Il Bottegone

Ristorante Bar

Piazza Duomo 1r Firenze

dal 1793

IL BOTTEGONE

Tel. +39 055 217255

info@ilbottegonefirenze.com
www.ilbottegonefirenze.com

Tutti i giorni dalle 8.30 alle 23.00

Every day from 8.30 am till 11.00 pm

LONG DRINKS & COCKTAILS 11,00

Americano	*Bitter Campari, Vermouth rosso, soda*
Negroni	*Bitter Campari, Gin, Vermouth rosso*
Hugo	*Prosecco DOC, sciroppo di sambuco, soda*
Mimosa	*Prosecco DOC, fresh orange juice, soda*
Spritz Aperol	*Prosecco DOC, Aperol, soda*
Spritz Veneziano	*Prosecco DOC, Select, soda*
Spritz Campari	*Prosecco DOC, Bitter Campari, soda*
Golden Spritz	*Prosecco DOC, Nonino Botanical Drink, pompelmo, soda*
Limoncello Spritz	*Prosecco DOC, Limoncello, soda*
Aperol Martini	*Aperol, Gin, fresh orange and lemon juice*
Cocktail Martini	*Gin/Vodka, Martini dry*
Espresso Martini	*Vodka, Kalua, espresso coffee*
Green Apple Martini	*Vodka, green apple juice, Triple sec*
Cosmopolitan	*Vodka, Cointreau, Cranberry and lime juice*
Margarita	*Tequila, Triple Sec, sweet and sour*
Moscow/London Mule	*Vodka/Gin, ginger beer, lime juice*
Aperol in the Jungle	*Aperol, Rum, pineappe and lemon juice, Triple sec*
Gin & Tonic	*Jin, tonic water*
Caipirina	*Cachaca lime juice, brown sugar*
Caipiroska	*Vodka lime juice, brown sugar*
Cuba Libre	*Rum, Coca Cola*
Tequila Sunrise	*Tequila, fresh orange juice, granatina*
Long Island	*Rum, Vodka, Gin, Triple sec, Coca Cola*
Mojito	*Rum, lime juice, soda and brown sugar*
Alcohol-free	*Crodino, fruit syrup, soda*
Vodka & Prosecco Fruit Sorbet	
Pina Colada	*Rum, pineapple juice, coconut syrup, lime*
Fruit Daiquiri	*Rum, fruit syrup, lime*
Frozen Blue Hawaiian	*Rum, Blue Curacao, pineapple juice and coconut syrup*

Distillati TOP e SPECIAL + €3,00

ANTIPASTI *STARTERS*

Bruschette al pomodoro fresco e basilico **9,00**
Bruschette with tomato and basil

Bruschette al pomodoro e mozzarella fior di latte **10,00**
Bruschette with tomato and mozzarella

Bruschette gratinate alla salsiccia e stracchino **12,00**
Bruschette "au gratin" with sausage and cheese

Bruschette gratinate ai carciofi e grana **12,00**
Bruschette "au gratin" with artichokes and grana cheese

Polpettine fritte di baccalà* e gamberi* **16,00**
Deep fried cod and shrimps balls

Prosciutto e mozzarella di bufala **16,00**
Cured ham and buffalo mozzarella

Tagliere di pecorini con confettura di peperoni dolci **16,00**
Selection of Tuscan pecorino cheeses with sweet pepper jelly

Tagliere "Salumificio Anzuini" con prosciutto, finocchiona, salamino Toscano e crostini di crema di lardo **18,00**
Selection of cold cuts

Salmone affumicato e pan brace **20,00**
Smoked salmon with bread croutons

Tagliere "Salumificio Anzuini" e pecorino maremmano **20,00**
Selection of cold cuts and pecorino cheese

INSALATE *SALADS*

Vegetariana con radicchi, pomodoro, carote, cetrioli e sedano **12,00**
Vegetarian with mixed greens, tomato, carrot, cucumber and celery

Caprese con mozzarella di bufala e basilico **15,00**
"Caprese" with buffalo mozzarella, tomato and basil

Insalata di mozzarella fior di latte, acciughe, pomodorini e insalatina **15,00**
Salad with mozzarella, anchovies, cherry tomatoes and mixed greens

Greca con insalatina, pomodoro, cetrioli, olive nere e feta **15,00**
Greek with mixed greens, tomato, cucumber, olives and feta cheese

"Medici" con insalatina, noci, pecorino, olive e pomodorini **15,00**
"Medici" salad with mixed greens, walnuts, pecorino cheese, olives and cherry tomatoes

Insalata di tonno, uova, pomodoro, insalatina, fagiolini*, capperi e olive **15,00**
Tuna salad with egg, tomato, mixed greens, green beans, black olives and capers

"BOTTEGONE" con petto di pollo grigliato, prosciutto cotto, formaggio e insalatina **16,00**
"BOTTEGONE" with grilled chicken breast, ham, cheese and mixed greens

PRIMI PIATTI *FIRST COURSES*

Spaghetti all'arrabbiata **13,00**
Spaghetti with hot tomato sauce

Rigatoni con carciofini, pomodoro fresco, capperi e basilico **14,00**
Rigatoni with artichokes, tomato, capers and basil

Spaghetti al ragù di manzo **14,00**
Spaghetti with beef meat sauce

Lasagne al forno **15,00**
Baked lasagna with meat sauce and parmesan cheese

Spaghetti alla carbonara **15,00**
Spaghetti with "carbonara" sauce

Fettuccine fresche ai funghi porcini* **16,00**
Fettuccine with porcini mushrooms

Ravioli di burrata al pomodoro fresco, pecorino e basilico **17,00**
Burrata cheese stuffed ravioli with tomato, pecorino cheese and basil

Linguine alla trabaccolara con gamberi*, calamari* e salmone **17,00**
Linguine with shrimps, squid and salmon in tomato sauce

Pici freschi al ragù bianco di vitella e porcini* **17,00**
Pici with veal meat and porcini mushrooms sauce

Gnocchi di patate con gamberi* e zucchine **18,00**
Potato gnocchi with shrimps and zucchini

Risotto agli asparagi* e zafferano **18,00**
Risotto with asparagus and saffron

Fettuccine fresche al tartufo **21,00**
Fettuccine with truffle

SECONDI PIATTI *SECOND COURSE*

Melanzane alla Parmigiana *Baked eggplant Parmigiana*	**16,00**
MAXI Hamburger/Cheeseburger di manzo con patate fritte* MAXI beef Hamburger/Cheeseburger *with French fries*	**18,00**
Petto di pollo "Bottegone" con prosciutto, formaggio, porcini* e tartufo *Chicken breast "Bottegone" with ham, cheese, mushrooms and truffle*	**26,00**
Fritto di calamari*, gamberoni* e patate* *Deep Fried squid, shrimps and potatoes*	**26,00**
Filetto di salmone al forno con fagiolini* saltati *Roasted salmon fillet with green beans*	**26,00**
Costola di vitella alla milanese con patate* fritte *Breaded deep fried veal steak with french fries*	**26,00**
Entrecote di manzo alla griglia con patate arrosto *Grilled beef entrecote with roasted potatoes*	**26,00**
Bistecca alla FIORENTINA nel filetto con patate arrosto (per 2 pers.) *FIORENTINA beef steak with roasted potatoes (for 2 persons)*	**65,00**

CONTORNI *SIDES*

Fagiolini saltati *Sauteed green beans*	**6,00**
Patate arrosto *Roasted potatoes*	**6,00**
Patate fritte* *French fries*	**6,00**
Verdure al forno *Roasted vegetables*	**6,00**

SCHIACCIATE *FOCACCIAS*

Prosciutto e mozzarella **10,00**
Cured ham and mozzarella

Finocchiona e scaglie di pecorino **10,00**
Tuscan salami and pecorino cheese

Mortadella, stracchino e pistacchi **10,00**
Mortadella, fresh cheese and pistachio

Prosciutto cotto, pomodoro, insalatina, uovo e maionese **10,00**
Ham, tomato, mixed green, egg and mayo

Tonno, pomodoro, insalata e capperi **10,00**
Tuna, tomato, mixed greens and capers

Mozzarella fior di latte e pomodoro **10,00**
Mozzarella and tomato

Verdure al forno, pomodori secchi e formaggio **10,00**
Roasted vegetables, dryed tomatoes and cheese

Pollo fritto*, pomodoro e insalata **10,00**
Fried chicken, tomato and lettuce

Toast prosciutto e formaggio **9,00**
Ham and cheese toast

Mini panino del giorno **5,00**
Mini sandwich of the day

Coperto – *Cover charge* **3,00** ***prodotto surgelato**

DOLCI *DESSERTS*

Tortina di frolla alla frutta *Home made fruit tart*	**7,00**
Cantucci di Prato e Vinsanto *Traditional almond biscuits with sweet wine*	**7,00**
Tiramisu al caffè	**7,00**
Cheesecake ai frutti di bosco *Berries cheesekake*	**7,00**
Torte del giorno *Desserts of the day*	**7,00**
Gelato in coppa *Gelato in cup*	**9,00**
Insalata di frutta fresca con gelato *Fresh fruit salad with gelato*	**10,00**

FRUTTA FRESCA *FRESH FRUIT*

Spremuta di arancia *Fresh orange Juice*	**7,50**
Centrifuga: mela, carota, sedano, cetriolo, ginger *Extract: apple, carrot, celery, cucumber, ginger*	**7,50**
Yogurt al naturale con frutta *Yogurt and fresh fruit*	**7,00**
Insalata di frutta *Fresh fruit salad*	**9,00**

CAFFETTERIA E PASTICCERIA

Caffè espresso Segafredo	**4,00**	**Cioccolata calda**	**6,00**
Caffè decaffeinato	**4,00**	**Aggiunta panna**	**1,00**
Caffè doppio	**6,00**	**Frappè** *Milk shake*	**8,00**
Caffè "Americano"	**5,00**	**Affogato al caffè** *Gelato & coffee*	**8,00**
Caffè corretto	**5,00**	**Irish coffee**	**11,00**
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	**4,00**	**Crostatine**	**5,00**
Marocchino	**4,00**	**Tortina di frolla alla frutta**	**7,00**
Macchiatone	**4,00**	**Trancio di torta**	**7,00**

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

Omelette al prosciutto e formaggio **12,00**
Ham and cheese omelette

Uova in camicia con insalatina e scaglie di pecorino **12,00**
Poached eggs with mixed greens and pecorino cheese

Uova al bacon **12,00**
Eggs with bacon

Uova al salmone affumicato **16,00**
Eggs with smoked salmon

Uova al tartufo **17,00**
Eggs with truffle

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
Sprite	*l*.0,33	5,00
Fanta Orange	*l*.0,33	5,00
Tè freddo *(limone/pesca)*		5,00
Schweppes *(tonica/lemon)*		5,00
Chinotto S. Pellegrino		5,00
Cedrata Tassoni		5,00
Lemonsoda		5,00
Succhi di frutta		4,50
Sanbitter		5,00
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	9,00
l. 1,00	15,00

Pedavena "Dolomiti Speciale Lager" 5,9°

l. 0,20	5,00
l. 0,40	9,00
l. 1,00	15,00

Pedavena "Dolomiti non filtrata" 5,8°

l. 0,20	5,00
l. 0,40	9,00
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

SELEZIONE VINI *WINE SELECTION*

Bollicine *Sparkling Wine*

Prosecco DOC	“Extra Dry”	Musti Nobilis	7,00	28,00
Metodo Classico Brut Toscano	“Cuvee Voyage”	Frescobaldi		34,00
Brut Alto Adige Metodo Classico	“Athesis”	Kettmeir		45,00
Franciacorta Extra Brut	“Berlucchi “‘61”	Guido Berlucchi	10,00	42,00
Franciacorta Satén	“Berlucchi “‘61”	Guido Berlucchi		45,00
Franciacorta Brut	“Montenisa Cuvee Royale”	Marchesi Antinori		48,00
Franciacorta Rosé	“Montenisa”	Marchesi Antinori	12,00	50,00
Ferrari Trento DOC	“Maximum Blanc de Blanc”	Ferrari		48,00
Ferrari Trento DOC Rosé	“Maximum”	Ferrari		50,00
Champagne AOC	“Brut Majeur”	Ayala		70,00
Champagne AOC	“Brut Rosé”	Ayala		75,00
Champagne AOC	“Brut”	Piper Heidsieck		65,00
Champagne AOC	“Special Cuvée”	Bollinger		110,00

Vini Bianchi *White Wine*

Vermentino di Toscana IGT	“Sciantum”	Vignaioli Scansano	7,50	30,00
Vermentino di Sardegna DOC	“Lintori”	Capichera		34,00
Vermentino Colli di Luni DOC	“Colombiera”	Az. La Colombiera	7,00	28,00
Vermentino di Sardegna DOC	“Merì”	Argiolas		32,00
Vermentino Costa Toscana IGT	“Orange organic”	Tenuta Fertuna		34,00
Sangiovese “in Bianco” BIO IGT	“Droppello Alto”	Tenuta Fertuna		34,00
Trebbiano Toscano BIO IGT	“Campinovi”	Dievole		40,00
Chardonnay Alto Adige DOC	“Terlaner”	Cantina Terlano	8,50	34,00
Chardonnay Alto Adige DOC	“Kreuth”	Cantina Terlano		42,00

Pinot Grigio Alto Adige DOC	“Terlano”	Cantina Terlano		34,00
Pinot Grigio Friuli DOC BIO	“Pinot Grigio”	Conte Brandolini	7,00	28,00
Falanghina Roccamonfina IGT	“Sinuessa”	Matilde Avallone	7,00	28,00
Gewurztraminer Alto Adige DOC	“Puntay”	Erste + Neue		38,00
Lugana Riserva DOC	“Menasasso”	Selva Capuzza		38,00
Pinot Bianco Alto Adige DOC	“Terlano”	Cantina Terlano		36,00
Sauvignon Blanc Friuli DOC BIO	“Sauvignon”	Conte Brandolini	7,00	28,00
Sauvignon Alto Adige DOC	“Puntay”	Erste + Neue		36,00
Sauvignon Alto Adige DOC	“Quarz”	Cantina Terlano		65,00
Riesling Toscana IGT	“Mezzo Braccio”	Monteloro Antinori		36,00
Chardonnay Umbria IGT	“Cervaro della Sala”	Castello della Sala		70,00

Vini Rosati *Rose' Wine*

Maremma Toscana DOC BIO	“Sangiovese in Rosa”	Tenuta Fertuna		30,00
Sangiovese e Syrah Rosato IGT	“Massaia”	Fattoria Viticcio	7,50	30,00

Vini Rossi *Red Wine*

Merlot, Carmènere IGT	“Villa Gresti”	Tenuta S. Leonardo	50,00
Pinot Nero Alto Adige Ris. DOC	“Puntay”	Erste + Neue	40,00
Cabernet Sauvignon, Merlot IGT	“San Leonardo”	Tenuta S. Leonardo	90,00
Isola dei Nuraghi IGT	“Turriga”	Argiolas	90,00
Amarone della Valpolicella DOCG	“Sant’Urbano”	Speri	110,00

CHIANTI DOCG

Chianti Classico	“Oliviera”	Az. Agr. Oliviera	8,00	32,00
Chianti Classico BIO	“Viticcio”	Fattoria Viticcio		34,00
Chianti Classico BIO	“Petrignano”	Dievole		38,00
Chianti Rufina	“Colognole”	Agricola Colognole	7,50	30,00
Chianti Rufina Riserva	“Riserva Del Don”	Agricola Colognole		42,00
Chianti Rufina Ris. Selezione	“Vigna Rogaie”	Agricola Colognole		55,00
Chianti Rufina Riserva	“Nipozzano”	Frescobaldi		36,00
Chianti Rufina Selezione	“Vecchie Viti”	Frescobaldi		42,00
Chianti Classico Riserva BIO	“Viticcio”	Fattoria Viticcio		38,00
Chianti Classico Riserva	“Castello di Albola”	Albola		42,00
Chianti Classico Riserva	“Villa Antinori”	Marchesi Antinori		42,00
Chianti Classico Riserva BIO	“Novecento”	Dievole		50,00
Chianti Classico Gran Selazione	“Oliviera”	Az. Agr. Oliviera		46,00
Chianti Classico Gran Selezione	“Santa Caterina”	Albola		46,00

MONTEPULCIANO E MONTALCINO DOCG

Nobile di Montepulciano	“Silineo”	Tenute del Cerro	9,00	36,00
Nobile di Montepulciano	“Riserva”	Fattoria del Cerro		52,00
Nobile di Montepulciano	“Calimaia”	Frescobaldi		46,00
Nobile di Montepulciano	“Antica Chiusina”	Fattoria del Cerro		60,00
Brunello di Montalcino	“La Poderina”	Az. La Poderina	13,00	70,00
Brunello di Montalcino BIO	“Poggio Landi”	Az. Poggio Landi	14,00	75,00
Brunello di Montalcino	“Castelgiocondo”	Frescobaldi		75,00
Brunello di Montalcino	“Pian delle Vigne”	Marchesi Antinori		90,00

MAREMMA E BOLGHERI

Morellino di Scansano DOCG BIO	“Roggiano”	Vignaioli Scansano		28,00
Cabernet Sauvignon e Merlot IGT	“Plenum”	Tenuta Le Colonne	8,50	34,00
Bolgheri DOC	“Poggio ai Ginepri”	Tenuta Argentera		40,00
Bolgheri DOC BIO	“Bolgheri”	Tenuta Le Colonne	9,00	38,00
Bolgheri DOC	“Passi di Orma”	Tenuta Sette Ponti		40,00
Bolgheri Superiore DOC	“Guado al Tasso”	Tenuta Guado al Tasso		150,00
Bolgheri DOC	“Sassicaia”	Tenuta San Guido		350,00

IGT TOSCANA

IGT Toscana	“Tignanello”	Marchesi Antinori	160,00
IGT Toscana	“Luce della vite”	Marchesi Frescobaldi	130,00

Vini Dolci *Sweet Wine*

Vin Santo del Chianti	“Collefresco”	Poggiotondo	l.0,375		22,00
Vin Santo del Chianti Classico	“Oliviera”	Az. Oliviera	l.0,500		24,00
Moscato Passito Veneto IGT	“Dindarello”	Maculan		10,00	40,00
Malvasia Bianca del Salento IGP	“Sole”	Conti Zecca	l.0,5		22,00
Vin Santo del Chianti DOC 2007	“Castello di Albola”	Albola	l.0,5		32,00

LIQUORI E DISTILLATI *LIQUORS & SPIRITS*

	Aperol, Campari, Campari Soda	**7,00**
Vermouth	*Martini Rosso, Martini Bianco, Martini Extra Dry*	**7,00**
Amari e Digestivi	*Montenegro, Averna, Lucano, Fernet, Amaro del Capo, Brancamenta, Ramazzotti, Jägermeister, Amaro Nonino Unicum, Cynar*	**8,00**
Liquori	*Limoncello, Mirto, Nocino, Liquirizia, Sambuca, Amaretto di Saronno, Punch*	**7,00**
Liquori esteri	*Grand Marnier, Cointreau, Baileys, Kahlùa*	**8,00**
Grappa	*Nonino: Bianca Monovitigno, Riserva Barricata, Moscato, Prosecco, Acquavite Malvasia;*	**8,00**
Vodka	*Smirnoff, Russian Standard*	**8,00**
Vodka TOP	*Deus, Grey Goose, Snow Leopard*	**15,00**
Rum	*Pampero Blanco, Oldmoor 5*	**8,00**
Rum SPECIAL	*Brugal Especial Extra Dry, Brugal Anejo Superior*	**12,00**
Rum TOP	*Zacapa 23, El Ron Prohibido Reserva 12, Appleton Estate 12*	**15,00**
Gin	*Gordon’s London Dry, Bombay Sapphire*	**8,00**
Gin SPECIAL	*Mare, Hendrick’s, Tanqueray, Grifu, Old Grifu, Gin Arte, Roku Japan*	**12,00**
Brandy Italiani	*Vecchia Romagna, Stravecchio Branca*	**8,00**
Cognac	*Martell VS*	**12,00**
Cognac TOP	*Martell VSOP, Hennessy*	**15,00**
Whisky	*J&B, Glen Grant, Jack Daniel’s, Jameson, Four Roses, Canadian*	**10,00**
Whisky SPECIAL	*Chivas Regal, Maker’s Mark, Johnnie Walker Black Label*	**12,00**
Whisky TOP	*Glenmorangie, Lagavulin, Talisker Storm*	**15,00**
Tequila/Cachaca	*Acapulco, Jose Cuervo Especial, Cachaca 51*	**8,00**

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