzione al balsamico</b> <i>Grilled chicken breast with arugula, cherry tomatoes and balsamic vinegar reduction</i>	<b>17,00</b>
<b>Entrecote di manzo alla griglia con patate arrosto</b> <i>Grilled beef entrecote with roasted potatoes</i>	<b>22,00</b>
<b>Filetto di manzo alla griglia con spinaci* saltati</b> <i>Grilled beef fillet with sauted spinach</i>	<b>25,00</b>
<b>Filetto di manzo e cappella di fungo porcino*</b> <i>Grilled beef fillet with porcini mushroom cap</i>	<b>26,00</b>
<b>Bistecca di manzo "nella costola" con patate arrosto</b> <i>Grilled rib eye beefsteak with roasted potatoes</i>	<b>28,00</b>
<b>Bistecca alla FIORENTINA con patate arrosto (per 2 persone)</b> <i>Grilled FIORENTINA steak with roasted potatoes (two persons)</i>	<b>55,00</b>

\*Prodotto surgelato

## DOLCI - DESSERTS

<b>Torte del giorno</b> <i>Cake of the day</i>	<b>7,00</b>
<b>Cantucci di Prato alle mandorle con vinsanto</b> <i>Traditional almond biscuits with sweet wine</i>	<b>7,00</b>
<b>Tiramisù al caffè</b> <i>Coffee tiramisù</i>	<b>7,00</b>
<b>Cheesecake ai frutti di bosco</b> <i>Cheesecake with red fruits sauce</i>	<b>7,00</b>
<b>Coppe e dolci "dalla vetrina"</b> <i>Dessert "from the counter"</i>	<b>7,00</b>
<b>Gelato in coppa</b> <i>Gelato in cup</i>	<b>8,00</b>
<b>Macedonia di frutta fresca con gelato</b> <i>Fresh fruit salad with gelato</i>	<b>8,00</b>

**Coperto 2,50 - Cover Charge 2,50**

## SELEZIONE VINI - WINE SELECTION

### Bollicine - Sparkling Wine



Prosecco brut DOC	"Millesimato"	Contarini	5,00	20,00
Prosecco brut Treviso DOC	"Momenti"	Ruffino	5,00	20,00
Prosecco Valdobbiadene Extra Dry	"52" DOCG	Santa Margherita		26,00
Chardonnay Metodo Classico	"Cerrus"	Tenute de Cerro	7,00	35,00
Pinot Nero Metodo Classico Rosè	"Cerrus"	Tenute de Cerro	7,00	35,00
Spumante Brut Metodo Classico	"Athesis"	Kettmeir		40,00
Spumante Rosé Metodo Classico		Kettmeir		40,00
Franciacorta DOCG	"Cuvee Royale"	Marchesi Antinori	10,00	45,00
Franciacorta Rosé DOCG		Marchesi Antinori		45,00
Pomino Brut DOC Metodo Classico	"Leonia"	Marchesi Frescobaldi		40,00
Champagne Grand Brut		Perrier Jouet		70,00
Champagne Blason Rosè		Perrier Jouet		75,00

### Vini Bianchi - White Wine

Umbria Bianco IGT	"Santa Cristina"	Marchesi Antinori	5,00	20,00
Vermentino di Maremma DOC	"Calasole"	Rocca di Montemassi	6,00	24,00
Vermentino di Maremma DOC	"Vivia"	Tenuta Le Mortelle		24,00
Vermentino Bolgheri DOC	"Vermentino"	Tenuta Guado al Tasso		28,00
Bianco di Toscana IGT	"Villa Antinori"	Marchesi Antinori	6,00	24,00
Chardonnay di Toscana IGT	"Libaio"	Ruffino	5,00	20,00
Chardonnay di Toscana IGT	"Fontanelle"	Banfi		24,00
Chardonnay Umbria IGT	"Cervaro della Sala"	Marchesi Antinori		50,00
Chardonnay DOC	"Alto Adige"	Kettmeir		24,00
Chardonnay, Pinot Bianco	"Pomino Bianco"	Marchesi Frescobaldi		22,00
Pinot Grigio	"La Solatia"	Ruffino	5,00	20,00
Pinot Grigio	"Impronta del Fondatore"	Santa Margherita	7,00	26,00
Pinot Bianco DOC	"Alto Adige"	Kettmeir		24,00
Sauvignon Blanc Toscana IGT	"Castello di Fosini"	Castello di Fosini		26,00
Sauvignon Blanc Umbria IGT	"Conte della Vipera"	Marchesi Antinori		38,00
Sauvignon DOC	"Alto Adige"	Kettmeir		28,00
Lugana DOP	"Cascina Maiolo"	Ca' Maion	6,00	26,00
Riesling Toscana IGT	"Mezzobraccio"	Marchesi Antinori		30,00



## Vini Rosati - Rose' Wine



Rosato di Toscana IGT	"Santa Cristina"	Marchesi Antinori	5,00	20,00
Rosè di Maremma DOC	"Syrosa"	Rocca di Montemassi		22,00
Rosatello	"Ruffino"	Ruffino	5,00	20,00

## Vini Rossi - Red Wine

### CHIANTI DOCG

Chianti	"Castiglioni"	Marchesi Frescobaldi		24,00
Chianti Superiore	"Santa Cristina"	Marchesi Antinori	6,00	24,00
Chianti Classico	"Castello di Albola"	Albola	6,00	24,00
Chianti Classico	"Clemente VII"	Castelgreve		24,00
Chianti Classico	"Granaio"	Melini		24,00
Chianti Classico	"Tenuta Perano"	Marchesi Frescobaldi		24,00
Chianti Classico	"Fonte Selva"	Banfi		24,00
Chianti Classico	"Peppoli"	Marchesi Antinori		26,00
Chianti Classico	"Meleto"	Castello di Meleto		26,00
Chianti Classico	"Lamole di Lamole"	Lamole di Lamole	7,00	28,00
Chianti Classico	"Bartali"	Vinicola Bartali		28,00
Chianti Rufina Riserva	"Vecchie Viti"	Marchesi Frescobaldi		32,00
Chianti Rufina Riserva	"Nipozzano"	Marchesi Frescobaldi		26,00
Chianti Classico Riserva	"Ducale"	Ruffino	8,00	36,00
Chianti Classico Riserva	"Alberto Bartali"	Vinicola Bartali	7,00	32,00
Chianti Classico Riserva	"Villa Antinori"	Marchesi Antinori		40,00
Chianti Classico Riserva	"Selezione Ducale Oro"	Ruffino		45,00

### IGT TOSCANA

IGT Toscana	"Il Ducale"	Ruffino		26,00
IGT Toscana	"Nacchero"	Grillesino	6,00	24,00
Pinot Nero IGT	"Castello di Fosini"	Castello di Fosini	6,00	28,00
IGT Toscana	"Modus" 2015	Ruffino		40,00
IGT Toscana	"Romitorio di Santedame"	Ruffino		60,00
IGT Toscana	"Tignanello" 2015	Marchesi Antinori		95,00
IGT Toscana	"Luca della vite" 2015	Marchesi Frescobaldi		120,00
IGT Toscana	"Solaia" 2014	Marchesi Antinori		220,00



## MAREMMA

Morellino di Scansano	“Battiferro”	Grillesino	6,00	26,00
Morellino di Scansano Riserva	“Battiferro”	Grillesino		34,00
Toscana Cabernet DOC	“Terre More”	Marchesi Frescobaldi		30,00

## MONTEPULCIANO

Rosso di Montepulciano DOC	“Tenute del Cerro”	Tenute del Cerro	6,00	22,00
Rosso di Montepulciano DOC	“Sabazio”	Tenuta la Braccasca		24,00
Nobile di Montepulciano DOCG	“Tenute del Cerro”	Tenute del Cerro	7,00	30,00
Nobile di Montepulciano DOCG	“La Braccasca”	Tenuta la Braccasca		30,00

## MONTALCINO

Rosso di Montalcino DOC	“Poggio alle Mura”	Banfi	7,00	30,00
Rosso di Montalcino DOC	“Pian delle Vigne”	Marchesi Antinori		30,00
Rosso di Montalcino DOC	“Campo ai Sassi”	Marchesi Frescobaldi		30,00
Brunello di Montalcino DOCG	“Castello Banfi”	Banfi	10,00	50,00
Brunello di Montalcino DOCG	“Castelgiocondo”	Marchesi Frescobaldi		60,00
Brunello di Montalcino DOCG	“Poggio alle Mura”	Banfi		70,00
Brunello di Montalcino DOCG	“Tenuta Greppone Mazzi”	Ruffino		70,00

## BOLGHERI

Bolgheri DOC	“Poggio ai Ginepri”	Tenuta Argentiera		36,00
Bolgheri DOC	“Aska”	Banfi	8,00	36,00
Bolgheri DOC	“Bruciato”	Tenuta Guado al Tasso		45,00
Bolgheri Superiore DOC	“Astuto”	Barone Ricasoli		50,00
Bolgheri Superiore DOC	“Guado al Tasso” 2014	Tenuta Guado al Tasso		150,00

## Vini Dolci - Sweet Wine

Moscato D’Asti DOCG	“Ruffino”	Ruffino	5,00	20,00
Brachetto d’Acqui DOCG	“Rosa Regale”	Banfi		24,00

*Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni  
è possibile consultare  
L'apposita documentazione che verrà fornita,  
a richiesta,  
dal personale in servizio*

*For any information on substances and allergens,  
please refer to the relevant documentation that will  
be provided  
by on-call service on request*



**PESCE**



**MOLLUSCHI**



**LATTICINI**



**GLUTINE**



**FRUTTA A GUSCIO**



**CROSTACEI**



**ARACHIDI**



**LUPINI**



**UOVA**



**ANIDRIDE SOLFOROSA  
E SOLFITI**



**SOIA**



**SESAMO**



**SENAPE**



**SEDANO**