

Il Bottegone

Ristorante Bar



ANTIPASTI

STARTERS

Bruschette al pomodoro fresco e basilico <i>Bruschette with fresh tomato and basil</i>	9,00
Bruschette al pomodoro e mozzarella fior di latte <i>Bruschette with fresh tomato and mozzarella</i>	10,00
Bruschette gratinate alla salsiccia e stracchino <i>Bruschette "au gratin" with sausage and stracchino cheese</i>	10,00
Bruschette gratinate ai carciofi e grana <i>Bruschette with artichokes and grana cheese "au gratin"</i>	10,00
Polpettine fritte di baccalà* e gamberi* <i>Deep fried cod and shrimps balls</i>	15,00
Prosciutto e mozzarella di bufala <i>Cured ham and buffalo mozzarella</i>	16,00
Tagliere di pecorini con confettura di peperoni dolci <i>Selection of Tuscan pecorino cheeses with sweet pepper jelly</i>	16,00
Tagliere "Salumificio Anzuini" con prosciutto, finocchiona, salamino Toscano e crostini di crema di lardo <i>Selection of cold cuts</i>	17,00
Salmone affumicato e pan brace <i>Smoked salmon with bread croutons</i>	18,00
Tagliere "Salumificio Anzuini" e pecorino maremmano <i>Selection of cold cuts and pecorino cheese</i>	20,00

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

Spaghetti all'arrabbiata <i>Spaghetti with hot tomato sauce</i>	13,00
Rigatoni con carciofini, pomodoro fresco, capperi e basilico <i>Rigatoni with artichokes, tomato, capers and basil</i>	14,00
Spaghetti al ragù di manzo <i>Spaghetti with beef meat sauce</i>	14,00
Lasagne al forno <i>Baked Lasagna with meat sauce and Parmesan cheese</i>	15,00
Penne alla Norma con scaglie di pecorino <i>Penne "Norma" with eggplant, tomato sauce and pecorino cheese flakes</i>	15,00
Spaghetti alla carbonara <i>Spaghetti with "carbonara" sauce</i>	15,00
Fettuccine fresche ai funghi porcini* <i>Fettuccine with porcini mushrooms</i>	16,00
Ravioli di burrata al pomodoro fresco, pecorino e basilico <i>Burrata cheese stuffed ravioli with tomato pecorino cheese and basil</i>	16,00
Linguine alla trabaccolara con gamberi*, calamari* e salmone <i>Linguine with shrimps, squid and salmon in tomato sauce</i>	16,00
Pici freschi al ragù bianco di vitella e porcini* <i>Pici with veal meat and porcini mushrooms sauce</i>	16,00
Gnocchi di patate con gamberi* e zucchine <i>Potato gnocchi with shrimps and zucchini</i>	17,00
Risotto agli asparagi* e zafferano <i>Risotto with asparagus and saffron</i>	17,00
Tagliatelle fresche al tartufo <i>Tagliatelle with truffle</i>	21,00

SECONDI PIATTI**SECOND COURSE**

Melanzane alla Parmigiana <i>Baked eggplant Parmigiana</i>	15,00
MAXI hamburger di manzo con patate fritte* <i>MAXI beef hamburger with French fries</i>	16,00
MAXI cheeseburger di manzo con patate fritte* <i>MAXI beef cheeseburger with French fries</i>	15,00
Petto di pollo "Bottegone" con prosciutto, formaggio, porcini* e tartufo <i>Chicken breast "Bottegone" with ham, cheese, mushrooms and truffle</i>	24,00
Filetto di salmone al forno con fagiolini* saltati <i>Roasted salmon fillet with green beans</i>	24,00
Fritto di calamari*, gamberoni* e patate* <i>Deep Fried squids, shrimps and potatoes</i>	24,00
Costola di vitella alla milanese con patate* fritte <i>Breaded deep fried veal steak with french fries</i>	24,00
Entrecote di manzo alla griglia con patate arrosto <i>Grilled beef entrecote with roasted potatoes</i>	26,00
Tagliata di manzo alla griglia con rucola, grana e pomodorini <i>Grilled boneless and sliced beef steak with grana cheese, arugula and cerry tomatoes</i>	26,00
Bistecca alla FIORENTINA nel filetto con patate arrosto (per <u>2 persone</u>) <i>FIORENTINA beef steak with roasted potatoes (for <u>2 persons</u>)</i>	65,00

INSALATE SALADS

Vegetariana con radicchi, pomodoro, carote, cetrioli e sedano	12,00
<i>Vegetarian with mixed greens, tomato, carrot, cucumber and celery</i>	
Caprese con mozzarella di bufala e basilico	15,00
<i>“Caprese” with buffalo mozzarella, tomato and basil</i>	
Insalata di mozzarella fior di latte, acciughe, pomodorini e insalatina	15,00
<i>Salad with mozzarella, anchovies, cherry tomatoes and mixed greens</i>	
Greca con insalatina, pomodoro, cetrioli, olive nere e feta	15,00
<i>Greek with mixed greens, tomato, cucumber, black olives and feta cheese</i>	
“Medici” con insalatina, noci, pecorino, olive e pomodorini	15,00
<i>“Medici” with mixed greens, walnuts, pecorino cheese, olives and cherry tomatoes</i>	
Insalata di tonno con uova, pomodoro, radicchi, fagiolini*, capperi e olive	15,00
<i>Tuna salad with egg, tomato, mixed green, capers and olives</i>	
“BOTTEGONE” con petto di pollo grigliato, prosciutto cotto, formaggio e insalatina	16,00
<i>“BOTTEGONE” with grilled chicken breast, ham, cheese and mixed greens</i>	

Coperto Cover charge 3,00

*prodotto surgelato

SCHIACCIATE FOCACCIAS

Prosciutto e mozzarella <i>Cured ham and mozzarella</i>	8,50
Finocchiona e scaglie di pecorino <i>Tuscan salami and pecorino cheese</i>	8,50
Mortadella, stracchino e pistacchi <i>Mortadella, fresh cheese and pistachio</i>	8,50
Prosciutto cotto, pomodoro, insalata, uovo e maionese <i>Focaccia with ham, tomato, mixed greens, egg and mayo</i>	8,50
Tonno, pomodoro, insalata e capperi <i>Tuna, tomato, mixed greens and capers</i>	8,50
Mozzarella fior di latte e pomodoro <i>Mozzarella and tomato</i>	8,50
Verdure al forno, pomodori secchi e formaggio <i>Roasted vegetables, dried tomatoes and cheese</i>	8,50
Cotoletta di pollo fritto*, pomodoro e insalata <i>Fried chicken, tomato and lettuce</i>	8,50
Toast prosciutto cotto e formaggio <i>Ham and cheese toast</i>	7,50
Mini panino del giorno <i>Mini sandwich of the day</i>	4,50

DOLCI DESSERTS

Tortina di frolla alla frutta <i>Home made fruit tart</i>	7,00
Cantucci di Prato e Vinsanto <i>Traditional almond biscuits with sweet wine</i>	7,00
Tiramisu al caffè, cheesecake	7,00
Torte del giorno <i>Desserts of the day</i>	7,00
Insalata di frutta fresca <i>Fresh fruit salad</i>	8,00
Gelato in coppa <i>Gelato cup</i>	8,00
Insalata di frutta fresca con gelato <i>Fresh fruit salad with gelato</i>	9,00

LONG DRINKS & COCKTAILS

11,00

Americano	<i>Bitter Campari, Vermouth rosso, soda</i>
Negroni	<i>Bitter Campari, Gin, Vermouth rosso</i>
Hugo	<i>Prosecco DOC, sciroppo di sambuco, soda</i>
Mimosa	<i>Prosecco DOC, fresh orange juice, soda</i>
Spritz Aperol	<i>Prosecco DOC, Aperol, soda</i>
Spritz Veneziano	<i>Prosecco DOC, Select, soda</i>
Spritz Campari	<i>Prosecco DOC, Bitter Campari, soda</i>
Limoncello Spritz	<i>Prosecco DOC, Limoncello, soda</i>
Golden Spritz	<i>Prosecco DOC, Nonino Botanical Drink, pompelmo, soda</i>
Cocktail Martini	<i>Gin/Vodka, Martini dry</i>
Espresso Martini	<i>Vodka, Kalua, espresso coffee</i>
Green Apple Martini	<i>Vodka, green apple juice, Triple sec</i>
Cosmopolitan	<i>Vodka, Cointreau, Cranberry and Lime juice</i>
Margarita	<i>Tequila, Triple Sec, sweet and sour</i>
Moscow Mule	<i>Vodka, ginger beer, Lime juice</i>
London Mule	<i>Gin, ginger beer, Lime juice</i>
Gin Daisy	<i>Gin, granatina, sweet and sour, soda</i>
Gin & Tonic	<i>Gin, tonic water</i>
Caipirinha	<i>Cachaca lime juice, brown sugar</i>
Caipiroska	<i>Vodka, Lime juice, brown sugar</i>
Cuba Libre	<i>Rum, Coca Cola</i>
Tequila Sunrise	<i>Tequila, fresh orange juice, granatina</i>
Long Island	<i>Rum, Vodka, Gin, Triple sec</i>
Mojito	<i>Rum, Lime juice, soda and brown sugar</i>

Alcohol-free *Crodino/Sprite, passion fruit syrup, soda*

Vodka & Prosecco Fruit Sorbet

Pina Colada *Rum, pineapple juice, coconut syrup, Lime*

Fruit Daiquiri *Rum, fruit syrup, Lime*

Blue Hawaiian *Rum, Blue Curacao, pineapple and coconut juice*

Distillati TOP e SPECIAL/Spritz Champagne Perrier Jouét + €3,00

CAFFETTERIA E PASTICCERIA

Caffè espresso Segafredo	3,50	Cioccolata calda	6,00
Caffè decaffeinato	3,50	Aggiunta panna	1,00
Caffè doppio	6,00	Frappè <i>Milk shake</i>	8,00
Caffè "Americano"	5,00	Affogato al caffè	8,00
Caffè corretto	5,00	Irish coffee	10,00
Caffè shakerato	6,00		
Tè e tisane	6,00	Croissants, lieviti	3,00
Cappuccino	5,00	Sfoglie	4,00
Cappuccino doppio	6,50	Treccia al miele e noci pecan	4,00
Caffelatte	5,00	Saccottino ai 3 cioccolati	4,00
Ginseng, Orzo	3,50	Crostatine	5,00
Macchiato	4,00	Tortina di frolla alla frutta	7,00
Marocchino	4,00	Trancio di torta	7,00

FRUTTA FRESCA *FRESH FRUIT*

Spremuta di arancia 7,00
Fresh orange Juice

Centrifuga: mele, pera, carota, sedano
finocchio, cetriolo, zenzero 7,00
*Extract: apple, pear,, carrot, celery,
fennel, cucumber, ginger*

Yogurt al naturale con frutta 7,00
Yogurt and fresh fruit

Insalata di frutta 8,00
Fruit salad

COLAZIONE *BREAKFAST* (fino alle/till 12:00)

Omelette al prosciutto e formaggio <i>Ham and cheese omelette</i>	10,00
Uova in camicia con insalatina e scaglie di pecorino <i>Poached eggs with mixed greens and pecorino cheese</i>	12,00
Uova al bacon <i>Eggs with bacon</i>	12,00
Uova al salmone affumicato <i>Eggs with smoked salmon</i>	15,00
Uova al tartufo <i>Eggs with truffle</i>	17,00

BEVANDE ANALCOLICHE *SOFT DRINKS*

Acqua minerale bicchiere		1,00
Acqua minerale bottiglia	L.0,75	3,50
Coca Cola	L.0,33	5,00
Coca Cola Zero	L.0,33	5,00
Fanta Orange	L.0,33	5,00
Sprite	L.0,33	5,00
Tè freddo (<i>limone/pesca</i>)		5,00
Schweppes (<i>tonica/lemon</i>)		5,00
Chinotto S. Pellegrino		5,00
Cedrata Tassoni		5,00
Lemonsoda		5,00
Succhi di frutta		4,50
Sanbitter/Crodino		5,00
Red Bull		5,00

BIRRE *BEERS*

Alla Spina Draft

Pedavena "Dolomiti Pils"	4,9°	L. 0,20	5,00
		L. 0,40	8,50
		L. 1,00	15,00
Pedavena "Dolomiti Speciale Lager"	5,9°	L. 0,20	5,00
		L. 0,40	8,50
		L. 1,00	15,00

Pedavena "Dolomiti non Filtrata"	5,8°	L. 0,20	5,00
		L. 0,40	8,50
	L. 1,00	15,00	

Bottiglia *Bottle*

Analcolica Heineken		L. 0,33	6,00
Landbier Artigianale	5,3°	L. 0,50	9,50
Peroni Gran Riserva Puro Malto	5,2°	L. 0,50	9,50
Peroni Gran Riserva Doppio Malto	6,6°	L. 0,50	9,50
Peroni Gran Riserva Bianca Weisse	5,1°	L. 0,50	9,50
Peroni Gran Riserva Rossa	5,2°	L. 0,50	9,50